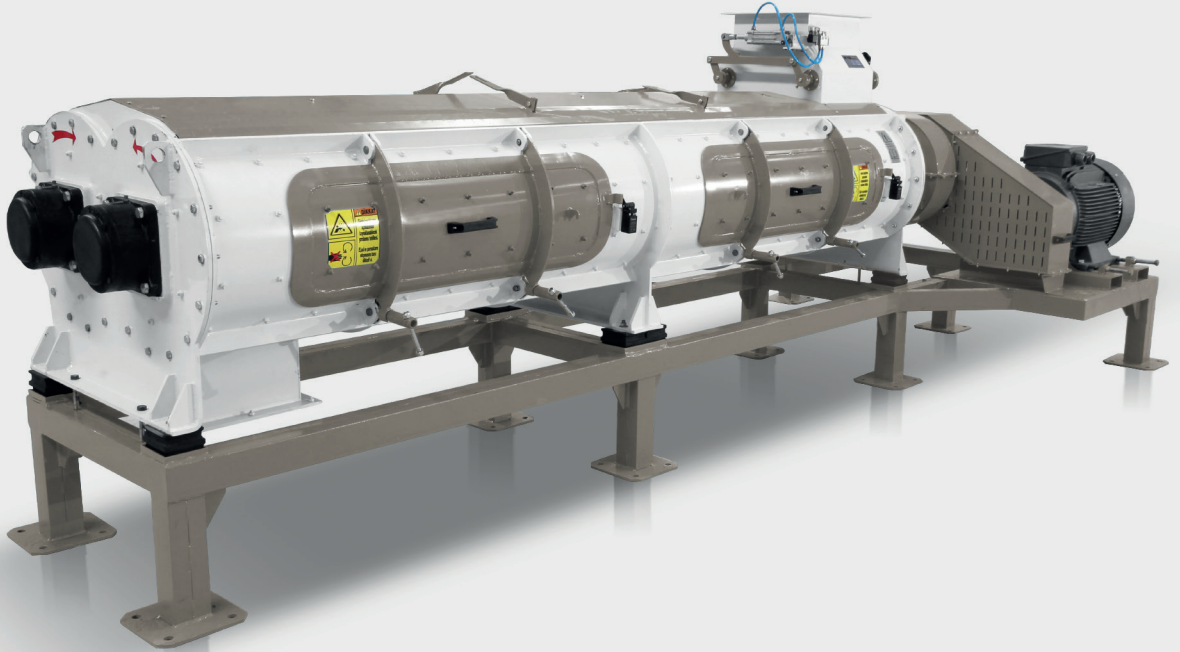


OR  YEM



MOLASSES
MIXER
ÇİFT ŞAFTLI MELASİYER

oryem.com.tr

MOLASSES MIXER

ÇİFT ŞAFTLI MELASİYER

The amount of molasses coming from the molasses adding unit, which consists of a daily tank-armature group and spraying system, is adjusted with a flow control meter, and the molasses temperature is controlled with heaters.

"Adjustable mixing ratio, easy cleanability and safety."

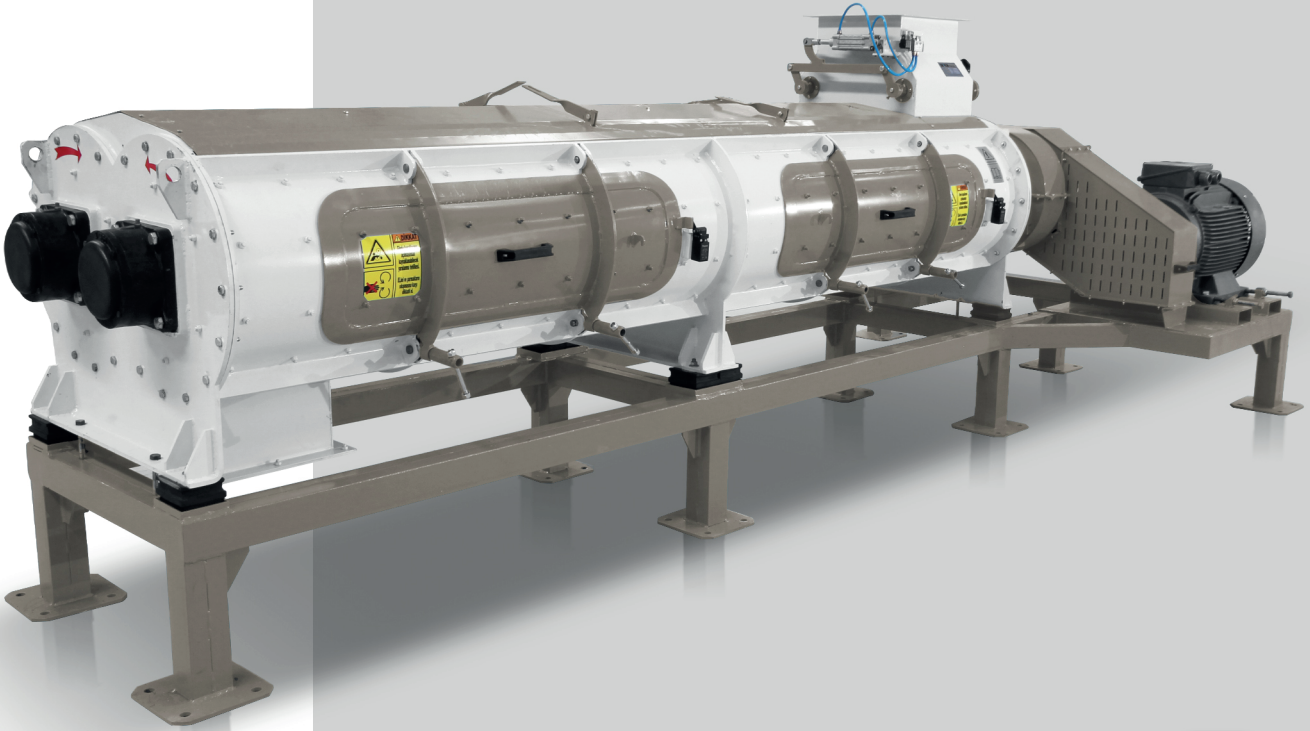
Molasses mixers have two different bodies: double and single shaft. The angles of the pads on this body can be adjusted. In this way, the mixture ratio with molasses can be adjusted by aerating the product.

