

MIKSERY PLANETARNE Z PRZEKŁADNIĄ BEZOLEJOWĄ

Firma Sancassiano, oferująca wysokiej jakości misiäarki (spiralne, dwu-spiralne i in.) oraz miksezy planetarne przeznaczone dla przemysłu piekarsko-cukierniczego, jest uznawana za najbardziej innowacyjną na świecie w zakresie nowych rozwiązań konstrukcyjnych.

W 2005 roku firma Sancassiano opatentowała nową bezolejową przekładnię planetarną i jako jedyna na świecie stosuje to unikalne rozwiązanie we wszystkich produkowanych przez siebie typach mikserów planetarnych.

Najważniejsze zalety mikserów planetarnych Sancassiano wyposażonych w przekładnię bezolejową :

W zakresie higieny :

- Brak oleju w górnej części miksera wyklucza ryzyko jego wycieku i zanieczyszczenia produktu.
- Konstrukcja przekładni jest bardzo prosta i charakteryzuje się zredukowaną ilością śrub oraz ostrych krawędzi, będących typowym miejscem rozwoju bakterii.
- Skrobak dzieży ma zupełnie nową konstrukcję pozbawioną nakrętek i śrub łączących. Zostało to uzyskane poprzez specjalny proces formowania odlewu plastikowego korpusu wzmocnionego strukturą ze stali nierdzewnej.

Zalety mechaniczne i w zakresie konserwacji:

- Nowa maszyna jest skonstruowana wyłącznie przy użyciu standardowych ogólnie dostępnych komponentów i do jej konserwacji oraz demontażu nie jest wymagany wyspecjalizowany personel techniczny.
- Ze względu na brak oleju w przekładni nie są stosowane uszczelki, co dodatkowo upraszcza i redukuje czynności konserwacyjne.
- Nowoczesne podejście do projektu, bardzo dokładna kalkulacja konstrukcyjna (osiągnięta przy pomocy wyspecjalizowanego oprogramowania wymiarującego) oraz ekstremalnie surowe wielomiesięczne testy nowej przekładni, gwarantują jej wyjątkową trwałość i niezawodność.

Elastyczność zastosowania :

- W nowej przekładni zastosowane są dwa niezależne napędy: jeden służy do obracania mieszadeł, natomiast drugi odpowiada za ich ruch planetarny. Szybkość ruchu mieszadeł i szybkość ruchu planetarnego mogą więc być regulowane niezależnie, co zwiększa elastyczność całego układu w zakresie możliwych do osiągnięcia faz mieszania oraz możliwych do zrealizowania receptur.

WIDOK ZEWNĘTRZNY NOWEJ
BEZOLEJOWEJ
PRZEKŁADNI PLANETARNEJ.

NIEZWYKŁA ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA
I UTRZYMANIA HIGIENY

W OPCJI MOŻLIWA WERSJA BEZ ŚRUB
I NAKRĘTEK W WIDOCZNYM OBSZARZE
URZĄDZENIA

HIGIENICZNY KSZTAŁT SKROBAKA



INFORMACJE O MIKSERACH PLANETARNYCH SANCASSIANO :

- Oferowane są dwie wersje konstrukcyjne :
 - Miksery tradycyjne o kształcie „pomostowym” (bridge shape)
 - Posiadają nieruchomą konstrukcję i podnoszoną dzieżę
 - Oferują wszystkie cechy i zalety typowe dla tej technologii mieszania
 - Stosowane są najczęściej przy systemach automatycznego dozowania surowców
 - Miksery o konstrukcji mono-kolumnowej i otwartym kształcie „C”
 - Posiadają ruchomą (podnoszoną) głowicę mieszającą oraz dzieżę wyjezdną
 - Gwarantują niezwykłą elastyczność zastosowań
 - Ułatwiają kontrolę procesu mieszania
 - Ułatwiają ręczne dozowanie surowców, także w trakcie mieszania
 - Ułatwiają pracę i konserwację w obszarach o ograniczonej wysokości
 - Każda rutynowa czynność konserwacyjna może być wykonywana przy opuszczonej głowicy mieszającej
- Obydwa typy mikserów pozwalają osiągnąć identyczny rezultat w zakresie jakości i charakterystyki produktu końcowego
- Obydwa typy mikserów posiadają bezolejową przekładnię planetarną.
- W standardowej wersji zastosowany jest system kontrolny PLC Siemens S7 lub inny, zależnie od wymagań odbiorcy.
- Zastosowanie falownika pozwala na płynną regulację szybkości mieszadeł.
- Skrobak dzieży ma specjalny kształt i jest prowadzony po jej pełnej powierzchni wewnętrznej, łącznie z dnem.
- Wszystkie miksery dostępne w wersji z presuryzacją (mieszanie z ciśnieniem lub podciśnieniem)

