

ИНДУСТРИАЛЬНЫЕ МИКСЕРЫ

2023 | 1



» All about your flow®

Мы начали свой путь в 1980 году в Кунгэльве, небольшом городке на западном побережье Швеции как семейная компания со стремлением однажды стать глобальным игроком на рынке насосов.

Мы гордимся тем, что вносим вклад в высокотехнологичную промышленность, благодаря багажу знаний, накопленному с 1980 г, а также поставляем широкий ассортимент продукции премиум-класса для различных промышленных применений. С годами компания превратилась в глобальную группу Tarflo с филиалами и дистрибьюторами, представленными почти во всех регионах мира. Единственное, что не меняется – мы по-прежнему семейная компания.

Наш широкий ассортимент разрабатывается и производится в Европе и распространяется по всему миру, обеспечивая нашим клиентам наилучшие решения и сервис для различных гигиенических, санитарных и промышленных применений.

Наши ценности - ответственность, качество и простота отражены как в нашем продукте, так и в деловом подходе.

Выбирайте Tarflo, чтобы получить быстрое и гибкое обслуживание и высококачественные продукты, доступные по всему миру.

Качество сертифицировано

В Tarflo качество является нашим главным приоритетом. В результате, наши производственные стандарты, как и качество продукции, соответствуют различным всемирно признанным стандартам сертификации и контроля качества. Производственный процесс Tarflo сертифицирован в соответствии с ISO 9001: 2015, подтверждая, что наши процессы соответствуют предъявленным требованиям, являются эффективными, ориентированными на клиента и постоянно совершенствуются.



Ценности Tarflo

Наша культура - в наших ценностях

Ответственность

Мы отличаемся от наших конкурентов нашей готовностью превзойти ожидания клиентов, быстротой и гибкостью. Наша культура основана на духе единения, энтузиазма и честности. Мы пришли со всего мира, но мы разделяем одни и те же ценности, и мы уважаем друг друга. Нас объединяет одна идея.

Качество

Мы понимаем, что в нашей работе самое главное это качество, поэтому мы фокусируемся на каждой мелочи. Мы разделяем общую страсть к постоянному поиску более производительных и эффективных способов предоставления ценности для наших клиентов. Являясь производителем, мы контролируем полный процесс как с точки зрения наших продуктов, так и с точки зрения того, как мы работаем внутри страны. Именно поэтому мы производим насосы высочайшего качества в нашем сегменте.

Простота

У нас есть высказывание: «Простота - это искусство», что означает, что мы стараемся найти простые и несложные решения во всем. Проще говоря, мы можем сосредоточиться на существенном, например, на проектировании простых насосов с небольшим количеством компонентов. Для нас это ключ к успеху; стремиться упростить то, что сложно.

Индустриальные миксеры

Простые и надежные решения для смешивания

Еврокубы (для промежуточных грузов) и стандартные бочки обычно используются в промышленности. Их применение - самый простой способ хранения и транспортировки различных жидкостей. Поскольку многие из этих жидкостей должны быть **смешаны перед использованием в технологическом процессе**, мы предлагаем ряд специализированных промышленных Миксеров.

Это простые, но надежные и безопасные в эксплуатации высококачественные устройства. Разработаны и сконфигурированы для обычных промышленных применений, позволяя смешивать **непосредственно в контейнере IBC** или барабане. Используя миксеры, вы можете **отказаться от промежуточных емкостей** и сделать процесс более **быстрым и экономичным**.

Особенности и преимущества



Прочная и высококачественная конструкция

Долговечность и надежная работа



Выключатель защитной блокировки входит в комплект поставки

Безопасен в эксплуатации - немедленно останавливает миксер IBC, если он по ошибке поднят из еврокуба во время работы



С электрическим или пневматическим приводом

Может управляться в любых условиях



Стандартные миксеры, доступные на складах в Европе

Очень короткий срок поставки



Экономичные решения предназначенные для IBC, бочек и других контейнеров

Нет необходимости в дополнительных хранилищах или промежуточных резервуарах.



Гибкость в настройке – инженерная поддержка

Может быть настроена по индивидуальному заказу или собрана в виде индивидуальной системы смешивания



Подходит для зон АTEX

Применяется для широкого спектра жидкостей



Миксеры IBC

комплексное решение для наиболее распространенных резервуаров

Смешивание продуктов в контейнере IBC еще никогда не было таким **простым и надежным**. Наше решение для смешивания включает в себя **все компоненты, необходимые для начала работы**.

Позвольте нам позаботиться о выборе подходящего рабочего колеса, узла привода и материалов, которые **гарантируют эффективное перемешивание**.