Compact and accessibility.

Access to the paddles is made easier thanks to the covers on the body. Cleaning of the paddles, their angles and the body are ensured. There are security locks on the lids, the lids remain closed while the mixer is operating.

FEATURES:

- \varnothing (diameter) type body is made of St 37 or AISI 304 material and is coated with a special product to prevent the product from sticking to the inner surface.
- Dimensions vary depending on capacity.
- It minimizes vibration by dynamic and static balancing.
- A homogeneous mixture is achieved by heating the molasses to around 40-42°C.
- It mixes the liquid given between 1-11% homogeneously.
- Wide entrance covers are available.
- It can be produced as a double shaft paddled.



MOLASSES MIXER

ÇİFT ŞAFTLI MELASİYER

Günlük tank-armatür grubu ve püskürtme sisteminden oluşan melas ekleme ünitesinden gelen melas, debi kontrol sayacı ile miktarı ayarlanır, ısıtıcılar ile melas sıcaklığı kontrol edilir.

“Ayarlanabilir karışım oranı, kolay temizlenebilirlik ve güvenlik.”

Ayarlanabilir karışım.

Melas mikserleri çift ve tek şaftlı olmak üzere 2 farklı gövdeye sahiptirler. Bu gövde üzerindeki padıların açılı ayarlanabilmektedir. Bu sayede ürün havalandırılarak melas ile karışım oranı ayarlanabilmektedir.

Kompakt ve erişilebilirlik.

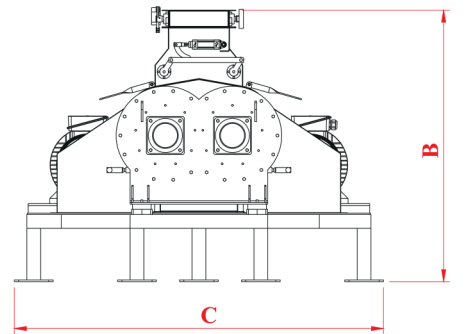
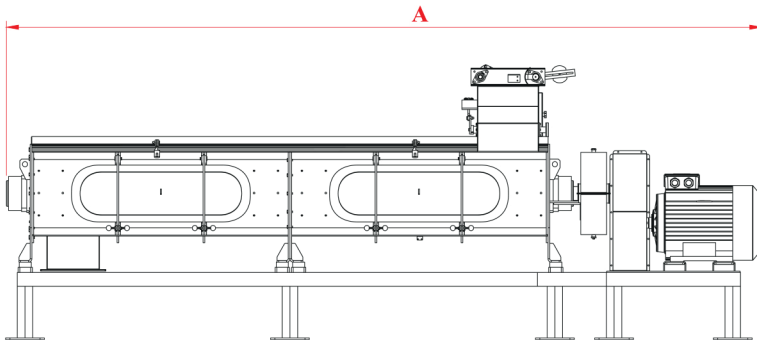
Gövde üzerinde bulunan kapaklar sayesinde padıların ulaşım kolaylaştırılmıştır. Bunun sayesinde padıların temizliği, açılı ve gövde temizliği sağlanmaktadır. Kapaklar üzerinde bulunan güvenlik kilitleri sayesinde kapakların karıştırıcı çalışırken kapalı kalması sağlanmıştır.

ÖZELLİKLERİ:

- Homojen karışımı sağlar.
- Likit ilave ünitesi mevcuttur.
- Yüksek karıştırma hassasiyetine sahiptir.
- Rotor iki noktadan yataklıdır.
- Sızdırmazlık sistemi mevcuttur.
- Kütleme mekanizmalı pnömomatik boşaltma kapağı mevcuttur.
- Kolay Montaj / demontaj için, rotor kolları boru üzerine civatalıdır.
- Kısa karıştırma süresine sahiptir.
- Basınç dengesini sağlamak için havalandırma borusu mevcuttur.

OR-YEM

Type Tıp	Engine Motor (kW)	Machine Dimensions / Makina Ölçüleri (mm)			Capacity Kapasite (TPH)	Weight Ağırlık (kg)
		A	B	C		
OR-ML 5	11 kW	2250	1490	1025	5	1050
OR-ML 10	15 kW	2250	1490	1025	10	1150
OR-ML 15	30 Kw	2800	1530	1085	15	1450
OR-ML 20 DB	30 kWx2 Adet	4385	1580	2145	20-25	2750



Or-yem reserves the right to change the values by Project
The given capacities are according to a certain specific
weight and can be variable by product.
Or-yem verilen değerleri projeye göre değiştirme hakkını
saklı tutar. Verilen kapasiteler belirli bir özgül ağırlığa
göredir, ürüne göre değişiklik gösterir.



OR-YEM

YEM MAKİNALARI / FEED MILLING MACHINERY

ORYEM MAKİNA SAN. VE TİC. A. Ş.
ORYEM MACHINERY INDUSTRY AND TRADE. INC.

Konya Organize San. Blg. 6. Sk. No: 9
Selçuklu / KONYA / TÜRKİYE

t : +90 332 239 13 14 {pbx}
m: oryem@oryem.com.tr

oryem.com.tr

