



Advanced Mixing Technologies

SANITARY

MISCELAZIONE IN TANK

MISCELAZIONE E MACINAZIONE IN LINEA

EMULSIONE E DISPERSIONE DI POLVERI

TRASPORTO ED INDUZIONE DI POLVERI



Aggiungiamo valore al vostro processo produttivo

Admix è in grado di fornire i migliori sistemi di miscelazione e macinazione di liquidi e polveri in liquidi nel pieno rispetto degli standard igienici. Sia che vi occupiate di condimenti per insalata, emulsioni per bevande, liquami zuccherini, marinate per pollame, rivestimenti cerealicoli, salsa di pomodoro, prodotti caseari, ripieni di frutta, preparati per gelato, prodotti coltivati o altro, Admix vi garantisce il miglioramento del processo di produzione. Nell'ambito dell'industria farmaceutica, inoltre, Admix è in grado di realizzare sospensioni orali di alta qualità, rivestimenti per compresse, formulazioni antiacidi, soluzioni zuccherine e saline, prodotti per la cura della pelle, shampoo, creme e lozioni, prodotti solari, detersivi e profumi.

Grazie alla nostra esperienza decennale, forniamo soluzioni e risultati per ogni tipo di applicazione.

Attraverso una gamma completa di sistemi di miscelazione e macinazione altamente efficienti, forniamo le basi per i vostri processi, ma la vera misura della nostra capacità sta nella garanzia di una soluzione che risolva completamente le vostre specifiche esigenze. Siamo orientati al risultato, sicuri di possedere il know-how necessario per assicurare che i nostri miscelatori soddisfino pienamente le vostre migliori aspettative. Da sempre attenti ai settori che richiedono le più severe pratiche igieniche, Admix ha fornito finora oltre 5.000 miscelatori a più di 2.000 impianti di produzione. Inoltre, abbiamo avuto la possibilità di manipolare i più diversi ingredienti, tra cui la gomma di xantano e altre gomme, proteine di soia e di siero di latte, aspartame, sucralosio e altri dolcificanti, Carbopol®, Methocel® e vari esaltatori di viscosità, oltre ad altri ingredienti elencati in questo opuscolo.



Miscelatori per applicazioni sanitarie

Miscelazione intank	Pagina
BenchMix e impianto pilota.....	3
Miscelatori Rotosolver ad alta intensità.....	4
Emulsionatore Rotostat ad alta azione di taglio.....	5
Miscelatori Rotomixx a bassa velocità e alta efficienza.....	6
Miscelatori Rotomaxx a coppia elevata e grandi volumi.....	7
Miscelazione e macinazione in linea	
Miscelatori DynaShear ad alta azione di taglio.....	8
Miscelatori statici Admixer e miscelatori per lavorazione ad alta azione di taglio.....	9
Pompa di emulsione Boston Shearpump per emulsionatori ad alta viscosità.....	10
Mulini a umido Boston Shearmill per micronizzazione di particelle.....	11
Trasporto e induzione di polveri	
Sistema Optifeed / PIC.....	12
Sistema Fastfeed per induzione e dispersione polveri.....	13
Robot VacuShear per liquidi sottovuoto.....	14
Dispersione ed emulsione a introduzione dal fondo	
FlowShear.....	15
Sollevatori e sistemi di miscelazione chiavi in mano.....	16
Tecnologia di tenuta / Documentazione di controllo.....	17
Laboratorio e assistenza al processo	18
Servizio clienti	19
Admix - La vostra migliore tecnologia di miscelazione.....	20

www.admix.com

Avicel® è un marchio di FMC Corporation
 Carbopol® è un marchio di Lubrizol Corporation
 Opadry® è un marchio di BPSI Holdings LLC
 Methocel® è un marchio di Dow Chemical Company

BenchMix™ e impianto pilota

Miscelatore da laboratorio ad alta azione di taglio

Ideale per lo sviluppo di prodotti e l'ottimizzazione di formule

BenchMix è il nostro miscelatore da banco per laboratori più versatile e potente sul mercato. Nessun altro miscelatore da banco per laboratori coniuga tanta potenza, velocità e versatilità in una sola unità.

Molti laboratori di sviluppo prodotti riescono a produrre con successo formule nuove e modificate, ma questi risultati non sono sempre ripetibili quando varia il volume di produzione. Admix garantisce una perfetta scalabilità. Sia che si realizzino in laboratorio batch da <2.000 ml o fino a 80 litri in impianto pilota, Admix assicura una scalabilità accurata in grado di riprodurre i risultati di laboratorio fino a 40.000 litri.

BenchMix assicura vantaggi per il vostro laboratorio e i vostri processi produttivi

- ✓ Consente di introdurre i nuovi prodotti sul mercato più velocemente
- ✓ Tutti i risultati sono scalabili con precisione ai volumi di produzione
- ✓ Totale versatilità con diverse teste ad alta azione di taglio ed eliche a bassa velocità
- ✓ Modelli disponibili da 0,37 kW a 2,2 kW fino a 12.000 giri/minuto
- ✓ Volumi di processo da 1 a 20 litri
- ✓ Il Comando touchpanel, include una guida a schermo integrata

Ideale per impianti pilota e produzione a volume ridotto

Le unità per impianto (Rotosolver RS-02 e Rotostat XP-02) funzionano fino a 3.450 giri/minuto con teste miscelanti più grandi rispetto ai modelli BenchMix per fornire la velocità e la frequenza di taglio ideali per molte applicazioni.

