

ПОРЦИОННЫЕ СМЕСИТЕЛИ EMERSON

Высокая точность смешения, сокращение времени цикла приготовления смеси, предотвращение перекрестного загрязнения

Порционные смесители включают в себя смесительную емкость, традиционно устанавливаемую на тензодатчик, технологии безразборной очистки и встроенные элементы управления для автоматизации всех этапов порционного смешения, включая дозирование, подогрев, смешение, промывку и отгрузку.

Принцип работы

Компоненты смеси в различных пропорциях подаются в трубопроводный коллектор, подключенный к верхушке конической емкости смешения с помощью специальных патрубков. Благодаря этому впускному коллектору компоненты последовательно дозируются из резервуаров, декантирующих установок и прочих смесителей или вручную подаются через мерный люк в емкость, установленную на тензодатчиках. Эта емкость автоматически подогревается с помощью чашеобразных змеевиков со множеством зон для эффективного подогрева. Для смешения компонентов в соответствии с требованиями рецептуры используется мешалка. По завершении подогрева и смешения продукт может быть выгружен через очищаемый скребками коллектор для хранения. Распыляющие форсунки используют часть сырья для промывки оборудования, предотвращая застой материала.

Области применения

Высокоэффективное производство партий согласно спецификациям, при котором критически важна последовательность добавления компонентов и их температура, такие как:

- смешение реагентов, добавок и продуктов тонкого органического синтеза;
- смешение жидких смазок.

Ключевые характеристики

Материалы:	Нержавеющая сталь
Размеры емкостей:	5, 10, 20 тонн

Основные характеристики

- Исключение ручного дозирования и очистки для безопасной и эффективной работы оборудования с помощью полностью автоматизированной системы для всех операций смешения.
- Исключение риска перекрестного загрязнения и отходов компонентов благодаря технологиям безразборной очистки.
- Добавление компонентов вручную через мерный люк в соответствии с требованиями рецептуры.
- Проверенное качество работы системы, гарантированное Emerson.
- Перенос компонентов из декантирующих установок в смеситель без необходимости предварительного смешения.

Порционные смесители — специализированные технологические решения. Более подробную информацию можно получить у представителя компании Emerson.

<https://www.emerson.ru/ru-ru/automation/measurement-instrumentation/flow-measurement/integrated-blending-solutions>

Emerson Automation Solutions
Россия, г. Москва,
Телефон: +7 (495) 995-95-59
+7 (495) 424-88-50
e-mail: Info.Ru@Emerson.com

Промышленная группа «Метран»
Россия, г. Челябинск
Приемная, служба маркетинга:
Телефон: +7 (351) 799-51-52
e-mail: Info.Metran@Emerson.com



Для смешения небольших партий смазок используется два порционных смесителя объемом 10 тонн и один - 5 тонн.



Порционные смесители Emerson, установленные на заводе смазок в Китае.



Декантирующие установки Emerson можно конфигурировать для прямой подачи компонентов в порционные смесители из бочек или кубовых контейнеров без предварительного смешения.

Фотографии предоставлены Copton.