

OPTI-MIX™ 1500

Gravimetrischer Mischer

Auf einen Blick:

- ✓ Hohe Abgabegenauigkeit
bis zu $\pm 0.01\%$ pro Charge
- ✓ Kontinuierlich homogene Vermischung
- ✓ Keine Notwendigkeit, Mischzeiten anzupassen
- ✓ Erhöhte Mahlgutnutzung
- ✓ Outputsteigerung mit erhöhtem
Druck auf das Material
- ✓ Extrusionssteuerung (optional)
- ✓ Schneller Auftragswechsel mit easy drain



im Detail:

OPTI-MIX™ 1500 bietet für bis zu 8 Materialkomponenten Platz, während Durchsatzraten von bis zu 1500 kg/h erreicht werden. **OPTI-MIX™ 1500** nutzt einen festen Reservoir-Trichter mit integriertem Schieber für genaue Dosierung. Durch die patentierte Mischtechnik mit zwei gegenläufigen Schnecken wird eine homogene Mischung auch für unterschiedliche Materialformen erzielt. Diese Kombination bietet präzise Mischverhältnisse und Chargenhomogenität, die mit Mixern der Konkurrenz nicht erreicht werden können. Das kontinuierliche Mischen des Materials bedeutet, dass die Mischzeiten nicht angepasst werden müssen, wobei auch die Konsistenz jeder Mischung garantiert wird. **OPTI-MIX™ 1500** kann auch mit einem energiesparenden drei Phasen Mischmotor angeboten werden.

Modulare Elektronik

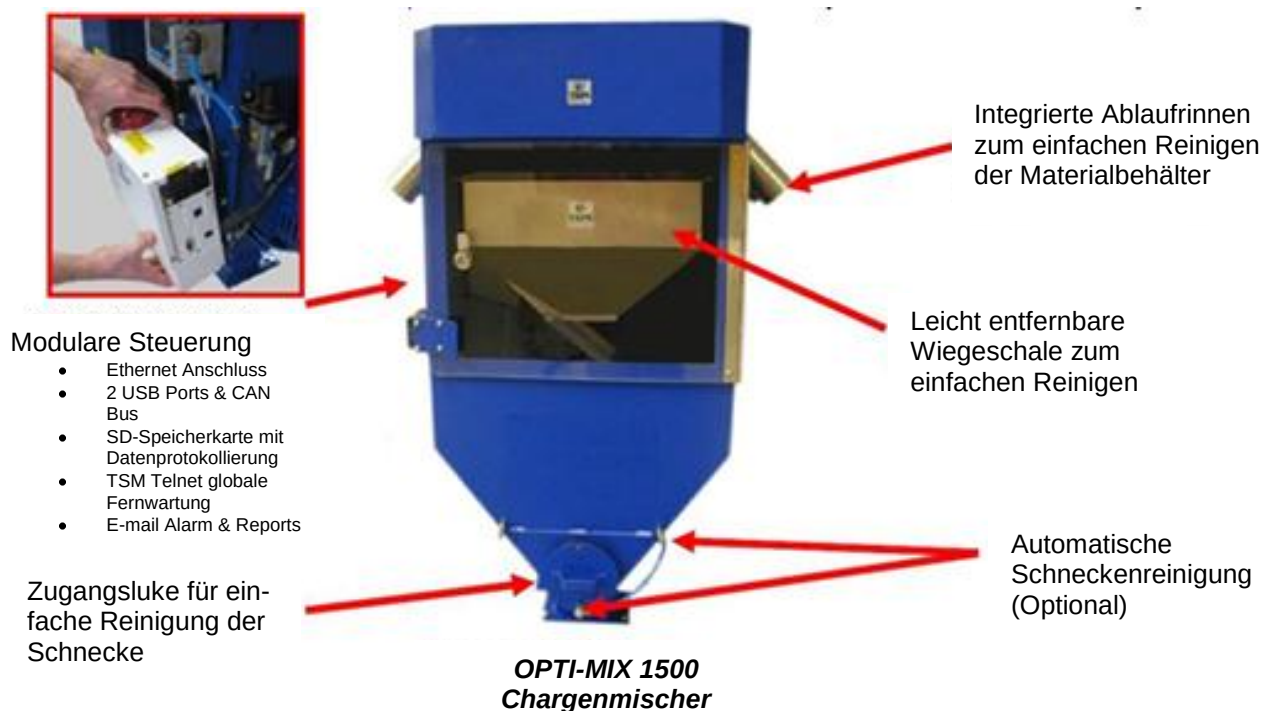
- | | |
|--|----------------------------------|
| ✓ Ethernet-Konnektivität | 2 USB Ports |
| ✓ TSM Telnet-Ferndiagnose | CAN Bus Port |
| ✓ E-Mail-Benachrichtigungen und Berichte | SD-Memory Card Datenaufzeichnung |



modulare Steuerungseinheit

Besonderheiten:

- ✓ Keine doppelte Dosierung von Additiven bei der Verwendung von Mahlgut
- ✓ Mischkonsistenz von Charge zu Charge $\pm 0.02\%$
- ✓ Der **OPTI-MIX™ 1500** bietet eine komplette Ferndiagnose des Systems und Remote-Software-Updates über TELNET Service. Diese Fernwartung des Systems sorgt dafür, dass unverzüglich Maßnahmen ergriffen werden, um eine mögliche Unterbrechung Ihrer Produktion zeitlich zu minimieren. Wir bieten für unsere Serviceleistungen auf Wunsch ein umfassendes Service Level Agreement.



Einige der Optionen des OPTI-MIX 1500

- ✓ Komplette automatische Reinigung des gesamten Mixers mittels Druckluft
- ✓ Eingebaute Extrusionskontrolle
- ✓ Pulver-Dosierer
- ✓ Flüssigkeits Dosierer
- ✓ Multi-Mischung - zentrales offline Mischen
- ✓ MICRA-DOSE™ Additiv Zuführung - Dosierungsbereich von 0,1% - 4% des Chargengewichtes
- ✓ Spezialisierte Mahlgut-Verarbeitungslösungen um 100% Mahlgut zu verarbeiten

technische Zeichnung:

