



*Technologies de mélange avancées*

# HYGIÉNIQUE

MÉLANGE EN DISCONTINU EN CUVE

MÉLANGE ET BROYAGE EN CONTINU

DISPERSION ET MISE EN ÉMULSION COMBINÉES

CONVOYAGE ET INDUCTION DE POUDRE



## Nous nous engageons à ajouter de la valeur à votre processus de production

Notre mission chez ADMIX est de vous procurer les meilleures solutions hygiéniques pour vos procédés de mélange, de broyage et d'induction de liquides et poudres. En tant que professionnel de l'alimentaire, que vous prépariez des assaisonnements pour salades, des émulsions de boissons, des bouillies sucrées, des marinades de volailles, des enrobages de céréales, des sauces tomate, des produits fromagers, des garnitures fruitées, des crèmes glacées, des produits de culture ou toutes autres applications, ADMIX peut améliorer votre processus de production. En tant que fournisseur des secteurs pharmaceutiques et des soins corporels, nous avons des solutions pour la production de suspensions orales, des enrobages de comprimés, des formulations antiacides, des solutions sucrées et salines, des produits de soins de la peau, des shampoings, des crèmes et lotions, des produits de protection solaire, des détergents et des parfums de la plus haute qualité.

### Nous apportons des résultats et des solutions grâce à notre expertise applicative.

Notre expertise, c'est la garantie de vos performances. Nous sommes orientés sur les résultats avec pour principale motivation que nos équipements dépassent les performances que vous attendez. Notre spécialisation dans les applications industrielles nécessitant les pratiques hygiéniques les plus strictes nous a permis de livrer plus de 5000 mélangeurs fonctionnant sur plus de 2000 sites de production.



### Mixeurs pour applications sanitaires

#### Mélange en discontinu en cuve

	<b>Page</b>
BenchMix et usine pilote.....	3
Disperseurs à haute intensité Rotosolver.....	4
Émulsifiants à haut cisaillement Rotos.....	5
Mixeurs bas régime à haute efficacité Rotomixx.....	6
Mixeurs à couple élevé et flux élevé Rotomaxx.....	7

#### Mélange et broyage en continu

Mixeurs à haut cisaillement DynaShear.....	8
Mixeurs et mélangeurs statiques Admixer à faible cisaillement.....	9
Émulsifiants à haute viscosité Boston pour pompe à cisaillement....	10
Broyeurs humides à cisaillement et réduction de particules Boston....	11

#### Convoyage et induction de poudre

Système Optifeed / PIC.....	12
Patin d'induction et de dispersion de poudre Fastfeed.....	13
Préparateurs liquides à vide VacuShear.....	14

#### Dispersion et mise en émulsion combinées

FlowShear.....	15
Monte-charges et systèmes de mélange clé en main.....	16
Technologie d'étanchéité / Documentation de contrôle.....	17
Assistance laboratoire et processus .....	18
Service client .....	19
Admix - Votre partenaire des technologies de mélange.....	20

[www.admix.com](http://www.admix.com)

Avicel® est une marque déposée de FMC Corporation  
 Carbopol® est une marque déposée de The Lubrizol Corporation  
 Opadry® est une marque déposée de BPSI Holdings LLC  
 Methocel® est une marque déposée de Dow Chemical Company

# BenchMix™ et usine pilote

## Mixeurs de laboratoire à haut cisaillement

### Idéal pour le développement et l'optimisation de formule

Notre BenchMix est le mixeur de laboratoire sur paillasse le plus polyvalent et puissant du marché ! Aucun autre mixeur de laboratoire sur paillasse ne combine en un seul appareil la puissance, la vitesse et la polyvalence.

Dans de nombreux laboratoires de développement de produits, des formules nouvelles et modifiées sont successivement produites sur le banc, toutefois, ces résultats ne peuvent pas être dupliqués lors du passage aux lots de fabrication réels. Admix offre une mise à l'échelle garantie ! Que vous planifiez de réaliser des lots de laboratoire < 2 000 ml ou jusqu'à 80 litres dans le pilote, vous pouvez être assuré que la mise à niveau sera précise et produira les résultats désirés depuis le laboratoire jusqu'à 40 000 litres.

### Avantages de BenchMix pour votre laboratoire et votre processus

- ✓ Apporter de nouveaux produits sur le marché plus rapidement
- ✓ Tous les résultats peuvent être mis à niveau avec précision vers les niveaux de production
- ✓ Polyvalence complète avec de multiples têtes à haut cisaillement, agitateurs à bas régime et agitateurs hélicoïdaux
- ✓ Modèles disponibles de 0,37 kW à 2,2 kW jusqu'à 12.000 tr/min
- ✓ Volumes de traitement de 1 à 20 litres
- ✓ Panneau tactile pour une utilisation simple incluant une aide à l'écran intégrée

### Idéal pour les usines pilotes et les petits lots de production

Les unités pour usine pilote (Rotosolver RS-02 et Rotostat XP-02) fonctionnent jusqu'à 3 450 tr/min avec des têtes de mélangeur plus grandes que nos modèles BenchMix en apportant la vitesse de pales et le taux de cisaillement idéaux pour de nombreuses applications.

Les modèles pour usine pilote sont conçus pour des tailles de lot de 20 à 80 litres en fonction de la viscosité du produit, de la densité et des niveaux de solides.

