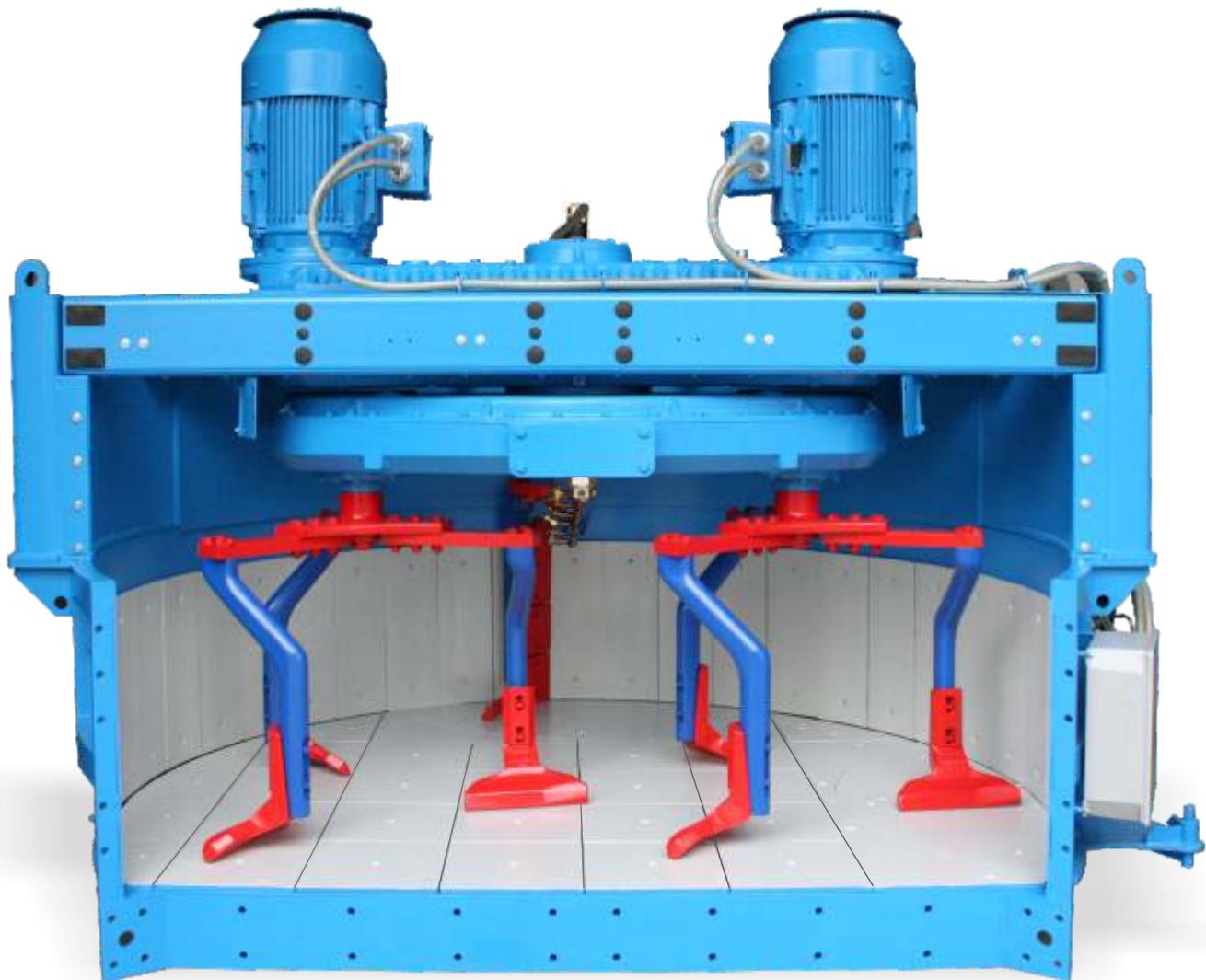




MP
Planetary Mixer
Mescolatore Planetario





QUALITY SYSTEM:

The Manufacturing Procedures used for all SICOMA Mixers have been compliant with the Quality Requirements of ISO 9001 since 1995 and have been updated and approved by CERMET since 2009 as compliant to ISO 9001:2008.



