

When quality depends on mixing

*Mischen mit Prodimma, eine andere Philosophie
Mélanger avec Prodimma une autre philosophie
Mixing with Prodimma a different philosophy*

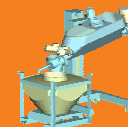


Mischen und **Homogenisieren**

Mélanger et **Homogénéiser**

Mixing and **Homogenizing**

Prodimma Mixers S.A.
P.O. Box 48
CH-1025 St-Sulpice - Switzerland
Tel. +41 (0)21 691 40 05
Fax +41 (0)21 691 45 35



www.prodima.com
info@prodima.ch



Prodima-Mischer

Prodima Mixer



Mischen mit Prodima, eine andere Philosophie

- Schnell
- Genau
- kraftvoll oder schonend
- Flexibel

Hochleistungsmischer:

- Endmischungen, Vormischungen
- Flüssigkeitszugabe
- Scherköpfe zum Zerkleinern und Verfeinern
- Stationär oder mobil

Zum Mischen und Homogenisieren von Pulver, Körner, Flocken, Granulaten, Kräuter, wie z.B.:

Vitamine, Gewürze, Soft-Drinks, Konzentrate für Bäckereien und Konditoreien, Tee, Kaffee, Suppen, Zucker, Milchpulver, Salz, Pigmente, Badesalz, Pet-Food, und viele andere Produkte in den Industrien Pharma, Nahrungs- und Futtermittel, Chemie, Kunststoff, etc.

High frequency knife heads



Hochfrequenzscherköpfe

zum Verfeinern der Mischung, Zerkleinern von Klumpen, Verteilen bei Zugabe von Flüssigkeiten oder Fetten. Klingen einreihig oder mehrreihig



Mélangeur Prodima

Mélanger avec Prodima, une autre philosophie

- Rapide
- Précis
- En douceur ou vigoureux
- Flexible

Mélangeur à haute performance

- Mélange final, pré-mélange
- Adjonction de liquides
- Couteaux à haute fréquence pour raffiner ou concasser
- Mélangeur fix ou mobile

Pour mélanger et homogénéiser des poudres, grains, flocons, granulés, herbes tels que:

Vitamines, épices, Soft-Drinks, thé, café, concentrés pour boulangeries et pâtisseries, soupes, sucre, poudres de lait, sel, pigments, sel de bain, Pet-Food et beaucoup d'autres produits dans toutes les industries pharmacie, alimentaire, agro-alimentaire, chimie, plastic, etc.

Couteaux à haute fréquence

pour raffiner le mélange, émousser, répartition rapide lors de l'adjonction de produits liquides et de blocs de graisse. Lames mono-rangée ou multi-rangées.



Prodima-Mixer

Mixing with Prodima, a different philosophy

- Fast
- Accurate
- Forceful or gentle
- Flexible

High performance mixer:

- Pre-mixes or end-mixes
- Adding of liquids
- High frequency knife heads for delumping or refining
- Mobile or immobile

For mixing and homogenizing of powders, grains, granules, flakes, such as: vitamins, spices, soft-drinks, concentrates for bakeries and confectioneries, tea, coffee, soups, sugar, milk powder, salt, pigments, bath salts, pet-food and many other products in all industries: pharma, food and feed, chemical industry, plastic and related fields.

High frequency knife heads

to refine the mix, crushing lumps or fast distribution when adding liquids or fat. One row blades or multrow blades



«MJ»-20, 50 &150»



Kleinmischer «MJ»-20, 50 &150»

- Neigungswinkel des Mischbehälters manuell einstellbar dank dem teleskopischen Standbein Seite Auslauf.
- Mischbehälter mit Auslauf- und Entleerschieber.
- Restentleerung durch Rücklauf Mischschnecke
- Deckel transparent für die permanente optische Überwachung des Mischprozesses

Mélangeurs «MJ»20, 50 &150

- Ajustement manuel de l'angle d'inclinaison grâce au pied télescopique côté sortie.
- Cuve de mélange avec une glissière d'évacuation et une glissière de vidange.
- Vidange par inversion du sens de rotation de la vis de mélange.
- Couvercle transparent pour un contrôle optique du procédé de mélange.