◀ Rotosolver RS-02  
1,016 H x 558,8 L x 457,2 P (mm)



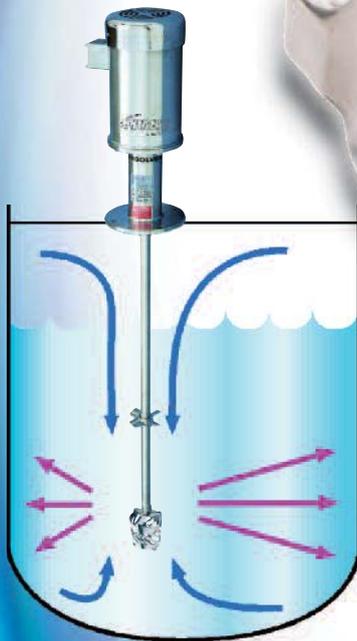
# Rotosolver® II

## Le meilleur mélangeur à haut cisaillement **écoénergétique** Le Rotosolver II apporte **performances et efficacité**

Le mixeur à haut cisaillement Rotosolver d'Admix est reconnu comme le leader du secteur depuis 1993. Notre objectif était d'optimiser la conception existante de notre Rotosolver en l'améliorant à nouveau, pour offrir aux préparateurs une optimisation significative des performances et de l'efficacité.

- **Consommation d'énergie réduite de 30%** : Le Rotosolver II a été conçu pour diffuser efficacement l'énergie pour délivrer un cisaillement et une circulation du produit optimaux.
- **Dispersion améliorée de 10%** : Obtenez des résultats identiques ou meilleurs en moins de temps ! Le design unique des éléments mécaniques du Rotosolver II offre une augmentation de plus de 115% du taux de cisaillement, avec des bords d'attaque doublés.
- **La conception facile à nettoyer** assure un nettoyage maximum qui répond aux procédures conventionnelles de CIP. Répond ou dépasse les normes sanitaires de nettoyage maximales 3-A TPV (7-01), USDA-AMS et USDA laitière.

BREVET  
EN INSTANCE



### Configuration d'écoulement :

Flèches bleues = flux  
dans la tête malaxeuse

Flèches roses = expulsion depuis  
la tête malaxeuse



**30 %** DE MOINS DE  
CONSUMMATION  
D'ÉNERGIE

**10 %** D'AMÉLIORATION  
DE DISPERSION

- Réduisez la consommation d'énergie de 30 %
- Augmentez le taux de cisaillement global
- Réduisez les durées de lots avec une capacité augmentée
- Nettoyabilité améliorée
- Mise à niveau disponible pour les installations existantes
- Mouille et disperse du Carbopol®, Methocel®, Opadry®, Avicel®, CMC, xanthane et gomme de guar, protéines de soja, amidon, pectine, carraghénine et autres hydrocolloïdes et ingrédients « durs ».

# Rotostat®

## **Le mixeur à haut cisaillement avec rotor-stator non conventionnel**

### **Performance et efficacité incomparables**

Aucun autre mixeur à rotor-stator n'apporte le cisaillement et les débits de pompe optimum du Rotostat. L'action multiple du rotor à haute vitesse, du stator rotatif unique et du large agitateur hélicoïdal inférieur réduit drastiquement la dispersion et le temps de mélange global à moins de 10 minutes pour de nombreuses applications. La combinaison des têtes malaxeuses résulte en une consommation d'énergie inférieure et une uniformité de produit à 100 % pour l'ensemble du lot. La viscosité du processus va de la quasi eau à 50 000 cps sans requérir d'agitation supplémentaire.

### **Optimisez votre processus**

- Dispersion, hydratation et émulsification 100 % sans grumeau
- Stabilité d'émulsion superbe pour une durée de vie étendue
- Désagglomère des particules molles et dures en moins de 60 secondes
- Mise à niveau aisée et précise depuis la paillasse jusqu'à n'importe quel volume de production avec nos paramètres Mighty Mix™ exclusifs



▲ **Configuration d'écoulement :**  
Flèches bleues = flux dans la tête malaxeuse  
Flèches roses = expulsion depuis la tête malaxeuse



# Rotomixx®

**Mixeurs de lots « tout en inox » économiques et fiables**

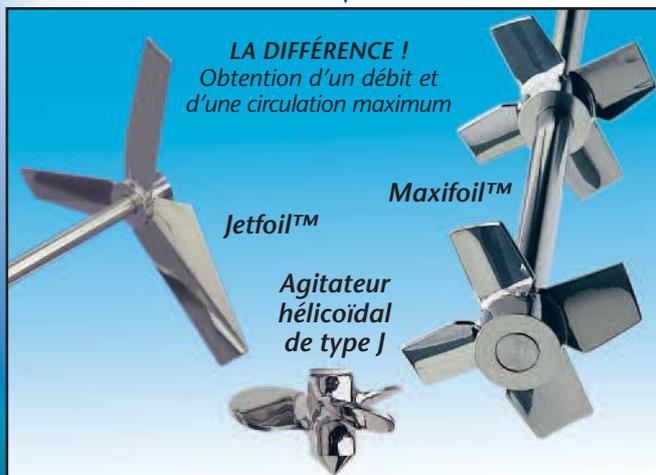
**Agitateurs de haute performance et construction tout inox**

Les agitateurs Rotomixx combinent plus de 25 années de technologie de pales « hydrofoil » en trois conceptions distinctes à haute performance, incluant notre Jetfoil à trois pales, notre agitateur hélicoïdal ultra sanitaire *J* et notre Maxifoil unique à larges pales. Ils sont tous conçus pour fournir jusqu'à 200 % de débit en plus par cheval-vapeur par rapport aux agitateurs conventionnels. Nos réducteurs, moteurs, corps de palier, arbres et agitateurs sont tous 316SS. Disponible en transmission directe jusqu'à 3 450 tr/min ou en transmission par réducteur jusqu'à 350 tr/min.

