

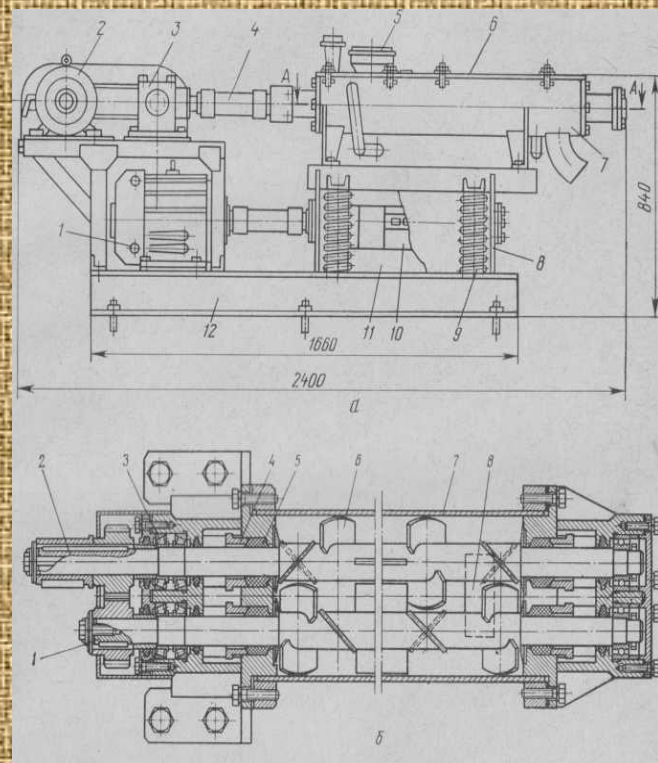
- Вибросмесители для  
мучных  
кондитерских  
изделий

