

CMQ

CONTAINERMISCHER CONTAINER MIXER

EINSATZGEBIET

Der Containermischer CMQ vereint höchste Mischqualität mit maximaler Prozesssicherheit und Effizienz. Sein patentiertes* Tragflügel-Mischwerkzeug sorgt für eine schnelle, schonende Homogenisierung bei gleichzeitig geringem Temperaturanstieg von weniger als 2 °C pro Minute. Produktwechsel lassen sich kontaminationsfrei durchführen, während das reinigungsoptimierte Design Stillstandzeiten deutlich reduziert. Zudem ist der CMQ für anspruchsvolle Schüttgüter und explosionsgefährdete Bereiche ausgelegt und bietet damit eine leistungsstarke Lösung für höchste Qualitäts- und Sicherheitsanforderungen.

APPLICATION

The container mixer CMQ combines outstanding mixing quality with maximum process reliability and efficiency. Its patented* airfoil mixing tool ensures rapid and gentle homogenization while limiting the temperature increase to less than 2 °C per minute. Product changeovers can be carried out without the risk of cross-contamination, while the cleaning-optimized design significantly reduces downtime. In addition, the CMQ is designed for demanding bulk materials and hazardous areas with explosion risks, making it a powerful solution for highest quality and safety requirements.



PRODUKTMERKMALE CHARACTERISTICS

- Verfügbar für unterschiedliche Containergrößen: 150, 300, 450, 600, 1000, 1200, 2000
- Patentiertes* Tragflügel-Mischwerkzeug für eine schnelle und effektive Homogenisierung
- Kurze Mischzeiten von 3 bis 5 Minuten für effiziente Produktionsprozesse
- Geringer Temperaturanstieg von weniger als 2 °C pro Minute
- Bis zu 80 % reduzierte Reinigungszeit durch den flachen Mischkopf und das optimierte Mischwerkzeug
- Weniger Anbackungen und keine Toträume für eine schnelle und effiziente Reinigung
- Reinigung ohne Demontage des Mischwerkzeugs oder anderer Anbauteile
- Staubfreie Mischumgebung durch innovatives Dichtungssystem mit integrierter Be- und Entlüftung
- Flexible Chargengrößen durch den Einsatz unterschiedlicher Container
- Available for a wide range of container sizes: 150, 300, 450, 600, 1000, 1200, 2000
- Patented* airfoil mixing tool for fast and efficient homogenization
- Short mixing times of 3 to 5 minutes for efficient production processes
- Low temperature increase of less than 2 °C per minute
- Up to 80 % reduced cleaning time thanks to the flat mixing head and optimized mixing tool
- Reduced product build-up and no dead spaces for fast and efficient cleaning
- Cleaning without disassembling the mixing tool or other attached components
- Dust-free mixing environment through an innovative sealing system with integrated air inlet and venting
- Flexible batch sizes through the use of different containers

AUSFÜHRUNGEN, OPTIONEN & ZUBEHÖR DESIGN, OPTIONS & ACCESSORIES

- Produktberührender Temperaturfühler
- Automatische Behältererdung
- Lagervibrationsüberwachung
- Container-Austragsstation in unterschiedlichen Ausführungen
- Containerbefüllstation
- Reinigungsbühne
- Wechselbare Containerdichtung
- Flüssigkeitszugabe während des Mischprozesses
- Schutzzaun, Lichtvorhang oder andere Lösungen zum Schutz vor bewegten Maschinenteilen
- Mover für den Containertransport
- ATEX-Zertifizierung für die Gerätekategorie 1/3 D mit überwachter Behältererdung
- Product contacting material temperature sensor
- Automatic container grounding
- Bearing vibration monitoring
- Container discharge station available in various configurations
- Container filling station
- Cleaning platform
- Interchangeable container seal
- Liquid addition during the mixing process
- Safety fence, light curtain, or other solutions to protect against moving machine parts
- Mover for container transport
- ATEX certification for Equipment Category 1/3 D with monitored container grounding

* Patent No.: EP 3 342 480 B1

TECHNISCHE DATEN TECHNICAL DATA

* Unter der Annahme einer durchschnittlichen Schüttdichte $\rho_b = 0,6 \text{ kg/l}$

* Assuming an average bulk density $\rho_b = 0.6 \text{ kg/l}$

Containergröße Container size	Nutzvolumen [l] Net volume [l]	Chargengröße* [kg] Batch weight* [kg]
150	120	35-70
300	240	65-135
450	360	100-200
600	480	135-270
1000	800	225-450
1200	960	270-450
2000	1600	450-900