Особенности и преимущества



Готовая к использованию легкая рама в сборе

Фиксируется всего двумя шарнирными зажимами



Выключатель защитной блокировки входит в комплект поставки

Останавливает миксер, если он не закреплен



Доступны с различными рабочими колесами и конфигурациями материалов

Подходит для широкого спектра применений



Основные элементы миксера IBC Mixer

Доступные приводы:

» Электрический мотор

- для жидкостей с низкой вязкостью (до 100 сР)
- обеспечивает мягкое или среднее перемешивание
- стандартная скорость 1400 об/мин
- поставляется 1-фазный или 3-фазный

» Пневматический (воздушный) двигатель

- как для жидкостей с низкой, так и для жидкостей с высокой вязкостью
- поставляется с регулирующим клапаном для регулирования скорости

» Коробка передач - электрическое или пневматическое питание

- для жидкостей с высокой вязкостью (до 15.000 сР)
- обеспечивает среднее или интенсивное перемешивание
- стандартная скорость 236 об/мин
- 1-фазный или 3-фазный питаемый или пневматический

Комплект электропитания

Для безопасной и удобной эксплуатации.

- Защита двигателя от перегрузки
- Кнопки ЗАПУСКА/остановки
- Штекер 16А

Преобразователь частоты

Используйте один миксер для различных задач, регулируя скорость вращения.

Неподвижное рабочее колесо

Применяется с электрическими и пневматическими двигателями для жидкостей с низкой вязкостью.

Складное рабочее колесо

Складывается для входа в IBC.

Применяется с редукторным двигателем для жидкостей с высокой вязкостью.

Рабочее колесо с отбойником (низкий уровень)

Решение для продуктов с высоким содержанием твердых частиц или смешивания на низком уровне.





Предохранительный выключатель

Предотвращает работу миксера, если он ненадежно закреплен на ИВС.



Подъемная рама с рым-болтом

Упрощает установку.



Модуль вилочного погрузчика (опция)

Позволяет перемещать миксер с помощью вилочного погрузчика.



Ввод жидкости (опция)

Самое простое решение для добавления жидких добавок в смешиваемую среду.



Бункер для порошка или полимера (опция)

Удобный способ вносить добавки во время смешивания.



Таблица выбора

Вязкость сР	Модель миксера	Смешивание	Тип привода	Об/мин	Крыльчатка	Вес
1 - 100	HBC-037	Мягкий - Средний	Двигатель	1400	Фиксируемый	23 кг
1 - 100	HBC-075	Сильный	Двигатель	1400	Фиксируемый	25 кг
1 - 250	LBC-037	Сильный	Мотор-редуктор	236	Сборный	30 кг
250 - 1.000		Мягкий - Средний				
500 - 2.000	LBC-075	Сильный	Мотор-редуктор	236	Сборный	32 кг
2.000 - 5.000		Мягкий - Средний				
2.500 - 5.000	LBC-150	Сильный	Мотор-редуктор	236	Сборный	38 кг
5.000 - 15.000		Мягкий - Средний				

Бочковые Миксеры

электрический и пневматический привод

Бочковой миксер - это **компактное решение** для смешивания жидкостей **внутри барабанов**.

Его можно **закрепить непосредственно на барабане** и легко **перемещать между барабанами**.

Миксер также **можно закрепить на стене над барабаном**, а затем **опустить для перемешивания**.

Особенности и преимущества

- ✓ **Подходит для большинства обычно используемых бочек (например, 200 л)**
Используется для смешивания любого продукта перебойной подачей.
- ✓ **Имеется специальная крышка барабана, зажим или настенная опора**
Подходит для различных устройств.
- ✓ **Легкий и удобный в перемещении**
Может использоваться в различных местах.



Пневмомиксер

2 в 1 - перекачка и смешивание

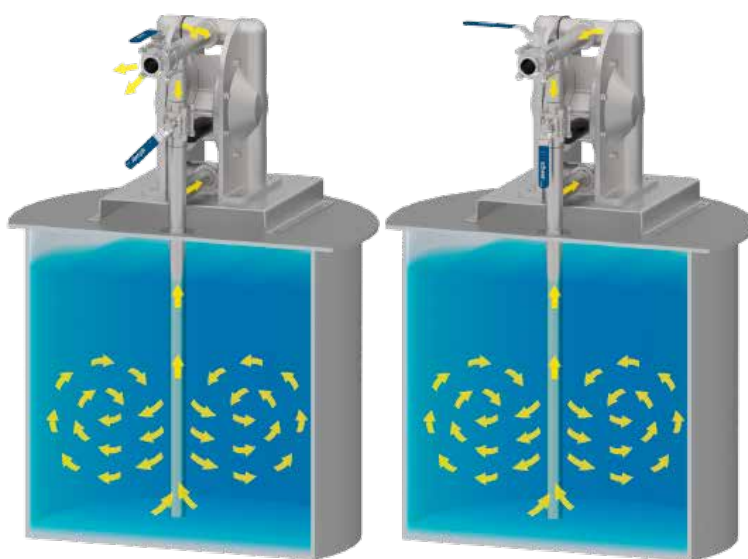
Пневмиксер представляет собой комбинацию **мембранного насоса Topflo и миксера**, позволяющую выполнять **перекачку и перемешивание всего одним устройством**.