## Les atouts conceptuels du Rotomixx

- Capacité totale de lavage à grande eau avec conformité TPV (73-01)
- Excellente résistance à la corrosion comparée aux autres mixeurs « sans peinture »
- Les options de montage vont des colliers de serrage renforcés aux ferrules/colliers sanitaires
- Disponible de 0,37 kW à 2,5 kW pour des cuves de 190 à 11 355 litres
- Remplace les mixeurs portables peints obsolètes
- Documentation de validation et test d'acceptation usine pour les spécifications GMP et FDA

*Les modèles à entraînement par engrenages sont standards avec des pales Jetfoil™ offrant une augmentation de 200 % du débit par cheval-vapeur par rapport aux turbines à pas conventionnelles. Les modèles à transmission directe sont équipés en standard de pales extra larges, de pales Maxifoil™ à haut volume, ou d'agitateurs hélicoïdaux personnalisés, usinés et filetés de type J qui sont polis et scellés contre la contamination, mais démontables en cas de besoin pour inspection. Des agitateurs personnalisés et des procédés de fixation en option sont également disponibles en option selon vos besoins.*



Certains des équipements présentés ne sont pas conformes A-3.

# Rotomaxx™

**Mixeurs à couple élevé, à haut débit  
à angle droit**

**Construit conformément aux normes sanitaires  
à un prix concurrentiel**

Pour des cuves de plus grands volumes, une rotation rapide et une agitation à haute efficacité, mais également conçu pour répondre aux conditions strictes de nettoyage en place à grande eau, au nettoyage sous pression et au nettoyage à la vapeur. Le Rotomaxx est disponible en classe pharmaceutique ou alimentaire, en configuration tout inox, avec des régimes de sortie et des combinaisons de joints multiples. Notre technologie d'agitateur Jetfoil™ fournit 200 % du débit de pompe des agitateurs à pales axiales conventionnels.

**D'excellentes performances dans un format compact**

- Capacité totale de lavage à grande eau avec conformité TPV (73-01)
- Volumes de cuves jusqu'à 37 000 litres
- Débit de pompe jusqu'à 75 700 ltr/min
- Régimes de sortie de 0,37 kW à 2,5 kW, 30 à 235 tr/min
- Bonne conception angulaire pour un faible espace de dégagement
- Disponible avec un afficheur direct du régime de l'arbre par des capteurs de proximité internes ou externes
  - Documentation de validation et test d'acceptation usine pour les spécifications GMP et FDA

*Avec conception simple et une conception à faible espace de dégagement, le Rotomaxx est idéal lorsque l'espace est compté sur de grandes cuves.*



# DynaShear®

## Mixeurs et disperseurs à haut cisaillement à deux phases en continu

### Conçus pour un traitement continu 24h sur 24

Le DynaShear représente la dernière technologie pour le traitement en continu sanitaire ou le traitement par lots avec recirculation. Le DynaShear mélange, dissout, désagglomère, disperse et émulsionne une large gamme de fluides et de semi-fluides, et est particulièrement efficace pour incorporer des poudres dans un liquide. Il s'agit du premier mixeur en continu présentant une conception en tandem de têtes combinant les avantages tant de la phase axiale que de la phase radiale... en obtenant un cisaillement et des caractéristiques de débit excellents. Le résultat est une unité de traitement avec une capacité de réduction de gouttelette de 2 à 3 microns et une distribution très fine, tout en fournissant des capacités de débit substantiellement supérieures aux mixeurs continus existants.

### Les bénéfices du DynaShear – rendre votre travail plus facile et plus rapide !



Deux phases : la première axiale et la seconde radiale.



- Capacité totale de lavage à grande eau et de nettoyage en place avec conformité TPV (36-01)
- Conception pour faible maintenance avec temps d'arrêt minimum – pas d'usure de bague de palier, de chemises d'arbre, de cales ou de supports de palier.
- Démontage et remontage pour inspection et nettoyage en moins de 15 minutes !
- Deux modèles sont disponibles pour un traitement de 37 à 662 ltr/min
- Pression de joint nominale jusqu'à 24 bars. Garnitures mécaniques simples ou doubles et équilibrées sont disponibles, conçus pour des applications sanitaires avec des exigences de nettoyage en place.



# Admixer™

## Mixeurs et mélangeurs statiques en continu pour traitement à faible cisaillement

### Uniformité de produit à 100 % et distribution à n'importe quel niveau de viscosité

L'Admixer excelle dans le traitement de toute combinaison de fluides miscibles quel que soit les débits, la viscosité ou les profils de densité. Lorsque l'écoulement s'effectue de façon laminaire pour les liquides visqueux, l'homogénéisation complète s'effectue par une division précise du débit. Dans le cas d'un régime turbulent, l'Admixer utilise la puissance du couple radial généré et de l'inertie pour éliminer la stratification du flux, de la température et de la densité des produits traités.

### Aucune pièce en mouvement, aucune exigence électrique et installation facile

- Construction standard 316SS avec conformité TPV (norme sanitaire 35-03)
- Connexions de type TriClamp® à déconnexion rapide pour un assemblage facile
- Le format standard inclut une finition 30R a ou supérieure pour les éléments et le boîtier, avec toutes les soudures complètement reliées à la terre, arasées et polies.
- Les ensembles d'éléments sont faciles à déposer pour inspection et COP
- Disponibilité de stock prêt à être utilisé de 25,4 à 101,6 mm
- Coût en capital et maintenance faibles
- 50 à 90 % de consommation électrique en moins que les mixeurs mécaniques



TriClamp® est une marque déposée de Tri-Clover/Alfa Laval

### Idéal pour les applications à faible cisaillement

- ✓ Allongement de jus
- ✓ Yaourt aux fruits
- ✓ Arômes et colorants
- ✓ Sauces tomate
- ✓ Sirops de chocolat
- ✓ Vitamines
- ✓ Crème glacée
- ✓ Boissons gazeuses
- ✓ Création de marbrage
- ✓ Crèmes et lotions
- ✓ Mélange de parfums
- ✓ Confitures et gelées

