UVIMILL

BREVETE



BROYEUR A PANIER

AVEC POMPE AUTONETTOYANTE INCORPOREE

Uvitem

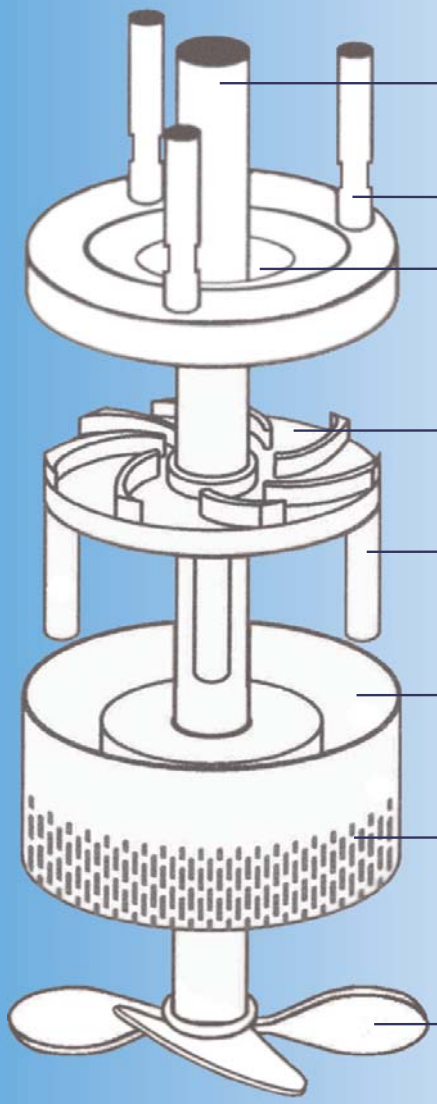
ULTRAVIOLETA, TECNOLOGÍA Y MAQUINARIA, S.L.

Il y a 2 grandes familles de broyeurs:

BROYEURS DISCONTINUS

BROYEURS CONTINUS

Les premiers travaillent avec tout le produit, tandis que les seconds sont alimentés au fur et à mesure par une pompe à débit variable, qui introduit le produit à l'intérieur de la cuve de broyage.



AXE DE BROYAGE A VITESSE VARIABLE AVEC POTENTIOMETRE

SANGLES DE FIXATION

CONE D'ASPIRATION DE PLUS GRAND DIAMETRE

POMPE CENTRIFUGE A ROTOR OUVERT AUTONETTOYANT

MARTEAU DE BROYAGE DE PLUS GRAND DIAMETRE ET PLUS GRANDE LONGUEUR

CHAMBRE DE BROYAGE DE PLUS GRANDE CAPACITE

PANIER DE BROYAGE SANS ARETES VIVES POUR EVITER L'ACCUMULATION DE RESIDUS

AGITATEUR DE GRAND DIAMETRE POUR NETTOYER LE FOND DE CUVE
*HÉLICE MARINE OU DISQUE COWLESS

Uvitem a mis au point un nouveau broyeur à panier discontinu avec les avantages du continu, en incorporant une pompe autonettoyante qui force le produit à passer à travers le panier de broyage tout en permettant de réguler le débit de celle ci et en faisant varier la vitesse du moteur et de l'axe d'agitateur à l'aide d'un variateur.

On a dessiné et optimisé la chambre de broyage pour améliorer le flux des produits plus visqueux.

On a modifié le concept du panier de broyage particuliérement au niveau de la dimension et de la forme des rainures on obtient une finition douce et arrondie pour un nettoyage plus efficace.

On a incorporé un agitateur à grand débit afin de remuer parfaitement tout le produit dans la cuve pour éviter les résidus et les zones non agitées.