I modelli per impianto pilota sono progettati per batch da 20 a 80 litri in funzione della viscosità, della densità e dei livelli di solidi del prodotto.

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



Rotosolver® II

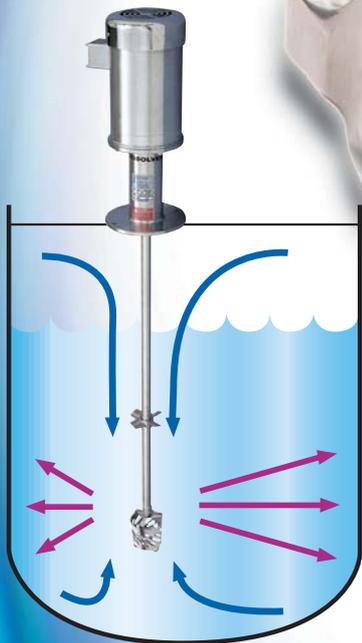
Il migliore miscelatore ad alta azione di taglio a risparmio energetico

Rotosolver II offre prestazioni ed efficienza

Admix Rotosolver è un miscelatore ad alta azione di taglio leader nel settore dal 1993. Il nostro obiettivo è stato quello di potenziare l'esistente design di Rotosolver al fine di renderlo più efficiente, offrendo un significativo miglioramento in termini di prestazioni.

- **Consumo energetico del 30% inferiore:** La testa rotante Rotosolver II è stata progettata per sfruttare in modo efficace l'energia consentendo un taglio ottimale e un flusso di prodotto diretto.
- **Dispersione migliorata del 10%:** Risultati migliori in poco tempo! Rotosolver II offre maggiori bordi e superfici ad alta azione di taglio.
- **Il design più facile da pulire** assicura una perfetta igiene secondo le procedure di lavaggio in loco (CIP). Soddisfa o supera gli standard igienici per prodotti caseari 3-A TPV (73-01), USDA-AMS e USDA.

IN ATTESA DI
BREVETTO



Schema di flusso:
Frecce blu = flusso nella
testa miscelante
Frecce viola = espulsione
dalla testa miscelante



**30% IN MENO DI CONSUMO
ENERGETICO**

**10% IN PIÙ DI
DISPERSIONE**

- Riduce il consumo energetico del 30%
- Aumenta l'azione di taglio complessiva
- Riduce i tempi di miscelazione
- Igiene migliorata
- Disponibile per installazioni esistenti di retrofit
- Carbopol® solubile/a dispersione, Methocel®, Opadry®, Avicel®, CMC, gomma di xantano e gomma di guar, proteine di soia, amidi, pectina, carragenina e altri idrocolloidi "duri" e ingredienti

Rotostat®

Il miscelatore anticonvenzionale a rotore/statore ad alta azione di taglio

Efficienza e prestazioni ineguagliate

Nessun altro miscelatore a rotore-statore offre l'azione di taglio e le velocità di pompaggio di Rotostat. Il funzionamento del rotore ad alta velocità, lo statore rotante e la grossa elica inferiore riducono considerevolmente la dispersione e il tempo complessivo di miscelazione per molte applicazioni a meno di 10 minuti. Questa combinazione di teste miscelanti permette un basso consumo energetico e una totale omogeneità del prodotto all'interno del batch. La viscosità del processo può variare da un livello simile all'acqua a oltre 50.000 cps senza richiedere agitazione supplementare.

Incrementa il tuo processo di produzione

- Dispersione, idratazione ed emulsione al 100% senza grumi
- Ottima stabilità dell'emulsione per prolungarne la vita commerciale
- Disintegra particelle morbide e dure in 60 secondi
- La progressione dalla produzione di volumi da laboratorio alla produzione su larga scala è resa semplice e precisa dai nostri esclusivi parametri Mighty Mix™



▲ **Schema di flusso:**
Frecce blu = flusso nella testa miscelante
Frecce viola = espulsione dalla testa miscelante



Rotomixx®

Miscelatori per batch convenienti e affidabili in acciaio inox

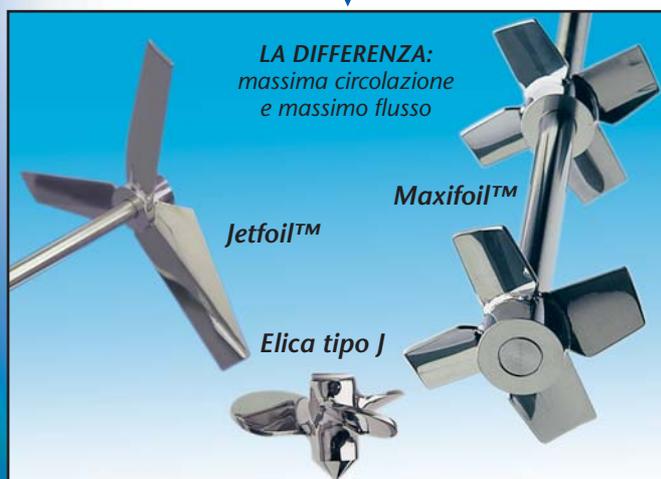
Alta efficienza e struttura in inox

I miscelatori Rotomixx combinano oltre 25 anni di tecnologia "Hydrofoil" in tre progetti distinti altamente performanti: Jetfoil a 3 lame, l'ultra-igienica elica tipo J e Maxifoil a un'unica grande lama. A parità di potenza tutti i miscelatori assicurano un flusso di portata doppio rispetto ai miscelatori convenzionali. Cambio, motore, telaio, albero e teste miscelanti sono realizzati in acciaio inox 316. Disponibili con azionamento diretto fino a 3.450 giri/minuto o a ingranaggio fino a 350 giri/minuto.