# Pompe à cisaillement Boston Shearpump®

**Mélange et texturisation à haut volume en continu de suspensions visqueuses**

**La seule pompe à cisaillement à haut débit avec capacité de cisaillement réglable**

La pompe à cisaillement Boston est comparable aux autres pompes à cisaillement avec l'avantage distinct d'un débit substantiellement plus élevé et des taux de cisaillement modérés à élevés, le tout fourni dans une conception conforme TPV (36-01) facile à nettoyer en place. La pompe à cisaillement Boston Admix est idéale pour mélanger des solides ou des poudres dans des liquides visqueux que des mixeurs classiques à cisaillement élevé ne peuvent pas traiter. La pompe à cisaillement Boston Admix dispose également d'un excellent historique de résolution d'exigences de mélange particulières où le « texturage » à haute teneur en matières solides est requis, tels que des haricots frits, du fromage en crème, les sauces, des tranches de fromage traitées, de la purée de pommes de terre, des préparations pharmaceutiques, des polymères, des détergents et autres. Quand des pompes à cisaillement conventionnelles sont seulement capables d'atteindre 110 ltr/min, la pompe à cisaillement Boston est disponible dans des modèles pour une plage de débit de 37 à 565 ltr/min.

## De multiples têtes de cisaillement à des fins spécifiques apportent une flexibilité ultime

- Les têtes de cisaillement standards incluent des états de surface rudes, moyens et fins
- Des têtes à des fins particulières sont disponibles pour le texturage et le mélange sans endommager ni altérer les solides et la consistance désirée
  - Modèle BSP24C standard avec 5,5 kW à 1 300 tr/min, une arrivée et une sortie de 50,8 mm, une plage de débit de 37 à 115 ltrs/min, et notre unique refroidissement des garnitures d'étanchéité par vaporisation d'eau ou vapeur mécanique exclusif de 48 bars nominaux
  - Modèle 60C standard avec 18,5 kW, une arrivée de 76,2mm / une sortie de 50,8mm, une plage de débit de 115 à 565 ltrs/min et notre unique refroidissement à eau de garnitures d'étanchéité par vaporisation d'eau ou vapeur mécanique exclusif de 48 bars nominaux



▲  
*Pompes à cisaillement disponibles avec des têtes rudes, moyennes, fines ou à plusieurs fins polyvalentes.*

*Les têtes de cisaillement pour le broyeur à cisaillement incluent des classes rude, moyenne, fine, très fine et ultra-fine.*

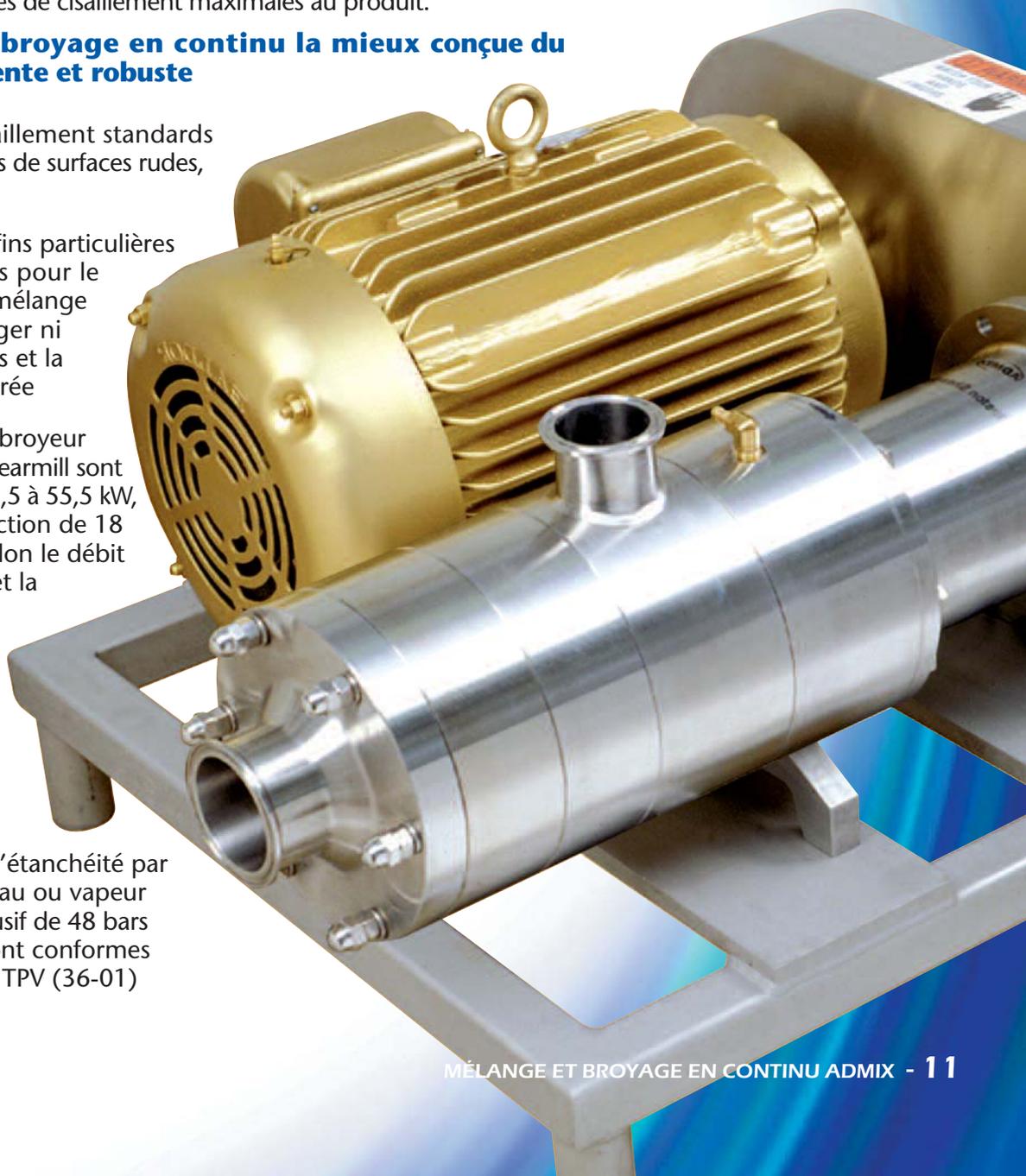
# Boston Shearmill™

## **Broyage humide de haute intensité, homogénéisation et réduction de particules Plus performant que les mixeurs en continu, les pompes à cisaillement conventionnelles et les broyeurs colloïdaux**