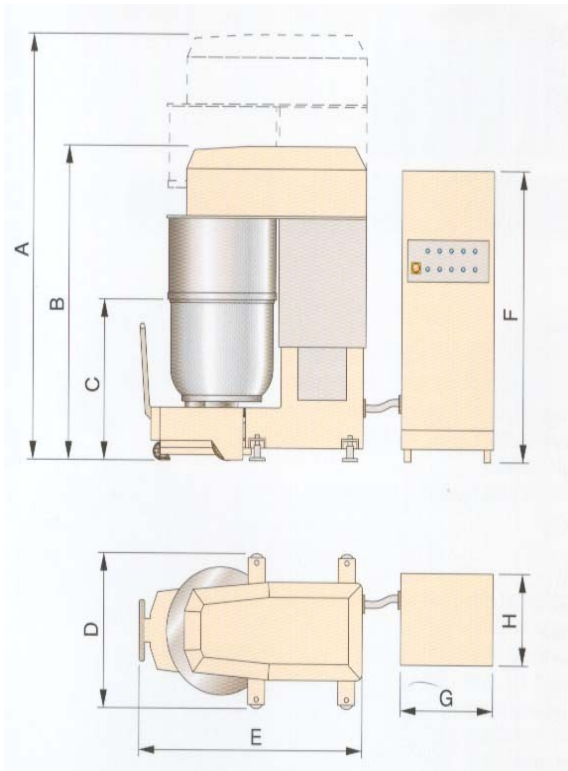
MONO-KOLUMNOWY MIKSER PLANETARNY SERIA PLT-C



POMOSTOWY MIKSER PLANETARNY SERIA PLT



PODSTAWOWE DANE TECHNICZNE :



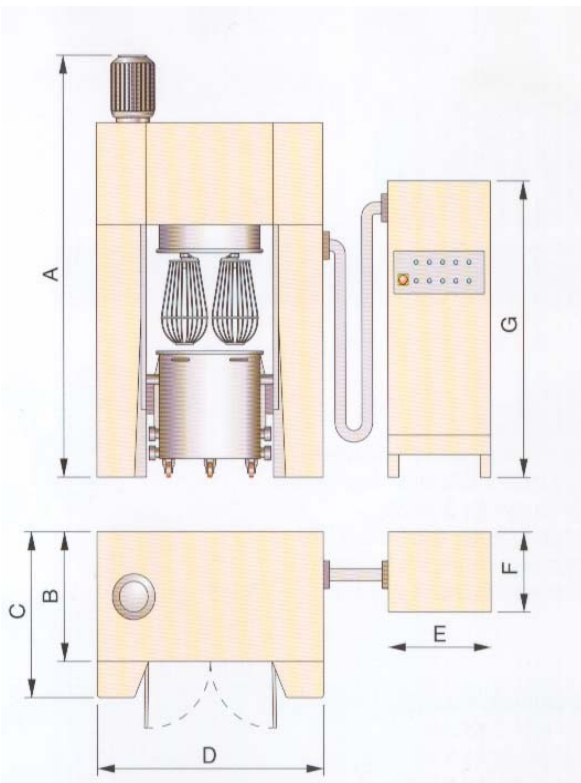
model poj.dzieży moc waga zużycie pow.