Il vantaggio del design Rotomixx

- Totale capacità di sanificazione in conformità TPV (73-01)
- Eccezionale resistenza alla corrosione rispetto agli altri miscelatori "non verniciati"
- Numerose opzioni di montaggio disponibili: da robusti morsetti a ghiera/morsetti igienici
- Disponibile da 0,37 kW a 2,5 kW per serbatoi da 190 a 11.355 litri
- Sostituisce gli obsoleti miscelatori portatili verniciati
- Documentazione di convalida e prove di accettazione in fabbrica (FAT) secondo i requisiti GMP e FDA

I modelli azionati a ingranaggio sono forniti di serie con lame Jetfoil™, che offrono un flusso di portata doppio a parità di potenza rispetto alle turbine con lame convenzionali. I modelli ad azionamento diretto sono forniti di serie con una speciale lama grande, con lame Maxifoil™ per alto volume o con eliche personalizzate, lavorate e filettate di tipo J, lucidate e sigillate per la protezione dalla contaminazione, ma rimovibili per le necessità ispettive. Sono anche disponibili teste miscelanti personalizzate e metodi di attacco alternativi in base alle esigenze del cliente.



Non tutte le apparecchiature illustrate sono conformi 3-A

Rotomaxx™

Miscelatori ad angolo retto, alta coppia di torsione e flusso elevato

Conformi agli standard igienici a un prezzo competitivo

Progettati per serbatoi di grossa taglia che richiedono rapida rotazione e alta efficienza di agitazione, ma che devono anche soddisfare i rigorosi standard CIP per lavaggio in loco, lavaggio a pressione e pulizia a vapore. Rotomaxx è disponibile con certificazione farmaceutica o alimentare, esecuzione in inox, diverse velocità di uscita e combinazioni di tenuta stagna. La lama tecnologica delle teste miscelanti Jetfoil™ assicura una portata di pompaggio doppia rispetto alla lama assiale convenzionali.

Grandi prestazioni in formato compatto

- Totale capacità di sanificazione in conformità TPV (73-01)
- Serbatoi per volumi fino a 37.000 litri
- Portate di pompaggio fino a 75,700 l/min
- Velocità di uscita da 0,37 kW a 2,5 kW, 30-235 giri/min
- La struttura ad angolo retto riduce i requisiti di spazio in altezza
- Disponibile con lettura diretta della velocità dell'albero attraverso sensori di prossimità interni o esterni
 - Documentazione di convalida e prove di accettazione in fabbrica (FAT) secondo i requisiti GMP e FDA

Grazie a un ingombro ridotto e altezza contenuta, Rotomaxx è ideale in caso di spazio limitato su grandi serbatoi.



DynaShear®

Miscelatori e dispersori bistadio in linea ad alta azione di taglio

Progettati per la lavorazione continua e ininterrotta

DynaShear è un sistema di miscelazione che consente di lavorare nel rispetto degli standard igienici in linea continua o per la lavorazione in batch con ricircolo. DynaShear è in grado di miscelare, dissolvere, disintegrare, disperdere ed emulsionare una vasta gamma di fluidi e semi-fluidi ed è particolarmente efficace per la solubilità dei prodotti pulverulenti in un liquido. Questo miscelatore offre due teste miscelanti in tandem che abbinano i vantaggi di uno stadio assiale e uno radiale per fornire eccellenti caratteristiche di taglio e flusso. Il risultato è un'unità di lavorazione con capacità di micronizzazione delle particelle a 2-3 micron e una distribuzione capillare, fornendo al contempo portate notevolmente superiori a quelle esistenti in altri miscelatori in linea.

DynaShear rende dunque il vostro lavoro più facile e veloce!



Bistadio: assiale
il primario e radiale
il secondario

- Totalmente sanificabile, ideale per processi CIP con conformità TPV (36-01)
- Design con minima manutenzione per ridurre i tempi di inattività – , senza boccole, manicotti, spessori o cuscinetti per ridurre l'usura
- Smontabile e rimontabile per l'ispezione e la pulizia in meno di 15 minuti!
- Due modelli disponibili per processi da 37 a 662 l/min
- Pressione a tenuta fino a 24 bar. Sono disponibili tenute meccaniche bilanciate a singola e doppia barriera, progettate per applicazioni igienico-sanitarie con requisiti CIP.



Admixer™

Miscelatori statici Admixer e miscelatori per lavorazione ad alta azione di taglio

Totale omogeneità e distribuzione del prodotto a qualsiasi viscosità

Admixer è la soluzione ideale per la lavorazione di qualsiasi combinazione di liquidi miscelabili di ogni portata, viscosità o densità. Qualora sussistano condizioni di flusso laminare per fluidi densi, la completa omogeneizzazione è ottenuta tramite la particolare conformazione geometrica. Nel flusso turbolento, Admixer utilizza il momento radiale e l'inerzia inversa per eliminare la stratificazione del flusso, la temperatura e la densità di tutti i materiali lavorati.