Mixers «MJ» 20, 50 & 150

- Manual tilt angle adjustment of mixing hopper thanks to the telescopic rear leg on the outlet side
- Mixing hopper with 1 unloading gate und 1 residue emptying gate
- Residue emptying by reversal of sense of rotation of mixing screw.
- Transparent lid for permanent monitoring of the mixing process

«MJ»-500,1200 & 2500



«MJ» 500, 1200 & 2500

Die grossen Hochleistungs-mischer MJ sind mit angeschweisstem Einschütt-Trichter versehen. Dies erlaubt ein ergonomisches Eintragen der Komponenten.

Additive können auch manuell über eine Einfüllöffnung im Deckel beigefügt werden. Der Neigungswinkel ist durch Knopfdruck elektrisch verstellbar.

Abbildungen links:
MJ-500 (440 Liter) mit Sackauflagefläche
MJ-1200 (1'100 Liter), Ansicht Seite Auslauf

«MJ» 500, 1200 & 2500

Les grands mélangeurs performants «MJ» sont équipés d'une trémie de chargement. Cette trémie, soudée à la cuve de mélange, permet un chargement ergonomique des composants à mélanger.

Il est possible d'ajouter des additifs manuellement à travers d'une ouverture de remplissage dans le couvercle. L'angle d'inclinaison de la cuve s'ajuste au moyen de boutons poussoirs.

Légendes photos à gauche
MJ-500 (440 l) avec plateau repose-sac
MJ-1200 (1'100 l), vue côté sortie

«MJ» 500, 1200 & 2500

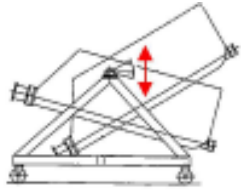
The big mixers «MJ» are equipped with a filling funnel welded onto the mixing hopper for easy and ergonomic loading of the components to be mixed

Additives can be added manually to the mix by means of a filling opening in the lid of the mixing hopper. The tilt angle adjustment is push button controlled thanks to an electric pilot motor.

Fig. left
MJ-500 (440 liters) with table for bag emptying
MJ-1200 (1'100 liters), view outlet side



Mischer «MJ-C» & «MP»



- Prodima-Mischer mit **Kipprahmen** für erhöhte Flexibilität und Bedienerkomfort
- Neigungswinkel des Mischbehälters frei einstellbar dank dem schwenkbaren Mischbehälter.
- Restentleerung durch Schwenken des Mischbehälters und somit Reinigen noch einfacher.
- ATEX-Ausführung, Zone 1/2 und 21/ 22.



Mélangeurs «MJ-C» & «MP»

- Mélangeur Prodima avec **cadre pivotant** pour une flexibilité accrue et un confort d'utilisation plus grand.
- L'angle d'inclinaison est librement ajustable grâce à la cuve pivotante,
- Pour vidanger les résidus de produit il suffit d'incliner la cuve en position négative. Le nettoyage est donc encore plus aisé.
- Version ATEX, zone 1/2 et 21/ 22.



Mixers «MJC» & «MP»

- Prodima mixer with **pivoting frame** for increased flexibility and user comfort
- Tilt angle of mixing hopper freely adjustable thanks to the pivoting frame.
- Emptying of residues by tilting the mixing hopper thus cleaning is even easier.
- ATEX-version, zone 1/2 and 21/ 22.

«MJ-C» 20, 50 & 150



Kleinmischer «MJ-C» 20, 50 & 150

Manuelles Verstellen einfach und schnell dank Gasfedern.

Petits mélangeurs «MJ-C» 20, 50 & 150

Ajustement de l'angle manuellement: facile et rapide grâce aux ressorts à gaz

Small mixers «MJ-C», 20, 50 & 150

Manual adjustment: easy and fast thanks to gaz springs.

«MP» 20, 50 & 150



Kleinmischer «MP» 20, 50 & 150

Automatisches Verstellen dank seitlichem Kipptrieb. Sehr hoher Neigungswinkel-bereich.
Heavy duty Version aus Edel-stahl DIN 1.4404

Petits mélangeurs «MP» 20, 50 & 150

Ajustement de l'angle automatique grâce au système de basculement latérale. Très grande plage de basculement.
Série lourde en acier inoxydable AISI 316.

Small mixers «MP», 20, 50 & 150

Automatic adjustment of tilt angle thanks to the lateral tilting system. Very high tilt angle range.
Heavy duty version in stainless steel AISI 316.



