

MALAXEURS A CREME DEMI-GRANDS MCD 150 – MCD 300 – MCD 500

EXPERIENCE ET INNOVATION

Associant son savoir-faire dans le domaine des cuves de procédé et de l'informatique industrielle à l'expertise MORITZ dans le domaine de l'agitation, **PIERRE GUERIN Division BIOLAFITTE & MORITZ** met au service de vos process ses nouveaux malaxeurs demi-grands **MCD 150**, **MCD 300** et **MCD 500**. Ces malaxeurs destinés à des petites fabrications à haute valeur ajoutée, constituent le stade intermédiaire d'industrialisation entre la gamme pilote et la gamme industrielle.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

REACTEUR

- Construction selon code CODAP ou ADMERKBLATT - Pression de service 2 b. gaz relatifs, tenue au vide absolu
- Climatisation par double enveloppe en virole - Pression de service 3.2 b. vapeur relatifs
- Isolation en virole par laine de verre avec entourage en acier inoxydable 1.4301 5 (304) soudé étanche
- Matière et finition : acier inoxydable 1.4404 (316 L) Ra ≤ 0.8 µm pour toutes les parties en contact avec le produit
- Dôme hémisphérique démontable par brides boulonnées ou relevable par vérin électro-mécanique et système de fermeture par baïonnette manuelle
- Vanne de vidange automatique affleurante
- Fond conique à 30°

AGITATION

- Agitation coaxiale avec ancre racluse mono-vitesse et hélices tripale brevetées HPTG4™, vitesse variable - Etanchéité par double bagues thermo-élastiques
- Emulseur MORITZ™ de type TR bi-vitesses - Etanchéité par garnitures doubles lubrifiées

Option :

- Ancre et émulseur à vitesse variable

EQUIPEMENT

- Tubulure technique avec lignes vide, nettoyage, évent et dispositifs de sécurité pression
- Hublot de regard large vision et éclairage séparé
- Bol à parfums 2 L avec vanne manuelle de réglage
- Entrée/sortie circuits de climatisation avec dispositif de sécurité pression, casse-vide et vanne de vidange

Options :

- Alimentation double enveloppe eau chaude ou vapeur/eau froide
- Groupe de production d'eau chaude intégré vapeur ou électrique
- Groupe de vide à venturi multi-étages et piège à vide transparent
- Alimentation en air comprimé avec filtre coalescent et étage charbon actif
- Vanne d'introduction sous vide de poudres ou de liquides avec flexible et canne d'aspiration

INSTRUMENTATION / REGULATION

- Régulation température / vitesses variables agitateur / régulation du vide

Options :

- Mesure de pression avec réglage ou régulation, mesures pH, viscosité, conductivité et couple absorbé sur agitation centrale
- Enregistrement des paramètres de fabrication



AVANTAGES

- Extrapolation facilitée du pilote à la production par un dimensionnement homothétique des agitateurs et des cuves
- Finesse des émulsions et homogénéité du mélange garanties par l'association des turbo-réacteurs (TR) MORITZ™ et des hélices profilées HTPG4™
- Maîtrise des paramètres de fabrication (température, pression, vitesses, taux de cisaillement) assurant le respect de vos produits
- Introduction sous vide des matières premières (liquides et pulvérulents) par vanne de fond de cuve dédiée
- Conduite graphique et conviviale dans la version automatique WINPROGRESS™ sous WINDOWS™
- Gestion automatique des recettes
- Nettoyage en place sans relevage du couvercle

CONTROLE/COMMANDE

- 1) *Version semi-automatique*
 - Vannes manuelles et télécommandées
 - Télécommande agitateurs et système de relevage
 - Indicateurs et régulateurs digitaux
- 2) *Version automatique avec supervision WINPROGRESS™ sous WINDOWS™*
 - Interface opérateur graphique par micro-ordinateur intégré
 - Paramétrage, conduite et suivi des opérations
 - Gestion d'alarmes et de sécurités
 - Acquisition des données avec courbes de tendance et génération de fichiers exploitables sous tableurs et base de données (Dbase4, EXCEL)
 - Rapport de fabrication
 - Impression couleur des historiques et des événements