Ideale per la diluizione istantanea di succhi concentrati, aromi e coloranti, concentrato di pomodoro e il riscaldamento delicato di sciroppi al cioccolato. Grazie alla bassa azione di taglio mescola delicatamente i pezzi di frutta nello yogurt e distribuisce uniformemente la gelatina nel burro di arachidi fuso.. **30%**

Nessun pezzo mobile, nessun requisito elettrico e di facile installazione

- Struttura standard inox 316 con conformità TPV 3-A (standard igienico 35-04)
- Operazione di montaggio facilitata grazie alle ghiera TriClamp® a disconnessione rapida
- Testa e housing con finitura 30Ra, tutte le saldature sono completamente molate, levigate e lucidate
- I gruppi degli elementi sono velocemente rimovibili per l'ispezione e COP
- Disponibilità di serie in magazzino da 25,4 a 101,6 mm
- Minima manutenzione e basso costo
- 50-90% in meno di consumo energetico rispetto ai miscelatori meccanici



TriClamp® è un marchio registrato di Tri-Clover/Alfa Laval

Ideale per applicazioni a bassa azione di taglio

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ✓ Diluizione succhi | ✓ Gelato |
| ✓ Frutta nello yogurt | ✓ Bevande gasate |
| ✓ Aromi e coloranti | ✓ Effetto marmorizzato |
| ✓ Sughi di pomodoro | ✓ Creme e lozioni |
| ✓ Sciroppi al cioccolato | ✓ Miscelazione profumi |
| ✓ Vitamine | ✓ Marmellate e gelatine |

Boston Shearpump®

Miscelazione ed emulsione in linea e ad alto volume di liquami viscosi

L'unica pompa di emulsione a elevato rendimento e azione di taglio regolabile

Boston Shearpump rispetto alle altre pompe di emulsione, offre il vantaggio di un rendimento sostanzialmente più elevato e azioni di taglio regolabili da moderata ad alta, inoltre è conforme TPV (36-01) e facile da pulire in loco. Admix Boston Shearpump è ideale per incorporare prodotti solidi o polveri in liquidi viscosi - operazione che i tipici miscelatori ad alta azione di taglio non possono gestire. Admix Boston Shearpump è particolarmente adatta per specifiche esigenze di miscelazione che richiedono una speciale emulsione dei solidi, come nel caso di fagioli fritti, crema di formaggio, salse, fettine di formaggio fuso, purè di patate, preparazioni farmaceutiche, polimeri, detergenti e molto altro. Mentre le pompe di emulsione convenzionali possono gestire portate di soli 110 l/min, Boston Shearpump è disponibile in modelli che offrono un range di flusso da 37 a 565 l/min.

Molteplici teste di taglio specifiche per scopi diversi assicurano la massima flessibilità

- Le teste di taglio standard sono fornite nei gradi di grana grossa, media e fine
- Teste speciali disponibili per emulsione e miscelazione senza danneggiare o alterare i solidi e la consistenza desiderata
 - Modello BSP24C standard con 5,5 kW a 1.300 giri/min, ingresso e uscita di 50,8 mm, portata di 37-115 l/min e singola tenuta meccanica esclusiva fino a 48 bar
 - Modello 60C standard con 18,5 kW, ingresso di 76,2 mm / uscita di 50,8 mm, range di portata 115-565 l/min e singola tenuta meccanica esclusiva fino a 48 bar



Le pompe di emulsione sono disponibili con teste di taglio nei gradi di grana grossa, media e fine o con varie teste per scopi speciali.

I gradi delle teste di taglio Shearmill includono grana grossa, media, fine, molto fine e ultrafine.

