



MAP



LABORATORY MIXER
LABORMISCHER
MÉLANGEURS DE LABORATOIRE
MESCOLATORI DA LABORATORIO

MILH



The ML-H laboratory mixer is the result of in-depth experience and the production and installation of large numbers of machines in various industrial sectors. It operates on the principle of mechanical fluidization of products, using elements in the shape of plough-shares which rotate inside a cylindrical mixing drum. The plough-shape tools guarantee top mixing quality at the surface speed which is most suitable for the products to be mixed. The special design of the drive unit allows the assembly of three different size mixing shaft and drums. Both shaft and drum can be easily removed and re-assembled. The inlet port turns into an outlet by turning the drum 180° through its longitudinal axis. The port is equipped with a standard, a friction or a "combi"-type cover for conditioning. All covers are interchangeable. A frequency inverter for continuous variation of the mixer revolution up to 400 rpm is part of the standard equipment. Versions with digital ammeter and rpm reading, as well as the facility of connection of a personal computer are supplied on request. A jacketed type drum can be supplied if heating or cooling tests are required.

Les mélangeurs de laboratoire MAP sont de type à socs de charrue et sont issus de l'expérience pluriannuelle dans la construction de machines de ce type. Les socs tournent à l'intérieur d'une chambre parfaitement cylindrique, avec un jeu fonctionnel très réduit entre les outils et la paroi. Ces socs sont étudiés de façon à créer à l'intérieur de la chambre de mélange, à la vitesse adéquate, un mouvement tridimensionnel de type VORTEX. Avec la même motorisation, il est possible d'installer les différentes chambres de mélange à l'aide d'un système d'accrochage rapide. Les chambres peuvent être retournées de 180° pour permettre le chargement et la vidange du mélangeur, utilisant la même bouche, équipée soit du couvercle standard, soit de celui avec émotteur ou bien avec trémie. Tous les types de mélangeurs, utilisant la même motorisation, sont à même d'être utilisés avec un variateur électronique pour obtenir des vitesses comprises entre 16 et 400 Tr/mn maximum. L'affichage électronique de la tension, de l'intensité absorbée et de la vitesse de rotation du mélangeur sur le coffret de commande est proposé en option, de même que la sortie sur port série pour impression ou gestions par P.C. Les dispositifs de sécurité disposés sur les couvercles et sur les tambours du mélangeur, autre le rendre sûr et fiable, sont conformes à toutes les normes en vigueur en matière de sécurité. Le système d'échange thermique, en cas de problème de refroidissement ou réchauffement de la chambre, est également disponible sur demande.



Die Funktion beruht auf dem Prinzip der mechanischen Fluidisierung der Medien mittels Mischwerkzeugen, die um eine, in einer zylindrischen Mischkammer horizontal angeordnete Welle rotieren. Die spezielle Form der Mischwerkzeuge gewährleistet bei einer bestimmten, dem Mischgut angepassten Umfangsgeschwindigkeit, eine optimale Mischqualität. Die Antriebseinheit ist so konzipiert, daß Mischwellen und Behälter in drei verschiedenen Größen mit wenigen Handgriffen angebau und nach Bedarf untereinander ausgetauscht werden können. Die Entleerung der Mischkammer erfolgt über den Produktaufgabeschacht. Hierzu wird der Behälter mit Hilfe eines Rasterhebels 180° um seine Achse gedreht. Passend zum Schacht stehen ein Standarddeckel, ein Friktionsdeckel sowie ein Kombi-Deckel für Flüssigkeitszugabe zur Verfügung, die untereinander wiederum austauschbar sind. Ein Frequenzumrichter zur stufenlosen Verstellung der Mischerdrehzahl bis maximal 400 U/min gehört serienmäßig zum Lieferumfang. Auf Wunsch sind Versionen mit digitaler Stromaufnahme- und Drehzahlanzeige sowie mit PC-Schnittstelle lieferbar. Für Heiz- oder Kühlversuche stehen Mischkammern mit Doppelmantel zur Verfügung.

I mescolatori da laboratorio MAP sono di tipo a vomere e nascono dall'esperienza pluriennale nella costruzione di macchine di questo tipo. I vomeri ruotano all'interno di una lamiera perfettamente cilindrica con un minigioco fra utensili e parete. Questi vomeri sono studiati in modo che con un'opportuna velocità periferica riescono a creare un movimento vorticoso di tipo tridimensionale all'interno della camera di mescolazione. Sulla stessa motorizzazione è possibile installare le differenti camere di mescolazione mediante un rapido sistema di aggancio. Le camere possono essere ruotate di 180° per riuscire ad eseguire il carico e lo scarico del mescolatore attraverso la stessa bocca, sulla quale possono essere montate il coperchio standard, quello sgrumatore, e quello con tramoggia. Tutti i tipi di mescolatori utilizzano la stessa motorizzazione, possono sfruttare il variatore elettronico di velocità per ottenere variazioni di giri da un min. di 16 ad un max. di 400 Rpm. E' possibile accessorizzare il mescolatore con display elettronico sul pannello elettrico per visualizzare, corrente e tensione assorbiti dal motore elettrico e numero di giri del mescolatore. Inoltre sempre su richiesta è possibile dotare il mescolatore di uscita seriale per stampante o gestione della macchina attraverso P.C. Le precauzioni di sicurezza poste sui coperchi e sui tamburi dei mescolatori oltre a renderlo sicuro ed affidabile lo allineano perfettamente a tutte le normative vigenti in materia anti-infortunistica. Lo scambio termico su tutti i tipi di camera può essere previsto quando vi sono problemi di raffreddamento o riscaldamento della camera.

Model Modell Modèle Modello	Gross volume Bruttovolumen Vol. théorique Vol. teorico l	Min. capacity Min. Nutzvolumen Cap. d'exercice min. Cap. di eserc. min. l	Max. capacity Max. Nutzvolumen Cap. d'exercice max. Cap. di eserc. max. l	Inst. power Inst. Leistung Pulsance inst. Potenza inst. kW	Overall dimensions - Einbaumaße Dimensions - Dimensioni			Weight - Gewicht Poids - Peso	
					Length Länge Longu. Lungh. mm	Width Breite Larg. Larg. mm	Height Höhe Hauteur Altezza mm	Net Netto Netto Netto kg	Gross Brutto Brut Brutto kg
ML - H - 02	2	0.6	1.4	1.1	860	553	715	140	170
ML - H - 06	6	1.8	4.2	1.1	907	553	740	150	180
ML - H - 12	12	3.6	8.4	1.1	982	553	760	160	190

N.B.: Rights reserved to modify technical specifications.
 N.B.: Angaben ohne Gewähr. Änderungen können ohne Vorankündigung vorgenommen werden.
 N.B.: Toutes données portées dans le présent catalogue n'engagent pas le fabricant. Elles peuvent être modifiées à tout moment.
 N.B.: Tutti i dati riportati nel presente catalogo non sono impegnativi e possono subire variazioni in qualsiasi momento.



MAP S.r.l.
 Via Cavour, 338/B
 I - 41030 Ponte Motta
 Cavezzo (MO) - ITALY

☎ ++39 / 0535 / 49 911
 ☎ ++39 / 0535 / 49 900
 e-mail map@mapsrl.it