Переключение между перекачкой и смешиванием простое и **может осуществляться вручную или удаленно**.

Пневмомешалка может быть сконфигурирована в зависимости от расхода **жидкости, давления, материалов или размера резервуара**.

Особенности и преимущества

- ✓ **Решение для перекачки и смешивания**
1 устройство охватывает обе части процесса.
- ✓ **Управляется вручную или дистанционно**
Простота в эксплуатации.
- ✓ **Гибкость в настройке**
Подходит для различных емкостей и жидкостей.



Режим откачки

Режим смешивания

Миксерно-насосная станция

незамедлительное разбавление и перекачка

Мышление, ориентированное на решение, записано в нашей ДНК. Обычная миксерно-насосная станция Tarflo значительно облегчает работу по разбавлению и перекачке. Этот раствор может применяться в **различных применениях**, например для разбавления **удобрений или порошков**. Станция является модульной и гибкой для настройки в соответствии с определенными потребностями.

Ключевые элементы системы

Встроенный миксер **IBC** обеспечивает эффективное смешивание.

Отверстие люка для удобной засыпки удобрений или порошков внутрь

Поддерживающая полка для размещения сумки или ведра.

Шкаф местного управления со световой индикацией.

В комплект входит бак объемом 1000 л с **заливным отверстием**.

Центробежный насос для быстрой перекачки смеси.



Миксерные станции



Портативная миксерная станция для контейнеров IBC



Стационарная миксерная станция для контейнеров IBC

ТАПФЛО ТОО является частью международной шведской группы компаний Tapflo | www.tapflo.com

Продукция и услуги Tapflo доступны по всему миру.

Tapflo представлено во всем мире своими собственными компаниями, которые входят в Tapflo Group и тщательно подобранной дистрибьюторской сетью.

АВСТРАЛИЯ | АВСТРИЯ | АЗЕРБАЙДЖАН | БАХРЕЙН | БЕЛЬГИЯ | БОСНИЯ | БОЛГАРИЯ | БРАЗИЛИЯ | ВЕЛИКОБРИТАНИЯ | ВЕНГРИЯ | ВЬЕТНАМ
| ГЕРМАНИЯ | ГОНКОНГ | ГРЕЦИЯ | ГРУЗИЯ | ДАНИЯ | ЕГИПЕТ | ИЗРАИЛЬ | ИНДИЯ | ИНДОНЕЗИЯ | ИОРДАНИЯ | ИРЛАНДИЯ | ИСПАНИЯ |
ИТАЛИЯ | ИСЛАНДИЯ | КАЗАХСТАН | КАНАДА | КАТАР | КИТАЙ | КОЛУМБИЯ | КУВЕЙТ | ЛАТВИЯ | ЛИВИЯ | ЛИТВА | МАКЕДОНИЯ | МАЛАЙЗИЯ |
МАРОККО | МЕКСИКА | НИДЕРЛАНДЫ | НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ | НОРВЕГИЯ | ОАЭ | ПОЛЬША | ПОРТУГАЛИЯ | РУМУНИЯ | САУДОВСКАЯ АРАВИЯ |
СЕРБИЯ | СИНГАПУР | СЛОВАКИЯ | СЛОВЕНИЯ | США | ТАЙВАНЬ | ТАИЛАНД | ТУРЦИЯ | УЗБЕКИСТАН | УКРАИНА | ФИЛИППИНЫ | ФИНЛЯНДИЯ
| ФРАНЦИЯ | ХОРВАТИЯ | ЧЕРНОГОРИЯ | ЧЕХИЯ | ЧИЛИ | ШВЕЦИЯ | ШВЕЙЦАРИЯ | ЮАР | ЮЖНАЯ КОРЕЯ | ЭКВАДОР | ЭСТОНИЯ | ЯПОНИЯ

**Алматинская обл.,
Туркестанская обл.,
Область Жетысу,
Жамбылская обл.,
Кызылординская обл.**
Тел.: +7 701 515 56 91
e-mail: almaty@tapflo.kz

**Мангыстауская обл.,
Актюбинская обл.**
Тел.: +7 701 053 17 58
e-mail: aktau@tapflo.kz

**Акмолинская обл.,
Костанайская обл.,
Карагандинская обл.,
Северо-Казахстанская обл.,
Область Улытау,
Область Абай.**
Тел.: +7 702 808 11 51
e-mail: karaganda@tapflo.kz

**Восточно-Казахстанская обл.,
Павлодарская обл.**
Тел.: +7 701 887 61 31
e-mail: pavlodar@tapflo.kz

**Атырауская обл.,
Западно-Казахстанская обл.**
Тел.: +7 701 515 56 92
e-mail: atyrau@tapflo.kz

Пищевое оборудование
Тел.: +7 701 054 35 71
e-mail: food@tapflo.kz