Boston Shearmill™

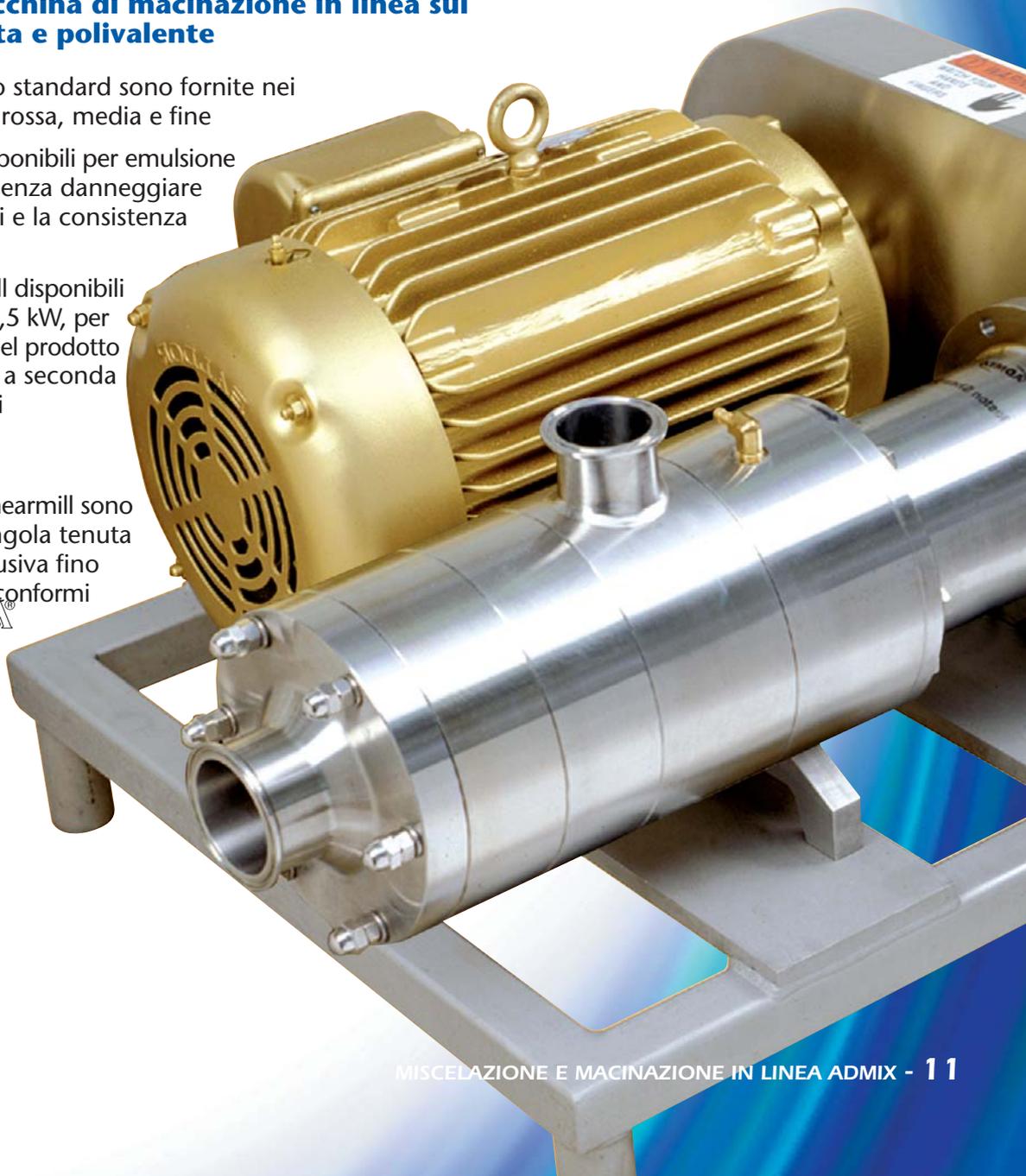
Macinazione a umido ad alta intensità, omogeneizzazione e micronizzazione di particelle

Prestazioni superiori rispetto ai miscelatori in linea, pompe di emulsione convenzionali e mulini colloidali

Boston Shearmill è la soluzione perfetta per applicazioni che richiedono velocità di miscelazione estreme, per la micronizzazione di goccioline e particelle. Boston Shearmill è infatti in grado di macinare particelle morbide a meno di 1 micron o particelle dure a 1-2 micron, spesso con una singola passata! Boston Shearmill è in grado di sostituire i mulini colloidali e gli omogeneizzatori nel caso in cui la lavorazione submicrometrica non sia necessaria. In particolare l'innovativa tecnologia Shearmill trova applicazione nell'industria alimentare, all'interno di processi quali l'esaltazione e standardizzazione di concentrato di pomodoro, la produzione di ketchup e senape, condimenti per insalata e maionese, alimenti e snack per animali, zuppe e salse, emulsioni di aromi, ma anche per preparazioni farmaceutiche, polimeri e molto altro. Tutte le unità includono tre serie di teste di taglio (rotore/statore); ciascuna a due stadi distinti, per un totale di sei zone di lavoro. L'aumento del tempo di permanenza tra gli stadi, crea un altissimo livello di energia meccanica e idraulica, permettendo così di applicare la massima forza di taglio.

La migliore macchina di macinazione in linea sul mercato, robusta e polivalente

- Le teste di taglio standard sono fornite nei gradi di grana grossa, media e fine
- Teste speciali disponibili per emulsione e miscelazione senza danneggiare o alterare i solidi e la consistenza desiderata
- Modelli Shearmill disponibili da 11,5 kW a 55,5 kW, per un rendimento del prodotto di 18-625 l/min, a seconda della velocità di alimentazione e della viscosità
- Tutti i modelli Shearmill sono dotati di una singola tenuta meccanica esclusiva fino a 48 bar e sono conformi agli standard  TPV (36-01)



Sistemi Optifeed™ e PIC™

Tecnologia a induzione polveri atmosferica ed ergonomica
Progettati per manipolare prodotti con diverse viscosità e a velocità superiori

Il sistema a induzione Admix per prodotti pulverulenti permette di caricare ed emulsionare gli ingredienti solidi secco e/o liquidi in modo rapido ed efficiente. I sistemi Optifeed OES e PIC sono in grado di manipolare un volume di materiale liquido o secco compreso tra 20 e 90 kg/min, a seconda delle impostazioni di sistema e delle condizioni di processo. Una valvola di controllo integrata consente di regolare le impostazioni senza l'intervento di un operatore qualificato, sfruttando le eccellenti capacità di aspirazione di questa tecnologia a induzione di polveri.

