

INLINE MISCHER

Inline Mischer für Spritzguss oder Extrusion



Inline Mischer

Bei den meisten PET-Spritzguss- oder Extrudierverfahren funktioniert das normale Inline-Dosierprinzip ohne den Einsatz von ein Inline Mischer.

Wenn die Plastifizierschnecke am Extruder oder der Spritzgussmaschine nur eine begrenzte Homogenisierleistung besitzt,

ist der Einsatz eines Inline Mischers jedoch vorteilhaft.

Eine Auswahl aus unserem Sortiment von Inline Mixern

(für Informationen zu diesen Produkten wenden Sie sich bitte an unsere Dosierspezialisten):

Inline Mischer 3PH
Motorisierte Inline-Mischer

Inline Mischer
Inline Mischer 50
Inline Mischer für PET

Eine optimale Leistung mit ein Inline Mischer
Ob sich der Einsatz eines Inline Mischers lohnt oder nicht, hängt von der Art des Prozesses zur Kunststoffherstellung statt. Bei den Dosierspezialisten von Movacolor

erhalten Sie eine professionelle und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte Beratung zu

Ihrem individuellen Produktionsprozess. Movacolor hat verschiedene Inline Mischer entwickelt, die bei der Homogenisierung oder Beschichtung mit Farben oder Additiven mit einem geringen Schmelzpunkt optimal funktionieren.

Motorisierte Inline Mischer

Die motorisierten Inline Mischer im Sortiment von Movacolor sind bestens für den Einsatz in den anspruchsvollsten Anwendungen

in den Bereichen Spritzguss und Extrusion gleichermaßen geeignet. Die Inline Mischer-Konstruktion besteht komplett aus

robustem Edelstahl und garantiert in Kombination mit dem kleinen 3-phasigen Motor ein kompaktes, solides und widerstandsfähiges Endprodukt.

Der Inline Mischer ist entweder als selbstständiger Inline Mischer oder als kombinierter Inline Mischer mit wassergekühltem Halsstück erhältlich.

Inline Mischer für PET

Für PET-Anwendungen wurde ein besonderer Inline Mischer mit integrierten, wassergekühlten Flanschen entwickelt. Je nach Größe der PET-Verarbeitungsmaschine ist dieser Inline Mischer mit 50 mm-Öffnung oder 90 mm-Öffnung erhältlich.

Beide Varianten des Inline Mischers können mit einem zusätzlichen, wassergekühlten Flansch zur Montage eines zweiten Movacolor Dosiergeräts ausgeführt werden.

Leichte Reinigung des Inline-Mischers

Die Inline Mischer sind benutzerfreundlich konzipiert, um deren Verwendung zu vereinfachen. Der Ausbau des Inline Mischers ist ganz einfach.

Entfernen Sie den 3-phasigen Motor des Inline Mischers mit den gegenläufiger Mischerschaufeln und schon sind

alle Teile zwecks Wartung und Reinigung zugänglich.

Inline Mischer und Hybridsysteme

Mit einer MCHybrid 30 oder MCHybrid 200 Inline Mischer und Dosiergeräte werden

die Hauptmaterialien oder die unterschiedlichen Sorten Mahlgut in einem kompakten,

gravimetrischen Batch-Mischer gemischt. Daneben werden die Additive gravimetrisch inline und direkt an der Öffnung der Spritzgussmaschine oder des Extruders dosiert.

Die Verwendung der Inline Mischer und Dosiertechnologie

des MCHybrid 30 und des MCHybrid 200 in einer einzigen Maschine

ermöglicht es Ihnen, die Kapazitäten der Hauptmaterialien in jedem Verhältnis zu steuern und Materialien wie Mahlgut und

Masterbatch auch in geringen Prozentanteilen mit hoher Genauigkeit zu dosieren.



LEADERS IN DOSING TECHNOLOGY