



Mikser
Mixer

MX 200
MX 250
MX 300

MAKİNANIN YAPISI

Mikser makinasının ana taşıyıcı şasesi 1. Sınıf karbon çeliğinden imal, gövde sacları ise St 37 veya 304 kalite krom malzemedan imal edilir. Makinanın üzerinde havalandırma hattı için bir adet hava çıkışı, ürün kesici olarak pnömatik klepe mevcuttur.

CONSTRUCTION OF MACHINE

The main carrier chassis of the mixer machine is made of 1st class carbon steel, and the body sheets are made of St37 or 304 quality chrome material. There is an air outlet for the ventilation line on the machine and a pneumatic valve as a product cutter.

KULLANIM ALANLARI

Mikser kanatlı hayvan yemi, büyükbaş hayvan yemi veya karma yem fabrikalarında ünite içerisinde kullanılarak farklı ürünlerin homojen bir şekilde karışımını gerçekleştirir.

USING AREAS AND FUNCTIONS

The mixer is used within the unit in poultry feed, cattle feed, or mixed feed factories to mix different products homogeneously.

Mikser Mixer

AVANTAJLARI

Gövde üzerinde bulunan gösterge penceresi, ürünün kontrolünü sağlar.
Motor makine gövdesi üzerinde monte olduğundan sade ve basit tasarıma sahiptir.
Yedek parça ve teknik servis desteği.
Düşük enerji sarfiyatı ve yüksek verim.
Uzun ömürlü ve yüksek mukavemetli tasarım.

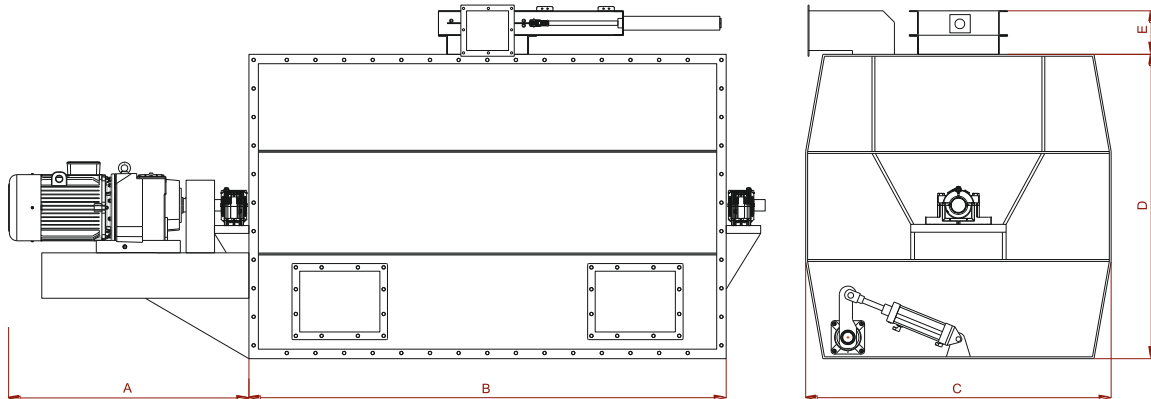
ADVANTAGES

The indicator window on the body provides control of the product.
Since the engine is mounted on the machine body, it has a plain and simple design.
Spare parts and technical service support.
Low energy consumption and high efficiency.
Long-lasting and high-strength design.

MAKİNA GENEL ÖLÇÜLERİ / GENERAL DIMENSIONS OF MACHINE

MODEL TYPE	A	B	C	D	E
MX 200	1000	2000	1500	1500	150
MX 250	1250	2500	1600	1600	200
MX 300	1500	3000	1750	1750	250

[Ölçüler mm'dir] / [Dimensions in mm]



ÇALIŞMA PRENSİBİ

Kırıncıdan çıkan ürünler mikserin üst kısmında bulunan pnömatik klappenin açılması ile makine bünyesine aktarılmış olur. Makinanın üzerinde bulunan redüktörlü motora akuple bağlanmış olan rotor, motordan güç alarak kendi eksenini etrafında döner. Rotor üzerine sağ/sol sarım olarak yerleştirilmiş ve iç içe geçmiş helezonik karıştırma yaprakları ürünlerin homojen olarak karıştırılmasını sağlar. Daha sonra bu ürünler makinanın alt kısmında bulunan pnömatik klappenin açılması ile mikser alt bunkerine dökülmesi sağlanır.

WORKING PRINCIPLE

The products coming out of the crusher are transferred to the machine body by opening the pneumatic flap on the top of the mixer. The rotor, which is coupled to the geared motor on the machine, rotates around its axis by getting power from the motor. The nested spiral mixing leaves placed on the rotor as right / left winding ensure homogeneous mixing of the products. Then, these products are poured into the mixer lower bunker by opening the pneumatic flap at the bottom of the machine.