VANTAGGI PER IL PROCESSO:

- ✓ Riduce il rischio di lesioni per l'operatore
- ✓ Migliora la qualità del prodotto
- ✓ Riduce il rischio di incidenti
- ✓ Aumenta la funzionalità degli ingredienti
- ✓ Riduce i tempi di miscelazione
- ✓ Accelera l'aggiunta di ingredienti
- ✓ Elimina gli sprechi di ingredienti
- ✓ Migliora il rendimento

Sistema PIC™



Sistema OES™



Il sistema OES standard include una tramoggia da 100 litri e un telaio modulare a pavimento per facilitare il caricamento degli ingredienti

Il sistema PIC standard comprende una tramoggia da 100 litri, un piano di carico ergonomico all'altezza della vita, pompa di aspirazione igienica, valvola per polveri, manometro, regolatore di pressione, scatola di controllo per la pompa e tutte le tubazioni di interconnessione

- ✓ Capacità di induzione polveri fino a 90 kg/min
- ✓ Capacità di viscosità di 2.500 cps e 78% massimo di solidi
- ✓ Struttura interamente in inox 304/316 con capacità CIP
- ✓ Disponibile con attacco asta opzionale
- ✓ Pinze igieniche integrate, valvole e tubazioni
- ✓ Comandi opzionali NEMA 4X per la pompa
- ✓ Modelli pre-ingegnerizzati per la consegna rapida

Fastfeed™

Sistema di induzione e dispersione di materiali pulverulenti

Alimentazione ergonomica e dispersione ad alte prestazioni di ingredienti secchi nei serbatoi

Fastfeed è un sistema a induzione e dispersione in linea montato su carrello che sfrutta una pompa di aspirazione appositamente progettata e la tecnologia di miscelazione ad alta azione di taglio DynaShear™ per incorporare velocemente ingredienti pulverulenti difficili.

Fastfeed è diverso da qualsiasi altro sistema a induzione, che in genere si basa su un eiettore, un venturi o sulla pressione negativa generata da una testa miscelante ad alta velocità. Fastfeed utilizza una pompa di aspirazione ad alte prestazioni che trasporta in vuoto da 1 a oltre 180 kg/min di qualsiasi prodotto pulverulento o granulare, compresi gomme, amidi e carbomeri. Progettato per l'aspirazione continua di polveri e solidi di qualsiasi granulometria e viscosità..

Versatilità senza paragoni

- Velocità di alimentazione regolabile tramite valvole
- Prodotto finale completamente omogeneo e disciolto
- Totale sicurezza dell'operatore durante le operazioni di carico polveri
- Utilizzabile in diversi reparti grazie alla versione carrellata
- Vibratore a tramoggia che agevola l'incorporazione
- In grado di lavorare qualsiasi volume di prodotto (da 37.000 a 185.000 litri)



FlowShear™

Dispensori dal basso ed emulsionatori a introduzione dal fondo

Alta azione di taglio, flusso elevato e un design igienico e compatto

Il dispersore/emulsionatore FlowShear a introduzione dal fondo offre una versatilità impareggiabile per miscelare una vasta gamma di volumi con livelli minimi di liquido iniziale.

Il design esclusivo della testa miscelante FlowShear assicura un'alta azione di taglio e un flusso eccezionale grazie al lavoro combinato di un rotore-statore con una testa rotante facoltativa basata sulla tecnologia avanzata Jetfoil™. Questa macchina ultra-igienica offre la massima versatilità per soddisfare le esigenze di lavorazione più difficili.

Caratteristiche e vantaggi

- Garantisce una perfetta miscelazione a volumi bassi, fino al 5% della capacità del serbatoio, Ideale per le fasi con poca acqua
- Tenute igieniche auto-drenanti con l'esclusiva chiusura ermetica per evitare la prematura usura delle guarnizioni
- Flangia di dimensioni compatte con anelli toroidali (Oring)
- Progettato per una sporgenza minima che ne permette la facile aggiunta alle vasche a superficie raschiata e controrotanti
- Ideale per fasi con gomme o poca acqua
- Pulizia completa e in loco (CIP)
- Minima manutenzione e riduzione dei tempi di fermo-impianto, – senza boccole, manicotti, spessori o cuscinetti per ridurre l'usura
- Teste rotanti e statori opzionali per soddisfare requisiti specifici di taglio e flusso

I vantaggi FlowShear:

- ✓ Basso livello iniziale del liquido e capacità di manipolare ridotte quantità di prodotto
- ✓ Sostanziale riduzione di intrappolamento dell'aria
- ✓ Riduce la necessità di una seconda miscelazione
- ✓ Può essere combinato con agitatori a superficie raschiata e controrotanti
- ✓ Ottimizzato per prodotti ad alta viscosità per i processi dell'industria farmaceutica e alimentare



Sollevatori

Supporti mobili o fissi, pneumatici o idraulici

Una linea completa di sollevatori carrellati o installabili a parete per la miscelazione in serbatoi fissi, mobili o di grandi dimensioni



- Sollevatori mobili standard che garantiscono la corretta posizione della testa miscelante. Disponibili in due modelli a seconda della dimensione del serbatoio. Altezza massima di sollevamento: 2.540 mm
- I sollevatori a parete sono disponibili in due misure con un'escursione differenziale massima di 1.270 mm
- Regolazione istantanea dell'altezza con comandi pneumatici integrati o regolazione manuale più lenta mediante il sollevatore a cilindro idraulico
- Tutti i sollevatori sono realizzati in inox 304 o acciaio al carbonio con vernice di lavaggio epossidica bianca. I cilindri di sollevamento sono in materiale epossidico bianco. Per alcune misure sono disponibili esecuzioni in acciaio inox 304 non verniciate
- Staffe di montaggio, supporti girevoli, comandi e altre esecuzioni disponibili su richiesta

Sistemi di miscelazione chiavi in mano

Sistemi standard o personalizzati

Stazioni di miscelazione totalmente integrate, anche in versione carrellata, progettate per realizzare marinate, condimenti per insalata, miscele per bevande e altre applicazioni specifiche per soddisfare diverse esigenze del cliente.



