

MÉLANGEURS

HORIZONTALS/VERTICAUX



MÉLANGEURS VERTICAUX, HORIZONTALS, TUBE

GAMME DE MÉLANGEURS GROUPE TOY

Nous vous présentons la gamme de mélangeurs innovants du Groupe TOY et tous les accessoires nécessaires à vos productions. Des machines fiables, solides, économiques, conçues et fabriquées avec une grande rigueur pour répondre au mieux et durablement à vos besoins. Notre volonté : vous faire bénéficier toujours, du meilleur de la technique au bon rapport qualité/prix pour votre rentabilité et pour le type et la qualité de vos productions.

GAMME DE MÉLANGEURS HORIZONTAUX

Capacité de 120 à 20000 litres. Mélange, soit par vis à double spires contrariées, soit par un système de pâles. Transmission silencieuse par chaîne et moto-réducteur sous carter, ou transmission directe par moto-réducteur. Vitesse de rotation : 15 tr/mn / puissances de 0,25 à 18,5 kW. La vis est réglable et permet l'extraction maximum du produit. La cuve, en tôle épaisse et de qualité, est roulée avec tout notre savoir-faire (ajustement précis spire/partie inférieure cuve). Le système palique offre quant à lui un mélange sans détruire les produits délicats (aplati, granulés, etc.). Les pâles permettent un brassage discontinu et limitent le contact du produit avec la surface du mélangeur (vidange du mélangeur à pâles uniquement ventrale à 800mm de hauteur du sol). L'incorporation des intrants se fait en partie supérieure ou par collerette entrée farine au bout du mélangeur (pour Broyeur T).

DESCRIPTION :

- ✓ De 120 à 20000 litres / De 0,25 à 45,00 kW
- ✓ A double spires contrariées ou à pâles
- ✓ Transmission : chaîne, motoréducteur ou transmission directe
- ✓ Extraction maxi par vis réglable
- ✓ Spires accessibles (côté démontable)
- ✓ Vidange standard en bout (nombreuses options possibles d'entrées et de sorties)

MATÉRIEL :

- ✓ Sortie gravitée avec vanne à casque manuelle
- ✓ Deux manches de décompression
- ✓ Radette caoutchouc possible

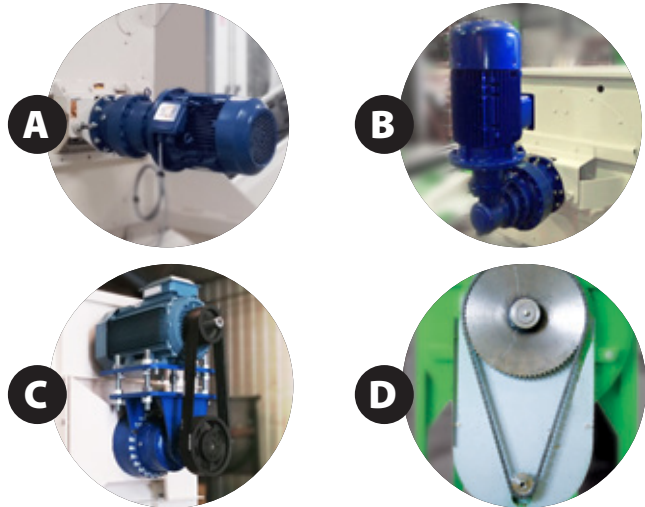
Dimensions et modèles (sur mesure possible)					
Volume (L)	Capacité PS 0,6 (kg)	Motoréducteur (kW)	Long. (mm)	Larg. (mm)	Haut. (mm)
120	60	0,25	1075	532	1806
200	100	0,75	1475	532	1806
500	250	1,5	1764	836	1788
1000	500	3,0	2413	956	1943
1500	750	4,0	1974	1148	2082
2200	1000	5,5	2727	1156	2084
3000	1500	7,5	3577	1156	2084
4500	2000	11,0	3538	1380	2322
4500 TD*	2000	15,0	3716	1845	2322
6000 TD*	3000	18,5	3901	1970	2709