A



B



C



D



E



F

Einsatzbeispiele

- A** Pharma-Mischer «MP» mit Kipprahmen und Hubsystem. Befüllung ab Fässern und Entleerung wiederum in Fässer.
- B** Mischer «MP-500» mit Kipprahmen, technische Bühne: auto-matisches Eintragen der vorgewogenen Hauptkomponenten (Pulver und Flüssigkeit).
- C** Mischer mit Kipprahmen: Abfüllen der Mischung in Big-Bags
- D** Mischer «MP1200» mit Kipprahmen für Gewürze, Bouillons, ...
- E** Mischer «MJ-C 150», mit Kipprahmen, Entleerung in Behälter mit Spiralförderung.
- F** Mischer «MJ-1200» mit Standard-Gestell, in der Gewürzindustrie.

Exemples d'application

- A** Mélangeur pharma «MP-1200» avec système de levage intégré. Alimentation par fûts et déversement en fûts.
- B** Mélangeur «MP-500» avec cadre pivotant. Remplissage automatique des produits (poudres et liquides).
- C** Mélangeur avec cadre pivotant: remplissage de Big-Bags
- D** Mélangeur «MP-1200» avec cadre pivotant pour épices, bouillons, etc.
- E** Mélangeur «MJ-C 150» avec cadre pivotant. Transfert du mélange vers la conditionneuse par transporteur mécanique flexible.
- F** Mélangeur «MJ-1200» châssis standard, avec paliers protégés à air dans une production d'épices.

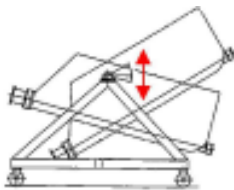
Case studies

- A** Pharma blender «MP» with lift and tilt system. Feeding the blender from drums and emptying the mix into drums.
- B** Mixer «MP-5000» type with pivoting frame, platform. Automatic feeding of pre-weighed main components (powders and liquids)
- C** Mixer with pivoting frame: Emptying of mix into FIBC's.
- D** Blender «MP-200» type with pivoting frame, for spices, soups, etc.
- E** Mixer «MJ-C 150» type with pivoting frame. Emptying of mixer with flexible conveyor for transfer to bag filling machine.
- F** Blender «MJ-1200» type standard frame with air protected shaft bearings for mixing of spices.



Mischer «MP» mit Kipprahmen

- Neigungswinkel des Mischbehälters elektrisch verstellbar durch seitlichen Kippmotor
- Befüllen von oben oder über Einschütt-Trichter auf bequemer Höhe ab Boden
- Für die Restentleerung und/oder Ausbau der Mischschnecke genügt es, den Mischer in eine negative Position zu kippen



Mélangeurs «MP» avec cadre pivotant

- L'ajustement de l'angle d'inclinaison s'effectue par boutons poussoirs grâce au moteur de basculement latéral.
- Le remplissage s'effectue depuis le haut ou depuis la trémie de chargement à une hauteur ergonomique.
- Pour vidanger les résidus de produit et/ou le démontage de la vis de mélange il suffit d'incliner la cuve en position négative.

Mixer «MP» with pivoting frame

- Push button controlled tilt angle adjustment thanks to the lateral gear motor.
- Filling is possible from above or through the filling funnel at an ergonomic height.
- For emptying of residues or removal of mixing screw, just tilt the mixing hopper into a negative position.

Vorfürungen / Miete

Mit unseren Kleinmischern kommen wir zu Ihnen und führen, im Rahmen von Vorfürreisen, kostenlos Versuche mit Ihren Produkten durch.

Für längere Versuche oder auch zum Überbrücken von Engpässen in der Produktion, können Prodima-Mischer auch gemietet werden.



Démonstrations / Locations

Dans le cadre de tournées de démonstration, nous venons chez vous avec notre petit mélangeur MP-50 pour effectuer des essais avec vos produits.

Pour effectuer des essais et/ou pour surmonter des impasses dans la production, il est possible de louer un mélangeur Prodima.

Demonstrations / Rent

On the occasion of demonstration trips we come to your premises with our small mixer MP-50 and carry out trials with your product.

For longer trials or to overcome production bottlenecks, Prodima mixers can also be rented.