BROIE PLUS RAPIDEMENT
BROIE PLUS FIN
BROIE DES PRODUITS PLUS VISQUEUX



LES 5 DIFFERENCES PRINCIPALES

1. CONE D' ASPIRATION

➢ Permet l'entrée du produit vers la bouche d'aspiration de la pompe afin d'avoir une grande superficie ouverte sans obstacles et permet le passage d'une grande quantité de produit vers la pompe avec un débit élevé.

➢ Permet le passage de particules non dispersées. Dans la mesure où elles entrent directement dans la chambre de broyage et se dispersent il n'est pas nécessaire de disperser préalablement.



DETAIL DU POMPAGE DU PRODUIT A LA SORTIE DU PANIER DE BROYAGE

2. POMPE A ROTOR OUVERT

➢ Envoie une grande quantité de produit dans la chambre de broyage en permettant le pompage de grosses particules solides ou semi solides.

➢ Pompage à haut débit, maintient une pression adaptée pour alimenter la chambre de broyage même avec des produits visqueux.

➢ Le produit aspiré dans la chambre de broyage circule de façon régulière afin d'éviter le chauffage et la formation de bulles.

➢ Les pâles de la pompe sont auto nettoyantes selon les différentes variables que sont la densité et la viscosité.

➢ Le débit de la pompe est régulé par la vitesse de l'axe de broyage, le moteur principal étant relié à un variateur de vitesse.

3. CHAMBRE DE BROYAGE

- La chambre de broyage est de forme toroïdale, ainsi il n'y a pas de zones non agitées et tout le volume de billes est en mouvement. Etant de forme arrondie la chambre permet un meilleur auto nettoyage.

- Le rapport entre la charge de billes et les marteaux d'agitation a été optimisé pour diminuer la consommation électrique.

- Le panier standard est en AISI-304, mais on peut le fabriquer en acier inoxydable spécial avec une meilleure résistance et une dureté entre 400 et 700 degrés BRINELL.

---

4. RAINURES DE SORTIE

- Elles sont de tailles bien définies, en les faisant varier on améliore la finesse de broyage.

- Elles sont situées dans la partie inférieure du panier et latéralement de façon à ce que les billes les obstruent pratiquement, obligeant le produit à passer à travers pour augmenter le rendement.

- Elles sont disposées horizontalement ou verticalement sur les côtés du panier, selon le type et la taille des billes que l'on utilise. Au fond elles sont toujours orientées à 45° du sens giratoire.