*Transmission directe / Dimensions adaptables selon implantation

De > 6 à 20000L possibilité sur mesure, nous consulter

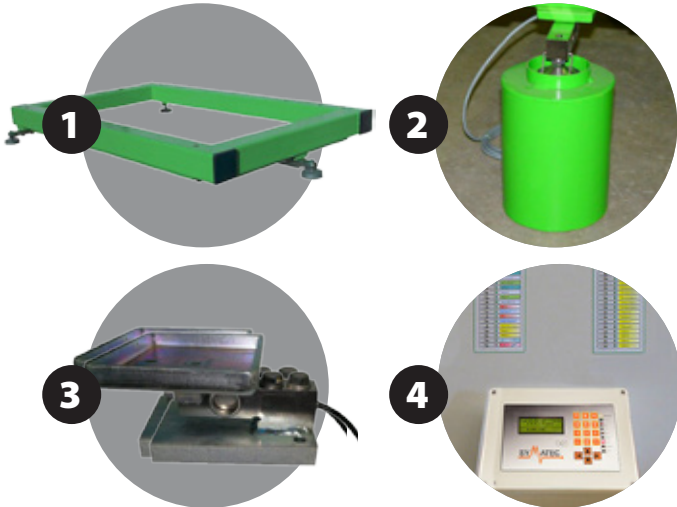


4 MOTORISATIONS (MÉLANGEURS HORIZONTAUX)



Selon le volume du mélangeur, l'implantation, les produits à mélanger, le système de mélange 4 motorisations sont disponibles : **A** Moto réducteur Planétaire. **B** Moto réducteur planétaire à couple conique. **C** Motoréducteur planétaire + courroies. **D** Moto réducteur co axial + chaîne.

OPTIONS PESAGE/AUTOMATISMES



Nous développons et proposons nos équipements de pesage et automatisme : **1** châssis peseurs sur mesure **2** supports pesons (nettoyage facile sous châssis, hauteur de vidange augmentée) **3** jauges à patins (sous pieds mélangeur) **4** automates & armoires de commande. **Consultez votre technico commercial Groupe TOY...**

GAMME DE MÉLANGEURS TUBE HORIZONTAUX

Le mélangeur tube René TOY possède une forme naturellement anti-encrassement : l'ajustement précis entre la spire et la cuve rend ce mélangeur autonettoyant tout en permettant la vidange complète et un mélange efficace et rapide. La tôle d'épaisseur très résistante et étanche est roulée avec grande précision pour un ajustement optimal cuve/spires. Notre mélangeur tube réalise des mélanges d'une grande homogénéité, tests réalisés avec un traceur incorporé à 100 gr/tonne. La vidange se fait par une sortie gravitée en bout du mélangeur version standard (à 800mm du sol). L'incorporation des produits se fait par le dessus du mélangeur ou par une collerette d'entrée farine en bout du mélangeur.

DESCRIPTION :

- ✓ De 1200 à 4500 litres
- ✓ Une révolution qualité/sécurité
- ✓ Transmission silencieuse : chaîne, motoréducteur ou transmission directe
- ✓ Mélange rapidité/homogénéité (test IFIP) en 3 à 6 minutes
- ✓ Accès aux spires (côté démontable)
- ✓ Vidange standard en bout ou ventrale sur demande
- ✓ Extraction & nettoyage maximum du produit par réglage de vis
- ✓ De 5,5 à 22 kW

TECHNIQUE :

- ✓ Mélangeur étanche avec paliers à joints spéciaux (possibilité de le dépressuriser)
- ✓ Entraînement par motoréducteur (droit ou coudé)
- ✓ Transmission par chaîne
- ✓ A double spires contrariées ou à pales

MATÉRIEL :

- ✓ Sortie en gravité avec vanne à casque manuelle
- ✓ Deux manches de décompression

OPTIONS :

- ✓ Collerette d'entrée farine Ø 100 ou 160mm
- ✓ Sortie par gravité avec vanne à casque automatisée
- ✓ Sortie ventrale par trappe guillotine
- ✓ Sortie ventrale par bride en bout du mélangeur
- ✓ Sortie ventrale avec bride pour écluse de refoulement
- ✓ Entraînement direct par motoréducteur industriel (droit ou coudé)
- ✓ Fabrique d'aliment pneumatique
- ✓ Radette caoutchouc