НАЧАЛО



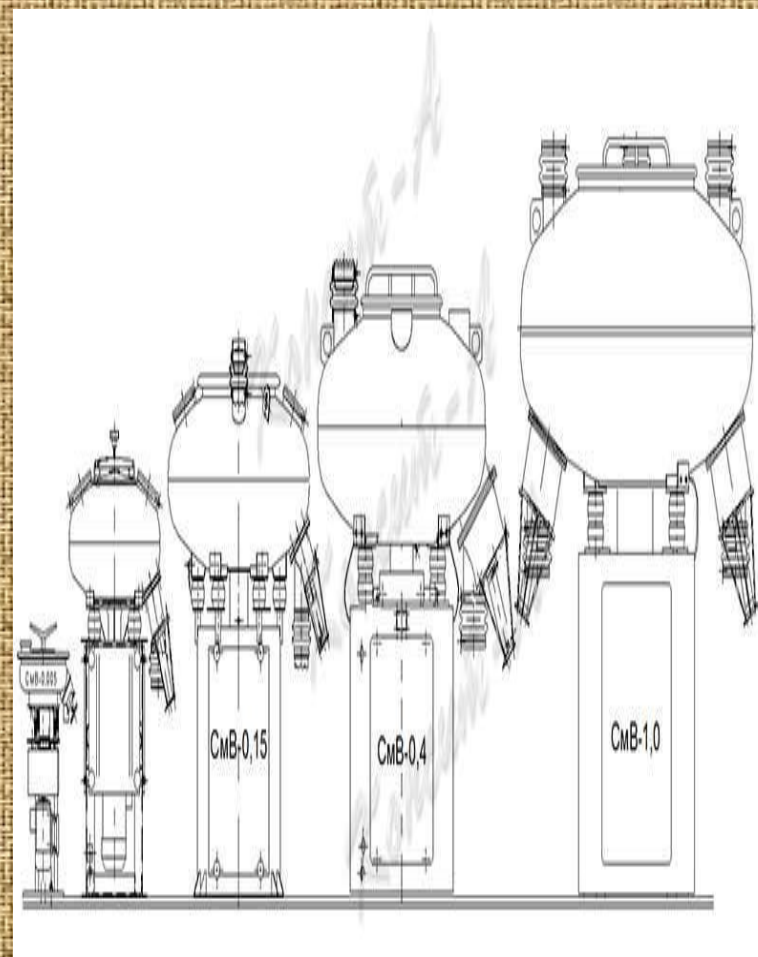
# Вибросмеситель непрерывного действия

- Вибросмеситель представляет собой камеру 7, соединенную пластинами 8 с противовесом 11. Камеры, пластины и противовес образуют жесткую коробчатую конструкцию, в середине которой расположен динамический (инерционный) вибратор 10. Дебаланс выполнен в виде двухопорного неуравновешенного вала, вращающегося в роликовых сферических подшипниках. На валу посажены диски с противовесами.
- Вся система установлена на упругих пружинных опорах 9 которые обеспечивают под действием центробежных сил, возникающих при вращении дебаланса, возможность поступательного перемещения конструкции по замкнутой круговой или эллипсоидальной траектории в плоскости, перпендикулярной оси вибратора. Частота колебаний конструкции равна частоте вращения вала вибратора.



# вибрационные смесители СМ В,

- Наряду с вибрационными ситами, статьи о которых были опубликованы в журналах «Кондитерское производство №№ 4 и 5 за 2005 год, предприятием ООО «КОНСИТ-А» разработаны и изготавливаются различного типа смешивающие машины и аппараты, представляющие интерес для кондитерской отрасли.
- Рабочие камеры смесителей выполнены из нержавеющей стали и др. материалов, разрешенных к использованию при переработке пищевых продуктов.
- В течение более 10 лет серийно выпускаются вибрационные смесители СМВ, предназначенные для периодического смешивания (усреднения) в пыле-плотной камере сыпучих, зернистых и порошкообразных материалов не склонных к налипанию.
- Параметрический ряд вибрационных смесителей типа СМВ приведен на рис



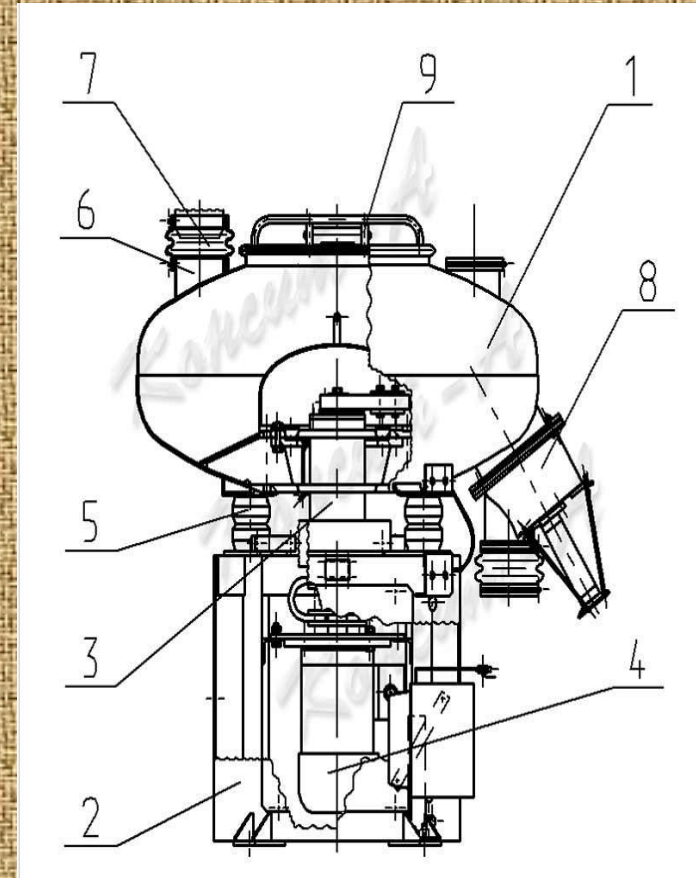
# Смесители вибрационные

- **Процесс смешивания** один из важнейших технологических процессов, от которого зависит конечное качество выпускаемой предприятием продукции. Процессы смешивания сыпучих материалов могут производиться в циклическом (периодическом) и непрерывном режимах работы.
- Качество смешивания на непрерывных смесителях в основном зависит от равномерности подачи смешиваемых компонентов в смеситель. Качество смеси на **смесителях вибрационных** периодического режима зависит от времени обработки материала в камере смесителя. Как правило, для получения качественной смеси применяются **вибросмесители** периодического действия типа  $CmB$