Le broyeur à cisaillement Boston Shearmill est notre machine de pointe pour obtenir un taux de cisaillement élevés à extrêmes et des vitesses de pales favorisant une réduction maximale de la taille des gouttelettes et des particules. Si votre préparation requiert le broyage de particules molles en dessous d'un micron, ou de particules dures jusqu'à 1 à 2 microns, le broyeur à cisaillement Boston Shearmill répondra à ces critères, souvent avec un passage unique à des régimes de production élevés ! Le broyeur à cisaillement Boston Shearmill a remplacé les broyeurs colloïdaux et les homogénéiseurs lorsque le traitement en dessous du micron n'était pas nécessaire. Les installations existantes comprennent l'optimisation et la standardisation de pâte de tomate, la production de ketchup et de moutarde, d'assaisonnement à salade et de mayonnaise, d'aliments et friandises pour animaux domestiques, de soupes et de sauces, d'émulsions d'arôme, de préparations pharmaceutiques et autres. Tous les broyeurs à cisaillement Boston Shearmill sont standards avec trois jeux de têtes de broyage (rotor/stator) ; chacune présentant deux phases distinctes pour un total de six zones de travail. Cette augmentation du temps de traitement entre les phases permet au broyeur à cisaillement Boston Shearmill d'accumuler une énorme énergie mécanique et hydraulique afin d'appliquer des forces de cisaillement maximales au produit.

### **La machine de broyage en continu la mieux conçue du marché, polyvalente et robuste**

- Les têtes de cisaillement standards incluent des états de surfaces rudes, moyens et fins
- Des têtes à des fins particulières sont disponibles pour le texturage et le mélange sans endommager ni altérer les solides et la consistance désirée
- Les modèles de broyeur à cisaillement Shearmill sont disponibles de 11,5 à 55,5 kW, avec une production de 18 à 625 ltr/min selon le débit d'alimentation et la viscosité
- Tous les modèles de broyeur Shearmill sont dotés de notre unique refroidissement des garnitures d'étanchéité par vaporisation d'eau ou vapeur mécanique exclusif de 48 bars nominaux, et sont conformes aux normes  TPV (36-01)



# Systemes Optifeed™ & PIC™

## Technologie pneumatique et ergonomique d'induction de poudre Conçue pour gérer des viscosités et des débits d'alimentation plus élevés

Les systèmes d'induction de poudre Admix fournissent une introduction et un mouillage rapides de solides secs et/ou d'ingrédients liquides. Les systèmes Optifeed OES et PIC Systems peuvent traiter de 20 à 90 kg/min de matériaux secs ou liquides en fonction des réglages du système et des conditions de traitement. Un clapet de commande intégré permet d'ajuster les réglages du système, sans recourir à un mécanicien formé, permettant aux préparateurs de tirer pleinement avantage des capacités d'aspiration supérieures de cette technologie d'induction de poudre.

### AVANTAGES POUR VOTRE PRÉPARATION :

- ✓ Réduire le risque de blessure pour l'opérateur
- ✓ Améliorer la qualité du produit
- ✓ Réduire le risque d'accident
- ✓ Augmenter la fonctionnalité de l'ingrédient
- ✓ Réduire les délais de mélange
- ✓ Ajout d'ingrédient rapide
- ✓ Aucun gâchis d'ingrédient
- ✓ Améliorer les rendements

### Systeme OES™



Le système OES standard comprend un chargeur de poudre de 100 litres et un châssis modulaire au niveau du sol pour faciliter l'accès aux ingrédients à charger

### Systeme PIC™



Le système standard PIC comprend un chargeur de poudre de 100 litres, une table ergonomique à hauteur d'homme, une pompe d'aspiration de poudre sanitaire, un clapet à poudre, un manomètre à vide, un clapet de régulation de vide, un boîtier de commande pour la pompe et la tuyauterie d'interconnexion

- ✓ Capacité d'induction de poudre jusqu'à 90 kg/min
- ✓ Capacité de viscosité de 2.500 cps et solides de 78% maximum
- ✓ Tous les modèles 304/316SS avec capacité de nettoyage en place
- ✓ Fixation de baguette disponible
- ✓ Colliers, clapets et tuyauterie sanitaires intégrés
- ✓ Commandes pour pompe NEMA 4X en option
- ✓ Modèles pré-enregistrés pour une expédition rapide

# Fastfeed™

## **Skid d'induction et de dispersion de poudre** **Alimentation et dispersion ergonomiques de haute performance d'ingrédients dans des cuves de mélange**

Le Fastfeed est un système intégré d'induction et de dispersion de poudre en continu monté sur patins utilisant une pompe d'aspiration de poudre spécialement conçue et notre technologie de mélange à haut cisaillement DynaShear™ pour une incorporation et un mouillage rapides de poudres difficiles.

Le Fastfeed est différent de tout autre système d'induction de poudre, qui repose normalement sur un éjecteur, un diffuseur ou une pression négative générée par une tête de mélange à haute vitesse. Le Fastfeed utilise une pompe d'aspiration à haute performance qui transporte par dépression de 1 à 180 kg/min de poudre ou de solide quelconque, y compris des gommes, de l'amidon et des carboxypolymères difficiles à manipuler. Conçu pour permettre une aspiration de poudre continue même lorsque la viscosité et le niveau de solides augmente.

