

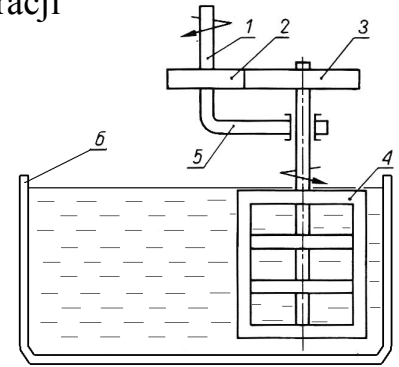
Maszyny i urządzenia do mieszania i aglomeracji

Materiały dla studentów

1. Mieszalniki:

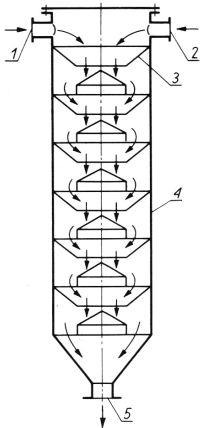
a) Mieszalnik mechaniczny (z mieszadłem planetarnym ramowym):

1 – wał napędzający, 2 – koło centralne, 3 – koło planetarne, 4 – mieszadło ramowe, 5 – jarzmo, 6 – zbiornik z cieczą,

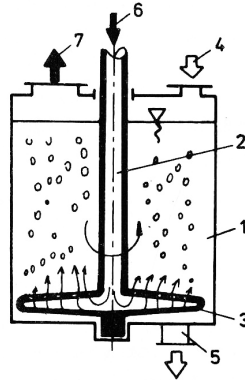


b) Mieszalnik pneumatyczny - bełkotka:

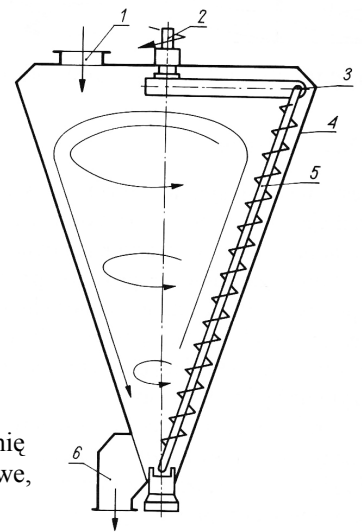
c) Mieszalnik przepływowy grawitacyjny:



1 – wlot pierwszego składnika, 2 – wlot drugiego składnika, 3 – przegrody, 4 – kanał przepływowy, 5 – wylot mieszaniny,



1 – zbiornik, 2 – wał drążony, 3 – perforowane łapy mieszadła, 4 – wlot cieczy, 5 – wylot cieczy wymieszanej, 6 – wlot powietrza, 7 – wylot powietrza,



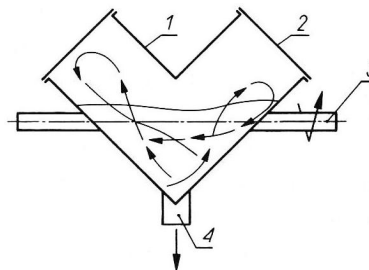
2. Mieszarki:

a) Mieszarka mechaniczna – ślimakowa:

1 – wlot materiału, 2 – napęd mieszadła, 3 – ramię mieszadła, 4 – zbiornik, 5 – mieszadło ślimakowe, 6 – wylot materiału;

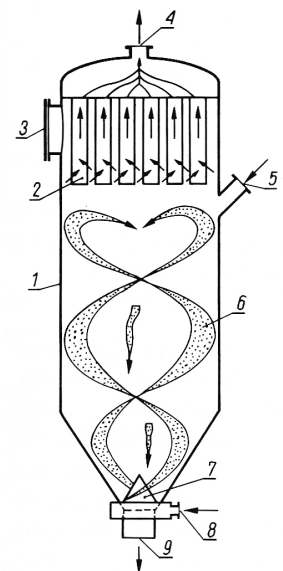
b) Mieszarka przesypowa V-kształtna:

1 – zbiornik, 2 – wieko, 3 – wał napędowy, 4 – wlot/wylot materiału mieszanego,



c) Mieszarka pneumatyczna:

1 – zbiornik mieszarki, 2 – filtry powietrza, 3 – błona bezpieczeństwa, 4 – wylot powietrza, 5 – wlot materiału sypkiego, 6 – tor ruchu materiału, 7 – dysza mieszająca ze stożkowym zamknięciem, 8 – wlot sprężonego powietrza, 9 – wylot mieszaniny,



3. Zagniatarki

a) Zagniatarka do ciasta:

1 – korpus, 2 – napęd mieszadła, 3 – mieszadło, 4 – pokrywa, 5 – dzieża, 6 – wózek, 7 – napęd dzieży,

