



MARQUE DÉPOSÉE

ATELIERS

LÉON MICHEL-SIMONIS

JUPILLE-LIÈGE (BELGIQUE)

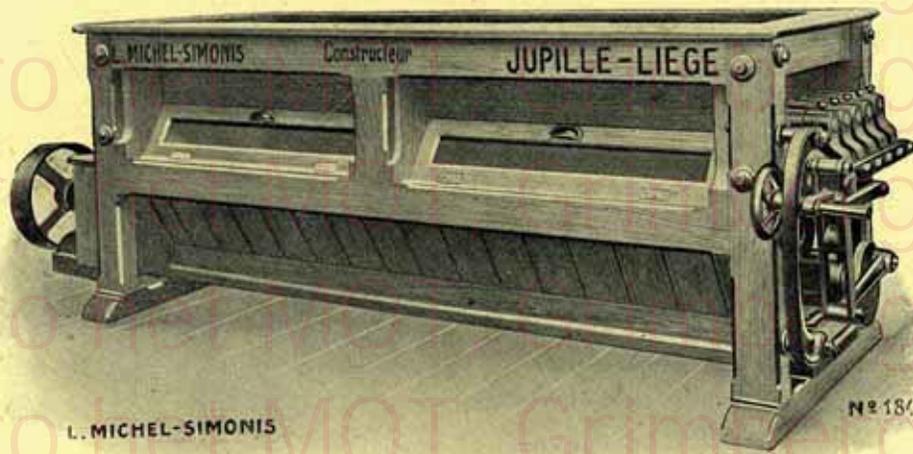


DIVISION :

MOULINS

MÉLANGEUSE BREVETÉE

— L. M. S. —



L. MICHEL-SIMONIS

N° 186



MÉLANGEUSE BREVETÉE

— L. M. S. —

Cette machine a été étudiée et construite spécialement pour effectuer automatiquement le mélange des farines et des sons.

Sa construction lui permet de trouver place dans tout moulin, grand ou petit, car elle s'installe très facilement sous les chambres à farines pour recueillir le contenu de ces chambres et faire le mélange intime, en supprimant les dangers d'explosion, la souillure de la farine et tous les autres inconvénients du travail à la main, si pernicieux pour la santé.

L'appareil, d'une conception très simple, et d'un fonctionnement sûr et régulier, convient pour toutes espèces de farines et il est matériellement impossible que la machine se cave et se voûte dans la chambre, même après un repos prolongé.

La machine fait également office de détacheur et les agglomérés de farine et de son se désagrègent avant la sortie.

Le fonctionnement est visible par des portes vitrées.

Par un dispositif spécial breveté, plusieurs vitesses de débit peuvent être obtenues en pleine marche, de même que l'arrêt complet du mélange, par la seule manœuvre d'un seul levier, sans qu'il soit nécessaire d'arrêter ou de déplacer la courroie de commande.

La force absorbée est insignifiante quelle que soit la charge de la mélangeuse.

Le succès rapide obtenu par notre mélangeuse brevetée est confirmé par les attestations élogieuses des meuniers connaisseurs qui l'emploient soit en installation nouvelle, soit en remplacement de râtaux ou de mélangeuses d'autres systèmes. Les nombreuses demandes que nous valent ces avantages multiples nous ont obligés à la construire en séries; aussi la fabrication suivie des mécanismes de mélangeuses nous permet de fournir dans des délais très courts.

Comme toute machine sortant de nos ateliers, chaque mélangeuse est expédiée après avoir fonctionné pour le réglage; elle est livrée toute prête à la mise en place.

DIMENSIONS DE LA MÉLANGEUSE NORMALE :

MODÈLE	DIMENSIONS DU BÂTI			DIMENSIONS EXTERIEURES			POULIES DE COMMANDE		TOURS par minute	Poids approximatif Kgs	MOTS TÉLÉGRAPHIQUES	
	Long. m/m	Larg. m/m	Haut. m/m	Long. m/m	Larg. m/m	Haut. m/m	Diam. m/m	Larg. m/m			Poulie à droite Levier à gauche	Poulie à gauche Levier à droite
N	2000	700	800	2790	850	800	350	100	80	350	Kadri	Kagul

Prière d'indiquer dans la commande si, (la machine étant vue de face) la poulie doit être à droite avec levier de manœuvre à gauche ou inversement.