### **Polyvalence inégalée**

- Débits d'alimentation en poudre réglables avec des clapets de régulation
- Réalise un produit complètement dispersé, uniforme en un seul passage pour la plupart des applications
- Déchargement sécurisé de la poudre à partir du niveau du sol
- Format portable de façon à pouvoir le déplacer dans une zone de mélange quelconque
- Vibreur de chargeur standard afin d'empêcher le pontage de la poudre
- Fabrication de lots de toutes tailles (37 000 à 185 000 ltr), en maintenant simplement l'admission immergée dans la cuve de mélange



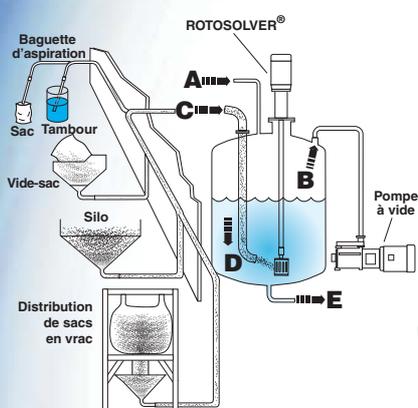
# VacuShear®

## Transport par dépression et mélange depuis la source vers la station de mélange

### Un pilote entièrement équipé, entièrement intégré ou un préparateur liquide d'échelle industrielle combinant le transport et le mélange rapide des poudres.

Le préparateur liquide Admix VacuShear, développé en 1996, est spécifiquement conçu pour transporter des poudres granulaires à fines à des débits élevés dans une station de mélange compatible avec le nettoyage en place, à vide nominal. En utilisant notre technologie de dispersion Rotosolver en combinaison avec une pompe à vide à anneau liquide renforcée, des débits de transport jusqu'à 180 kg/min sont possibles.

Les volumes de station de mélange vont de 74 litres en usine pilote jusqu'à 5 500 litres dans les modules de production. Cette technologie unique fournit la méthode la plus ergonomique, efficace et sanitaire pour déplacer de grandes quantités de poudre rapidement et en sécurité. La pulvérulence, la chute de sac, l'air occlus et le moussage sont entièrement éliminés, tandis que le mixeur à haute intensité assure une incorporation à 100 % de la poudre sans court-circuitage ni suspension à l'intérieur de la station de mixage. Le partenariat de Admix avec A&B Process Systems, l'un des principaux intégrateurs, assure le plus haut niveau de qualité combiné à une expertise en matière de conception de projet et de processus.



### Nombreux modèles et système en option conçus pour répondre à tout projet et budget

- Tube verseur de poudre avec clapets d'isolation pour ajout de poudre en subsurface
- Conception de cuve entièrement 316SS, adapté de 1 bar jusqu'au vide complet, toutes les soudures internes intégrées, polissage n° 4 à l'intérieur, 2B à l'extérieur, avec de nombreuses options disponibles pour des besoins spécifiques
- Mes options d'approvisionnement de poudre entièrement intégrées incluent la distribution de sac en vrac, un vide-sac, ou une baguette d'aspiration pour barils et sacs
- Le distributeur à haut cisaillement Rotosolver est compatible TPV (73-01) pour un nettoyage en place et une maintenance faciles
- Préparation automatisée avec mise en lots par cellule de charge et contrôles de pertes de poids disponibles sur demande

# FlowShear™

## Combi distributeur et émulseur

### Haut cisaillement et haut débit dans un format sanitaire compact

Le distributeur et émulseur combiné FlowShear offre une polyvalence sans comparaison permettant aux préparateurs de mélanger une large gamme de tailles de lot avec des niveaux liquides de départ minimum.

La conception unique de la tête malaxeuse FlowShear apporte un cisaillement élevé et un débit supérieur en combinant un rotor-stator avec un agitateur en option utilisant la technologie avancée Jetfoil™. Cette machine ultra sanitaire apporte une polyvalence maximum afin de répondre à vos besoins de préparation les plus exigeants.

### Caractéristiques et avantages

- Permet un cisaillement complet à des volumes aussi bas que 5 % du volume de cuve finie, idéal pour les phases à bas niveau d'eau
- Joints sanitaires de vidange avec notre obturateur automatique exclusif pour prévenir un défaut de joint prématuré
- Bride de fixation compacte avec format sanitaire de joint torique sanitaire
- Faible encombrement permettant son utilisation dans des cuves équipées de contre pales
- Idéal pour la création de phase bas niveau d'eau / de gomme
- Capacité de lavage à grande eau et de nettoyage en place
- Conception pour faible maintenance avec temps d'arrêt minimum – pas d'usure de bague de palier, de manchon d'usure, de cales ou de supports de palier.
- Agitateurs et stators en option afin de répondre à des exigences de cisaillement et de débit spécifiques

### L'avantage FlowShear

- ✓ Bas niveau de liquide de départ et capacité de petits lots
- ✓ Réduction substantielle de l'occlusion d'air
- ✓ Réduit le besoin d'une agitation secondaire
- ✓ Peut être combiné avec une surface rayée ou des agitateurs contrarotatifs
- ✓ Optimisé pour les produits de soin personnel, pharmaceutiques et alimentaires à haute viscosité



# Systemes Monte et Baisse

*Systemes mobiles ou fixes avec fonctionnement pneumatique ou hydraulique*



**Une gamme complète de monte et baisse permettant de monter de plus petits mixeurs pour le mélange de cuve à cuve, ou à montage mural afin d'utiliser des conteneurs mobiles et des cuves portables**

- Monte et baisse mobiles standards disponibles en deux modèles pour la polyvalence dans le dégagement de la hauteur de la cuve tout en maintenant une position appropriée de la tête de malaxage, hauteur de levage maximum de 2,540 mm
- Monte et baisse muraux disponibles en deux tailles avec un différentiel de course de 1,270 mm
- Réglage de hauteur instantané avec des commandes pneumatiques montées sur le système, ou réglage manuel plus lent avec un vérin hydraulique
- Tous les systèmes construits en 304SS ou en acier au carbone avec une peinture non délavante en époxy blanc. Les vérins hydrauliques sont en époxy blanc, avec des options sans peinture et 304SS dans certaines tailles
- Supports de montage, monture sur pivot, commandes et matériaux de construction en option