---

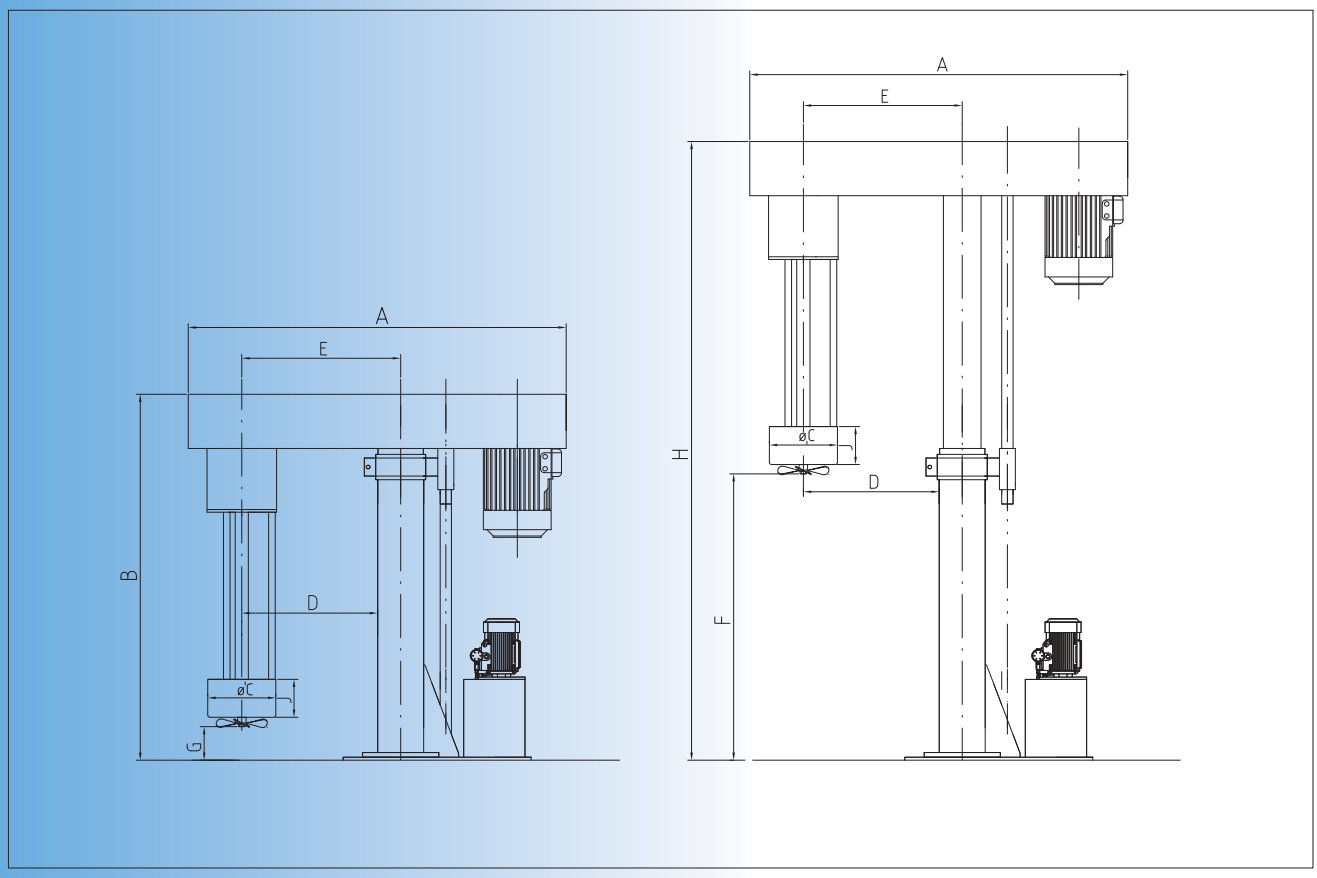
5. AGITATEUR

- Assure une bonne circulation du produit à l'intérieur du récipient; homogénéisant le produit en faisant que la circulation de bas en haut se fasse en nettoyant le fond et les parois.

- La circulation optimale du produit permet d'obtenir la température la plus base et la plus homogène à l'intérieur de la cuve, avec une cuve réfrigérée la température baisse plus rapidement.

- On peut utiliser une hélice marine ou un disque COWLESS selon l'application.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES



DIMENSIONS BROYEURS A PANIER - GAMME COMPLETE

	PUISSANCE			DIMENSIONS								
MODELE	KW	CV	LA COURSE	A	B	øC	D	E	F	G	H	J
UVI MILL-C3 VE	2'2	3	500	1162	1062,5	162	377,5	460	580,5	80,5	1562,5	140
UVI MILL-C10 VE	7'5	10	1000	1560	1612	232	537	647	1252	252	2612	180
UVI MILL-C15 VE	11	15	1400	2150	2026	282	723	845	1652	252	3426	200
UVI MILL-C25 VE	18'5	25	1400	2150	2026	364	723	845	1652	252	3426	210
UVI MILL-C50 VE	37'5	50	1500	2540	2303	450	980	1100	1810	310	3803	240

Uvitem

ULTRAVIOLETA, TECNOLOGÍA Y MAQUINARIA, S.L.

Pol. Ind. La Esperanza, C/País Vasco, Parcelas 29-30
Apdo. Correos 133 - 12400 Segorbe (Castellón)
Tlf. 964 714 032 - Fax. 964 713 919
Email: info@uvitem.com Web: www.uvitem.com