Option :

- Module recette

MCD 150 – MCD 300 – MCD 500 - GUIDE DE SELECTION

M C D

CAPACITE	
4	150
5	300
6	500

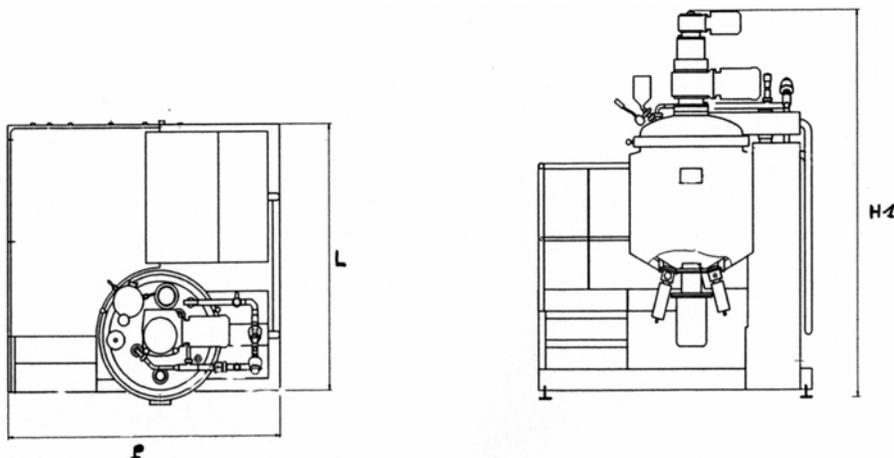
COUVERCLE	
R	Relevable
N	Non relevable

CONTROLE/COMMANDE	
S	Semi-automatique
A	Automatique

OPTIONS		
A	1	Climatisation eau chaude/eau froide
B	2	Climatisation vapeur / eau froide
C	3	Groupe de production d'eau chaude vapeur
D	4	Groupe de production d'eau chaude électrique
E	5	Groupe de vide
F	6	Ligne pressurisation avec réglage pression
G	7	Ligne pressurisation avec régulation pression
H	8	Vanne d'introduction sous vide
I	9	Ancre à vitesse variable
J	10	Emulseur à vitesse variable
K	11	Mesure pH
L	12	Mesure viscosité
M	13	Mesure conductivité
N	14	Mesure couple sur agitation centrale
O	15	Enregistrement paramètre
P	16	Module recettes

ENCOMBREMENT DE LA PLATE-FORME

TYPE	LARGEUR (L)	PROFONDEUR (P)	HAUTEUR (H1)	COUVERCLE RELEVE (H2)	MASSE A VIDE
150 L	1840 mm	2000 mm	2400 mm	3300 mm	1530 kg
300 L	1840 mm	2000 mm	2510 mm	3510 mm	1600 kg
500 L	2050 mm	2200 mm	2860 mm	3960 mm	1800 kg



PIERRE GUERIN SAS - BP 40012 - 79210 MAUZE, France - Tel: +33 (0)5 49 04 78 00 - Fax: +33 (0)5 49 26 07 75 - email: biolafitmoritz@pierreguerin.fr
 DCI-BIOLAFITTE (US) - 600 North, 54th Avenue, ST CLOUD, MN 56303 - Tel: +1 (800) 671-7151 - Fax: +1 (320) 252-0866 - email: info@dci-bio.com
 PIERRE GUERIN Ltd (UK) - 3B Swallowfield Courtyard, Wolverhampton Road, OLDBURY, WEST MIDLANDS, B69 2JG - Tel: +44 (0) 20 7112 1485 - email: info@pierreguerin.co.uk