## Systemes de mélange clé en main

*Skids standards ou personnalisés*

**Stations de mélange et skids entièrement intégrés pour des marinades, de l'assaisonnement à salade, des mélanges pour boisson et d'autres applications convenant à vos besoins**



- Systemes standards disponibles depuis 75 litres pour usine pilote jusqu'à 1 900 litres pour des modules de production. Les systemes de mélange clé en main incluent des cuves, des chargeurs d'alimentation en poudre, des mixeurs par lots ou continus, une pompe de transfert/circulation, ainsi que tous les raccords, clapets et tuyaux nécessaires.
- Tous les modèles 304/316SS avec capacité de nettoyage en place
- Les systemes clé en main peuvent être conçus pour la préparation par lots ou continue, avec des commandes manuelles ou entièrement automatisées

# Technologie d'étanchéité

## **Une gamme complète de joints de vidange, de fonctionnement à sec, hermétiques et étanches aux gaz**

- Cartouches d'étanchéité de vidange d'eau à garniture mécanique double pour 27,5 bars ou sous vide complet à 205 °C. Adaptés pour tous les mixeurs Admix.
- Joints à gaz sous pression à garniture mécanique double pour applications pharmaceutiques de haute pureté. Prévus pour 7 bars et sous vide complet à 150 °C.
- Cartouches d'étanchéité de fonctionnement à sec à garniture mécanique simple pour 13,5 bars à 205 °C. Adaptés uniquement pour les modèles à bas régime Rotomixx® et Rotomaxx™.
- Notre système unique de refroidissement des garnitures d'étanchéité par vaporisation d'eau ou vapeur à haute pression mécanique exclusif peut opérer jusqu'à 48 bars, et accepter une pression de retour jusqu'à 7 bars pour augmenter le temps de maintien du produit. Adapté pour la pompe à cisaillement Boston Shearpump® et le broyeur à cisaillement Shearmill™.
- Joints à lèvres montés sur collier sanitaires compatibles (101,6mm ou 152,4mm) avec les viroles existantes (de type T ou I).
- Piédestaux solides 316SS pour une conformité 3-A TPV avec un espacement de 101,6 mm entre l'entraînement du mixeur et la cuve.



## Documentation de contrôle

### **Capacité et nettoyabilité supplémentaires conçues dans chaque détail**

- L'intégrité mécanique de nos mixeurs et composants est conçue pour dépasser vos attentes. Arbre de transmission surdimensionné, corps de palier de précision renforcé, moteurs à haute efficacité et joints de type cartouche faciles à démonter contribuent tous à des temps d'arrêt et de maintenance réduits.
- Tous les équipements et composants de mélange passent par de multiples inspections et un programme de test de fonctionnement final avec une documentation complète qui peut être fournie sur demande.
- La plupart des produits de mélange sont conçus en conformité avec des normes 3-A TPV, assurant un nettoyage et un entretien aisés.
- Une résistance exceptionnelle à la corrosion est intégrée à chaque composant car l'acier inoxydable 316 est standard sur la plupart des lignes de produits, incluant les moteurs et les corps de palier qui sont généralement en acier peint chez nos concurrents.



# Assistance laboratoire et processus

## ***Le succès de votre préparation commence ici !***

Admix reconnaît que le développement de produit et la justification de processus sont essentiels au succès de vos opérations, et nous sommes confiants dans notre capacité à vous fournir les ressources dont vous aurez besoin pour résoudre vos challenges de mélange les plus délicats et valider votre achat.

## ***Capacités pour laboratoire et usine pilote***

Pré-testez et simulez vos recettes de mélange avec des essais et des analyses gratuites dans notre laboratoire d'essai et usine pilote de 185 mètres carrés. Nous invitons les clients actuels et potentiels à nous adresser des échantillons de leurs mélanges difficiles afin de nous permettre de travailler sur des solutions avec nos essais en laboratoire. Nous encourageons également les personnes à visiter notre établissement, commodément situé à juste 5 minutes de l'aéroport régional Manchester-Boston Regional Airport (MHT), pour une démonstration de nos mixeurs appliqués à leur préparation..

Notre laboratoire est parfaitement équipé pour tester toute formule de 2 à 750 litres, sous les conditions précises et strictement confidentielles de vos spécifications. Nous pouvons effectuer des démonstrations non seulement de nos disperseurs et émulsifieurs à entrée par le haut, mais également de nos gammes de mixeurs à haut cisaillement en continu et de notre équipement d'induction de poudre et de préparation.

## ***Techniques d'extrapolation complètes***

Nos techniques d'extrapolation sont les plus complètes du secteur et assurent une performance similaire dans un essai de banc de laboratoire de 1 à 2 litres jusqu'à des modèles de production grandeur nature. Nos ingénieurs d'application technique fourniront un résumé des caractéristiques et des résultats de processus attendus tant pour le laboratoire que pour les lots de pleine production, en préalable puis par écrit avant que vous vous engagiez. Une vidéo de votre essai est disponible sur demande.