Autres options => voir en dernière page



GAMME DE MÉLANGEURS VERTICAUX

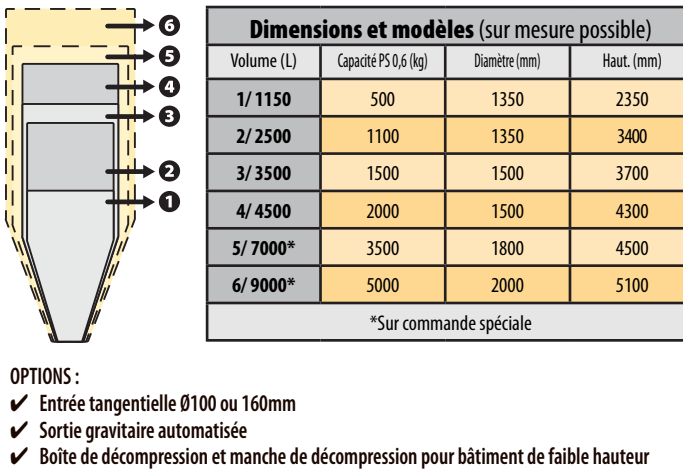
D'une capacité de 1150 à 4500 litres. Le mélange se fait par une vis centrale, munie d'un départ en filet pas fin et d'un couteau anti-voûtage. Sa vitesse de rotation est de 270 tr/mn avec un moteur de 1,5 à 5,5 kW. Le temps de mélange moyen est de 20 minutes à la tonne. La vidange se fait par une sortie gravitaire (à 800mm du sol) et l'incorporation des intrants se fait, soit par une entrée tangentielle (en pneumatique), soit par la trémie à concentrés en pied du mélangeur.

DESCRIPTION :

- ✓ De 1150 à 4500L (7 et 9000L sur commande spéciale)
- ✓ De 1,5 à 5,5kW
- ✓ Vis centrale : départ filet pas fin avec couteaux anti-voûtage (avec trappe d'accès)
- ✓ Décompression vers le haut, option décompression vers le bas (-2M avec boîte de décompression)
- ✓ Trémie à concentrés 70 litres
- ✓ Entrée tangentielle, trappe de vidange, sortie gravitaire

MATÉRIEL :

- ✓ Sortie gravitaire avec trappe guillotine
- ✓ Trappe de vidange au pied de la vis pour nettoyage facile
- ✓ Trémie à concentrés (hauteur 730mm)
- ✓ Trappe d'accès au couteau anti-voûtage des farines
- ✓ Deux manches de décompression



Autres options => voir en dernière page



MODÈLES SPÉCIAUX

- ✓ Mélangeur avec trémies sur mesure, sortie ventrale, reprise par vis peinture alimentaire ou inox
- ✓ Mélangeurs spécifiques industriels sur mesure
- ✓ Mélangeur industriel sur rail
- ✓ Nombreuses possibilités...



OPTIONS

✓ Mélangeurs horizontaux ✓ Mélangeurs tube	
1	Trappe étanche
2	Sortie ventrale trappe de 400mm
3	Kit rampe d'huile (2 pompes, tuyau 15m, réserve 40L - rampe de pulvérisation)
4	Passerelle d'accès
5	Manche à air de décompression
✓ Mélangeurs verticaux	
6	Couvercle sur trémie à concentrés
7	Entrée tangentielle (Ø100, 125, 160mm)
8	Sortie par gravité supplémentaire
9	Boîte de décompression manche à air vers le bas (pour locaux à faible hauteur)

Liste non exhaustive, pour d'autres accessoires, consultez votre technico commercial Groupe TOY

VOTRE REVENDEUR GROUPE TOY



ROUTE DES RECLUSAGES
41800 MONTAIGNE SUR LE LOIR
TEL 02 54 85 01 10 / FAX 02 54 72 60 67
info@toy-sa.com - WWW.TOY-SA.COM