



Lindor *The gentle touch in mixing*

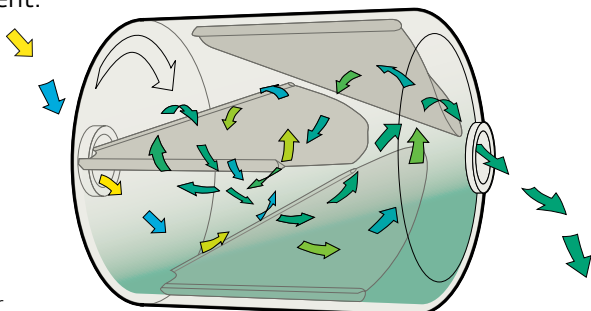
Lindor "gentle touch mixing" concept

Lindor est le fabricant de mélangeurs avec le concept « gentle touch mixing » (mélange en douceur). Ceci procure un mélange rapide avec pratiquement pas de contrainte pendant les opérations de mélange en préservant les propriétés des produits ou « mélange sans bris ». Ce concept offre des solutions exceptionnelles pour des produits sensibles.

Ce concept est le seul dans lequel la conception est entièrement sans agitateur interne. L'effet de mélange, doux mais minutieux, est réalisé au moyen d'augets internes fixes, courbés et orientés. Les mélangeurs Lindor sont conçus pour le traitement des produits secs et sensibles (par exemple : fragiles, sensibles à l'échauffement, abrasifs). Ces mélangeurs évitent la compression des produits, les contraintes et, par conséquent, la dégradation des produits que l'on trouve souvent dans des machines conçues de façon conventionnelle. Ils sont donc particulièrement appropriés pour traiter les produits granulés et pulvérulents délicats que l'on trouve fréquemment dans l'industrie alimentaire et les industries chimiques et pharmaceutiques. Pour plus d'information, visitez le site : www.lindor.nl.

Le mélangeur Lindor est un mélangeur à tambour horizontal dans lequel le matériau s'écoule en douceur à l'entrée, se répartit uniformément dans le tambour tournant lentement et, après une période de mélange, s'évacue par l'ouverture du tampon de sortie dans la phase finale du processus. Le mélangeur se vidange intégralement.

En outre, ce concept de mélange est adapté de façon exceptionnelle pour diffuser des liquides dans les produits mélangés. Plusieurs liquides peuvent même être pulvérisés simultanément.



Le principe de mélange Lindor

Caractéristiques principales :

- Economie d'énergie
- Aucune chaleur de friction
- Construction horizontale
- Excellente homogénéité
- Taille de batch variable (10 % à 100 %)
- Aucune ségrégation en raison du mouvement continu
- Temps de mélange courts (typiquement 1 – 3 min)
- Nettoyage facile et rapide
- Vidange intégrale
- Aucune partie en mouvement dans le produit – faible maintenance

De plus, il est important de noter :

- Toutes les parties en contact avec le produit sont faites en acier inoxydable AISI 316 L ou AISI 304
- L'absence de zones mortes à l'intérieur de l'appareil assure ainsi que l'ensemble du produit est soumis à l'action de mélange
- Le mélangeur Lindor permet aux ingrédients avec différentes granulométries d'être mélangés ensemble sans risque de ségrégation.

Les mélangeurs Lindor peuvent être équipés d'options diverses :

- Injection de liquide
- Mélange avec cryogénéisation
- Mélange en continu
- Chauffage et refroidissement avec échangeurs thermiques intégrés
- Nettoyage en place incluant le séchage
- Portes agrandies à ouverture facile avec positionnement du tambour
- ATEX
- Etc.

Les tailles de nos machines s'étendent de :

- Echelle de laboratoire : 10 litres utiles
- Petit : 70 à 200 litres utiles
- Moyen : 500 à 2.300 litres utiles
- Grand : 4000 à 25.000 litres utiles

Pour plus d'information, vous pouvez contacter :

Lindor Products B.V. - Zernikestraat 25 - 3316 BZ Dordrecht - Holland - Fax +31(0)786 18 23 74 - Tel: + 31 (0)786 55 06 55 - mixers@lindor.nl - www.lindor.nl
Ou notre agent en France Xavier Meyrigne CE - 5, Rue Gustave Baudet - 17200 Royan - France - Tel: +33 (0)546 02 63 41 - Fax +33 (0)546 02 86 64
xavier.meyrigne@wanadoo.fr - www.xavier-meyrigne.info