### ***Instruments d'analyse disponibles***

- Calibreur de particule Malvern
- Viscosimètre Brookfield modèle RVDV-1+ avec râtelier Helipath
- Débit mètre électro-magnétique Endress & Hauser
- Consistomètre Bostwick
- Jauge de broyage Hegman
- Compteur pH Accumet



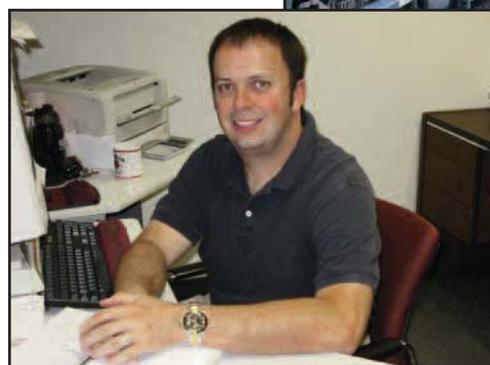
# Service client

## **Géré par les employés... orienté client**

Les employés d'Admix ont une perception et une attitude uniques du service à nos clients. En tant qu'entreprise à propriété conjointe, nous savons que notre succès dépend complètement de votre satisfaction lors de la collaboration avec Admix sur une demande ou une commande quelconque. Nous sommes convaincus que lorsque vous communiquez avec l'un de nos employés propriétaires, vous ressentirez notre enthousiasme et notre engagement à répondre à vos attentes ou à les dépasser.

## **Qu'est ce que le service client chez Admix ?**

- Il s'agit de notre « bonjour » vivant lorsque vous appelez, et de notre inventaire substantiel permettant une livraison le lendemain des composants critiques.
- Il s'agit de notre suivi fiable sur chaque commande d'équipement qui vérifie que vous êtes satisfait de notre performance, et que vous avez reçu toute la documentation, les conseils techniques et l'assistance au démarrage nécessaires.
- C'est notre site Internet constamment actualisé sur [www.admix.com](http://www.admix.com) qui fournit 24 h sur 24 des informations auxquelles nos clients peuvent accéder pour obtenir des conseils techniques, applicatifs ou d'entretien.
- C'est notre équipe d'entretien sur site qui assiste au démarrage et à la mise en service.
- C'est notre programme complet de remise à neuf qui nous permet d'offrir un cycle d'immobilisation de 48 heures pour rénover vos appareils Admix existants.
- Ce sont nos experts formés en usine disponibles pour conduire des séminaires de formation sur site avec votre personnel de maintenance ou pour fournir un audit extensif de l'équipement et du processus de vos méthodes de mélange.



## **Admix - Votre partenaire de technologie de mélange**

Nous apprécions l'investissement que vous réalisez dans nos solutions de mélange, de broyage et d'induction de poudre et nous voulons nous assurer que Admix sera un partenaire fiable et une ressource réactive.

Nous faisons le vœu que le partenariat avec Admix sera une expérience positive et que vous conviendrez que nos efforts d'amélioration continue et notre dévouement en tant qu'employés propriétaires font réellement la différence.



L'association ESOP



Admix est un membre de ESOP et de NCEO



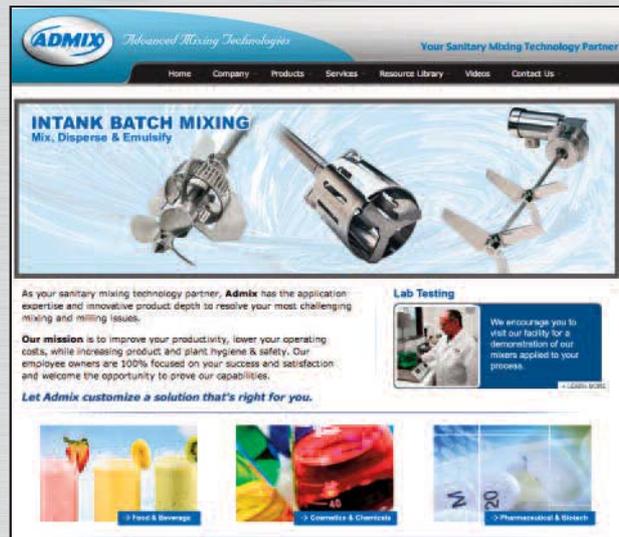
# Admix - Votre partenaire de technologie de mélange

## Éprouvez-vous des difficultés à mélanger ces derniers ?

- Alginate
- Aspartame
- Avicel®
- Carbopol®
- Carraghénine
- CMC
- Gélatine
- Gomme de Guar
- Gomme arabique
- Lécithine
- Maltodextrine
- Methocel®
- Poudre de lait, de lactosérum et de chocolat
- Amidon alimentaire modifié
- Pectine
- Phosphates
- Sels
- Produits au soja
- Sucralose
- Sucres
- Sirops
- Gomme de Xanthan

## Ces problèmes affectent-ils vos opérations ?

- Yeux de poissons ou grumeaux
- Poudres flottantes
- Mélanges sur-pétillants
- Écailles de peinture provenant d'entraînements de mixeurs peints
- Filtres et passoires bouchées
- Agglomérats non mélangés
- Effusement grave
- Longues durées de mélange
- Qualité de produit fluctuante
- Émulsions instables
- Problèmes de nettoyage et d'assainissement
- Chutes et remalaxage excessifs
- Coûts de maintenance élevés du mixeur



Rendez-nous visite sur  
[www.admix.com](http://www.admix.com)

## Voici comment ADMIX peut vous aider !

- Dissolution ou dispersion de poudres à haute intensité en 1 minute
- Uniformité de produit à 100 %
- Hydratation en profondeur de gommes en quelques minutes - pas des heures !
- Réduction de la taille de particule jusqu'à 0,5 micron
- Réduction drastique de l'effusement et de l'aération
- Transport pneumatique ou mécanique des poudres en liquides

144 Harvey Road  
Londonderry, NH 03053 États-Unis  
**Tél. :** +1 (603) 627-2340  
**Fax :** +1 (603) 627-2019  
**E-mail :** admixsales@admixon.com

Admix, Inc. Europe  
Hejrevang 21A  
3450 Allerød, Danemark  
**Tél. :** +45 (3213) 8743

**+1-800-466-2369**  
[www.admix.com](http://www.admix.com)



*Technologies de mélange avancées*