- Sistemi standard disponibili dai 75 litri (impianto pilota) ai 1.900 litri (moduli di produzione). I sistemi chiavi in mano includono serbatoi, tramogge, miscelatore di batch o in linea, pompa di trasferimento/ricircolo e tutti i raccordi necessari, valvole e tubazioni
- Struttura interamente realizzata in inox 304/316 (CIP)
- I sistemi chiavi in mano possono essere progettati per la lavorazione in batch o in linea, con controlli completamente automatizzati o manuali

Tecnologia di tenuta

Una serie completa di tenute per lavaggio, lavorazione a secco, in vuoto e gas

- Doppie tenute meccaniche in cartuccia per lavaggio in acqua idonee per applicazioni a 27,5 bar o in vuoto a 205 °C. Installabili su tutti i miscelatori Admix.
- Doppie tenute meccaniche caricate a gas per applicazioni farmaceutiche di elevata purezza. Idonee per applicazioni a 7 bar e in vuoto a 150 °C.
- Singole tenute meccaniche in cartuccia per la lavorazione a secco, idonee per applicazioni a 13,5 bar a 205 °C. Installabile esclusivamente su Miscelatori Rotomixx® e Rotomaxx™ a bassa velocità.
- Le singole tenute meccaniche possono lavorare fino a 48 bar di pressione e a oltre - 7 bar di depressione per aumentare il tempo di permanenza del prodotto. Adatta per Boston Shearpump® e Shearmill™.
- Anelli di tenuta a labbro igienici (101,6 mm o 152,4 mm) installati su morsetti e compatibili con ghiere (tipo T o I).
- Piedistalli solidi in inox 316 conformi TPV 3-A con spazio di 101,6 mm tra il motore del miscelatore e il serbatoio.



Documentazione di controllo

Volumi maggiori e rispetto degli standard igienici

- I miscelatori e i componenti Admix sono progettati per superare le vostre aspettative. Albe ri sovradimensionati, telai con cuscinetti di precisione per impiego gravoso, motori ad alta efficienza e tenute a cartuccia facilmente smontabili sono fattori che contribuiscono a ridurre i tempi di manutenzione e di fermo impianto.
- Tutti i sistemi di miscelazione e i componenti sono sottoposti a diversi cicli ispettivi e soggetti a test finali, la cui documentazione è fornita su richiesta.
- La maggior parte dei nostri prodotti è progettata in conformità agli standard TPV 3-A, assicurando facilità di pulizia e manutenzione.
- L'eccezionale resistenza alla corrosione contraddistingue ogni componente, ad esempio l'acciaio inossidabile 316 è standard per la maggior parte delle linee di prodotto, compresi i motori e i telai dei cuscinetti, componenti che in genere i nostri concorrenti forniscono in acciaio verniciato.



Laboratorio e controllo del processo

Il vostro successo inizia qui!

La ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti sono attività fondamentali per il successo di un'azienda. Per questo Admix si impegna a fornire la migliore soluzione per risolvere i più complessi problemi di miscelazione.

Supporto in laboratorio e in impianto pilota

Admix offre la possibilità di eseguire test preliminari e prove di miscelazione presso il proprio laboratorio e impianto pilota di 185 mq. Admix invita, infatti, i propri clienti, ad inviare campioni dei loro prodotti al fine di individuare la soluzione più adatta alle specifiche esigenze d'applicazione. Admix vi invita inoltre a visitare la sua sede per una dimostrazione dei miscelatori applicati ai diversi processi: ci troviamo a soli 5 minuti dall'aeroporto regionale Manchester-Boston (MHT).

Il nostro laboratorio è totalmente attrezzato per collaudare qualsiasi formula da 2 a 750 litri, sotto precise condizioni e in assoluta sicurezza secondo le vostre specifiche. Possiamo offrire una dimostrazione pratica della nostra gamma di dispersori, emulsionatori, miscelatori in linea e sistemi di induzione e trasporto polveri.

Risultati garantiti grazie alle tecniche di scale-up Admix

Grazie a tecniche di scale-up complete, Admix garantisce le stesse prestazioni sia nelle prove da banco con 1-2 litri sia nei modelli di produzione su larga scala. Già in fase di offerta, Admix fornisce un quadro riassuntivo delle caratteristiche di processo previste e dei risultati sia per i batch da laboratorio sia per quelli di produzione. Un video delle prove eseguite sarà disponibile su richiesta.