| Modello Model | Capacità vasca Bowl capacity | Potenza installata Total power | Peso lordo Gross weight | Consumo aria Air consumption |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| PLT 120-C | 120 L | 7 kW | 1410 kg | 210 l/min |
| PLT 200-C | 200 L | 9 kW | 1520 kg | 350 l/min |
| PLT 300-C | 300 L | 16,5 kW | 1700 kg | 520 l/min |
| PLT 400-C | 400 L | 31,5 kW | 3600 kg | 700 l/min |
| PLT 600-C | 600 L | 46,5 kW | 5400 kg | 1050 l/min |
| PLT 800-C | 800 L | * | 5800 kg | 1400 l/min |

* Informazioni a richiesta - Informations on request

| Modello Model | A | B | C | D | E | F | G | H |
|------------------|------|------|------|------|------|------|-----|-----|
| PLT 120-C | 2420 | 1756 | 994 | 1000 | 1510 | 1800 | 600 | 400 |
| PLT 200-C | 2700 | 1977 | 1054 | 1000 | 1600 | 1800 | 800 | 400 |
| PLT 300-C | 2892 | 2110 | 1097 | 1015 | 1775 | 1800 | 800 | 400 |
| PLT 400-C | 3586 | 2666 | 1319 | 1250 | 2200 | 2000 | 800 | 600 |
| PLT 600-C | 3980 | 3030 | 1340 | 1300 | 2390 | 2000 | 800 | 600 |
| PLT 800-C | 4360 | 3200 | 1550 | 1300 | 2390 | 2000 | 800 | 600 |

* informacje na życzenie



| Modello Model | Capacità vasca Bowl capacity | Potenza installata Total power | Peso lordo Gross weight | Consumo aria Air consumption |
|------------------|---------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| PLT 120* | 120 L | 7 kW | 1220 kg | 210 l/min |
| PLT 200* | 200 L | 11 kW | 2530 kg | 350 l/min |
| PLT 300 | 300 L | 20 kW | 2850 kg | 520 l/min |
| PLT 400 | 400 L | 37 kW | 4000 kg | 700 l/min |
| PLT 600 | 600 L | 52 kW | 5250 kg | 1050 l/min |

| Modello Model | A | C | D | E | F | G |
|------------------|------|------|------|-----|-----|------|
| PLT 120 | 2200 | 850 | 1450 | 800 | 600 | 2100 |
| PLT 200 | 2800 | 900 | 1650 | 800 | 600 | 2100 |
| PLT 300 | 3050 | 1250 | 1850 | 800 | 600 | 2100 |
| PLT 400 | 3550 | 1650 | 2050 | 800 | 600 | 2100 |
| PLT 600 | 4000 | 2150 | 2450 | 800 | 600 | 2100 |

NIEKTÓRE OPCJE DOSTĘPNE DLA WSZYSTKICH MIKSERÓW

| |
|--|
| Ręczny zawór do opróżnienia dzieży DN 100 (dla każdej dzieży) |
| Elektryczne i pneumatyczne modyfikacje dla presuryzacji dzieży (kompresor poza dostawą) |
| System myjący z obrotowymi NIE napędzanymi dyszkami (ciśn. 4 bar) |
| System myjący z obrotowymi NAPĘDZANYMI dyszkami (ciśn. 80 bar) |
| Okrągłe przyłącza wlotowe dla surowców płynnych <i>W komplecie z zaworami pneumatycznymi dla wersji z presuryzacją</i> |
| Okrągłe przyłącza wlotowe dla surowców sypkich <i>W komplecie z zasobnikiem i zaworem pneum. dla wersji z presuryzacją</i> |
| Płyta przeciwdziałająca kapaniu produktu umieszczona pod mieszadłami, ustawiana ręcznie. |

KONTAKT I INFORMACJE :

Piotr Kiełbiewski
OLAART P.T.P.
tel. kom. 0509 921 788
tel/fax 022-6499941
info@olaart.pl
www.olaart.pl

OLAART P.T.P.
Przemysłowa Technologia Piekarnicza