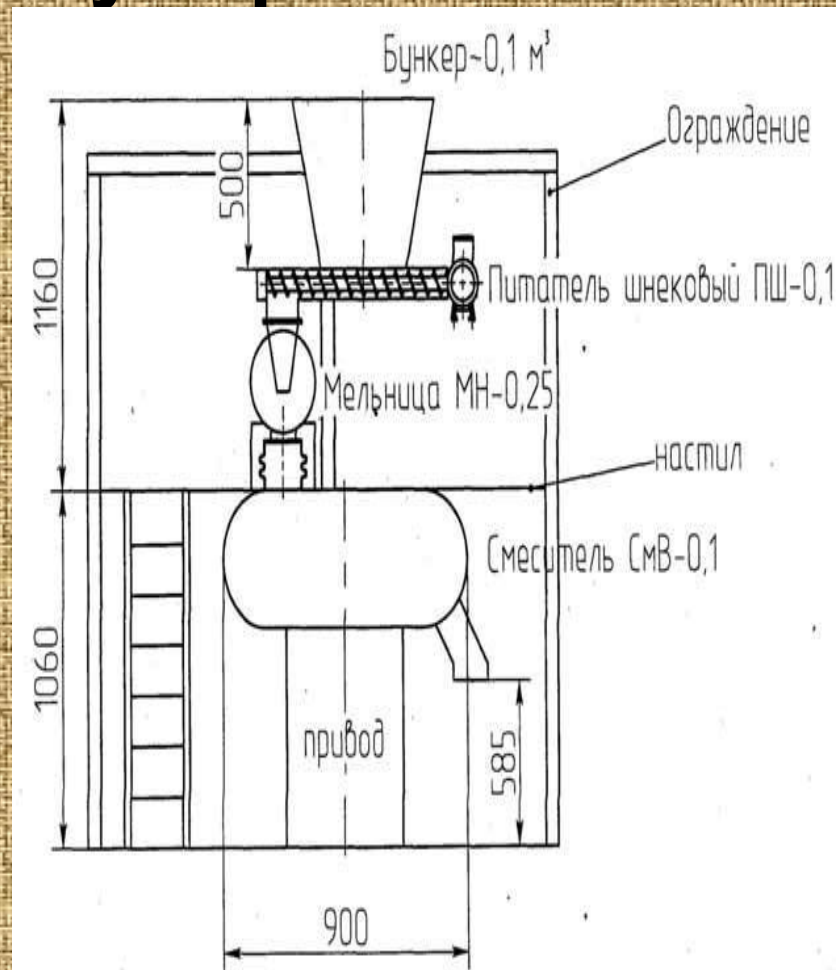
# Смеситель вибрационный СмВ-0,4

- 1- камера, 2 - рама, 3- вибровозбудитель, 4 - двигатель, 5 - виброизолятор, 6 - патрубок загрузки, 7 - герметизатор, 8 - клапан разгрузки, 9 - крышка. Применение вибрационных смесителей типа СмВ обеспечивает высокую производительность и эффективность процесса смешивания, хорошее качество смеси (коэффициент неоднородности 1...2%), простоту установки и регулировки параметров, улучшение условий труда.



# Схема комплекса оборудования для получения мелкодисперсных смесей, идущих на обсыпку тортов

- Некоторые данные по смешиванию пищевых компонентов в вибросмесителях типа СМВ при эффективности смешивания по ключевому компоненту 90% приведены в таблице.
- Из табличных данных видно, что вибросмесители типа СМВ можно успешно применять для широкого диапазона материалов. Эффективность смешивания 90% практически при любом соотношении составляющих компонентов достигается за 10...15 минут. Для достижения большей эффективности необходимо увеличение продолжительности смешивания.





КОНЕЦ