Strumenti di analisi disponibili

- Analizzatore granulometrico Malvern
- Viscosimetro Brookfield modello RVDV-1+ con adattatore Helipath
- Flussimetro magnetico Endress & Hauser
- Consistometro di Bostwick
- Granulometro di Hegman
- Misuratore pH Accumet



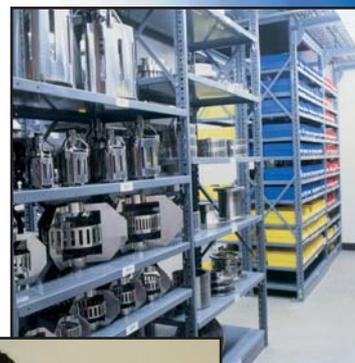
Servizio clienti

Da sempre attenti alle esigenze del cliente

I dipendenti di Admix hanno una visione unica e un atteggiamento singolare dell'assistenza clienti. Il nostro successo dipende esclusivamente dalla soddisfazione dei nostri clienti. Siamo certi che quando parlerete con uno qualsiasi dei nostri dipendenti, percepirete il nostro entusiasmo ed impegno a soddisfare le vostre aspettative.

In cosa consiste il servizio clienti Admix?

- Offriamo pronta assistenza telefonica e disponibilità a magazzino garantita.
- Eseguiamo attività di follow up su ogni ordine per accertarci del vostro grado di soddisfazione, dell'effettiva ricezione della documentazione, guida tecnica e assistenza iniziale necessaria.
- Manteniamo in costante aggiornamento il nostro sito web **www.admix.com** per tenere informati i clienti e supportarli nella ricerca di consigli tecnici e indicazioni relative al servizio.
- Grazie a una squadra di servizio sul campo, siamo pronti a offrire assistenza per l'avviamento e la messa in servizio delle apparecchiature.
- Il nostro programma di revamping ci permette di riconvertire la vostra unità Admix esistente nell'arco di 48 ore.
- Mettiamo a disposizione l'esperienza dei nostri addetti che attraverso seminari, formeranno il vostro personale di manutenzione e verificheranno i metodi di miscelazione da voi impiegati.



Admix - La vostra migliore tecnologia di miscelazione

Appreziamo il vostro investimento nelle nostre soluzioni di miscelazione, macinazione e induzione e ci impegniamo ad essere una risorsa affidabile e reattiva.

Siamo fiduciosi che la partnership con Admix si rivelerà un'esperienza positiva e che apprezzerete il nostro impegno al miglioramento continuo.



The ESOP Association



Admix è membro di ESOP e NCEO

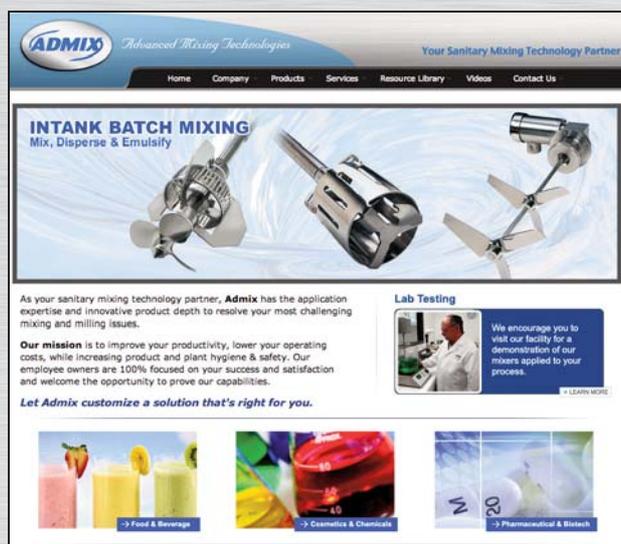
Admix - La vostra migliore tecnologia di miscelazione

Avete problemi di miscelazione con...?

- Alginati
- Aspartame
- Avicel®
- Carbopol®
- Carragenina
- CMC
- Gelatina
- Gomma di guar
- Gomma arabica
- Lecitina
- Maltodestrina
- Methocel®
- Latte, siero di latte e cacao in polvere
- Amido alimentare modificato
- Pectina
- Fosfati
- Sali
- Prodotti di soia
- Sucralosio
- Zuccheri
- Sciroppi
- Gomma di xantano

Riscontrate questi problemi?

- Occhi di pesce o grumi
- Polveri galleggianti
- Miscele sovra-aerate
- Scalfittura della vernice dei componenti verniciati del miscelatore
- Intasamento di filtri e setacci
- Agglomerati non miscelati
- Tempi lunghi di miscelazione
- Qualità del prodotto incostante
- Emulsioni instabili
- Problemi di pulizia e igienico-sanitari
- Scarti o rilavorazioni eccessivi
- Alti costi di manutenzione del miscelatore



Visitateci su
www.admix.com

Ecco come può esservi utile Admix!

- Dissoluzione o dispersione di polveri per 1 minuto ad alta intensità
- Omogeneità del prodotto al 100%
- Idratazione totale delle gomme in pochi minuti - non in ore!
- Micronizzazione delle particelle fino a 0,5 micron
- Riduzione drastica di polveri in aria e aerazione
- Trasporto pneumatico o meccanico delle polveri in liquidi

144 Harvey Road
Londonderry, NH 03053 USA
Tel: +1 603 627 2340
Fax: +1 603 627 2019
E-mail: admixsales@admixon.com

Admix, Inc. Europe
Hejrevang 21A
3450 Allerød, Danimarca
Tel: +45 (3213) 8743

+1 800 466 2369
www.admix.com



Advanced Mixing Technologies