SISTEMA DI QUALITÀ'

Le procedure di fabbricazione dei mescolatori SICOMA sono conformi ai requisiti di qualità ISO 9001 dal 1995 e sono state aggiornate ed approvate da CERMET nel 2009 come conformi alla ISO 9001:2008.



3-D MODELLING

Since 1999 all Mixers are designed and constantly improved with the use of three-dimensional modeling softwares.

Sviluppo 3D

Dal 1999 i mescolatori vengono progettati e continuamente migliorati avvalendosi di software di modellazione tridimensionale.



CNC MACHINE CENTER

The steel fabrication of the mixer tank is machined with a CNC boring machine to guarantee the perfect alignment and parallelism of the mixing shafts.

CENTRO DI LAVORO A CONTROLLO NUMERICO

La carpenteria della vasca del mescolatore viene lavorata con alesatrice a controllo numerico per garantire il perfetto allineamento e parallelismo degli assi di mescolazione.

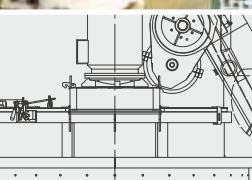


ASSEMBLY LINE

The Mixers are line assembled giving very short lead times due to the high level of standardisation.

LINEA DI MONTAGGIO

I mescolatori vengono assemblati in linea con dei lead time molto ridotti grazie all'elevato grado di standardizzazione.



PATENTS

The mixing elements as well as other particular features are protected by International Patents.

BREVETTI

Le tenute del mescolatore così come altri particolari specifici sono protetti da brevetti internazionali.

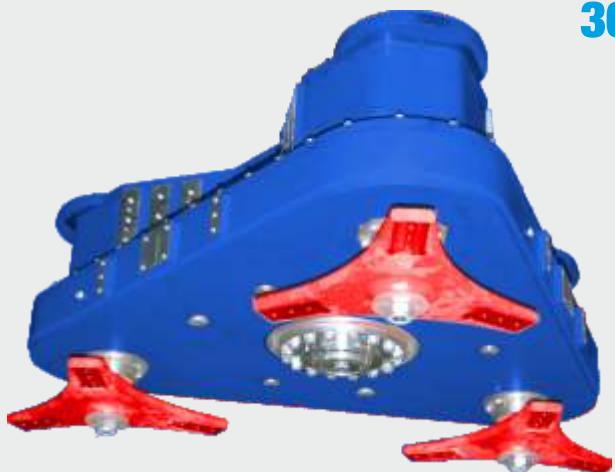
GEAR BOX / RIDUTTORE

With **70 years** of mechanical experience, Sicoma has created a gearbox virtually indestructible. The huge double horizontal design is strong and shock resistant. The wide horizontal oil bath is cool running and gives every gear optimum lubrication. It is good for life and carries a 5 year, 10,000 hour warranty.

È il cuore del mescolatore Planetario SICOMA, prodotto internamente, rappresenta il punto di arrivo di **70 anni** di esperienza. Progettato per lavorare in ambienti estremi e per resistere alle più impegnative condizioni lavorative. Garantito per 10000 ore di lavoro continuativo equivalenti a più di 5 anni considerando turni di 8 ore per 250 giorni all'anno.

Quality Built to Build Quality

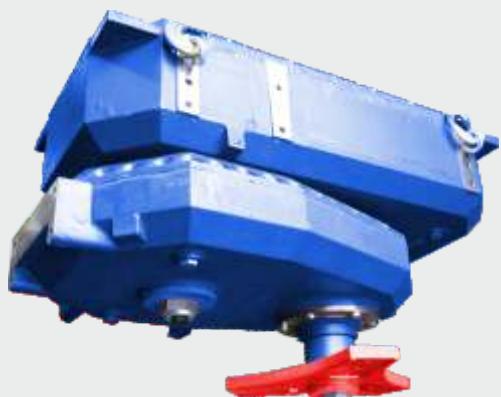
3000



2000



500



The Perfect
MIXING
La Mescolazione
Perfetta

3"



5"



7,5"



10"



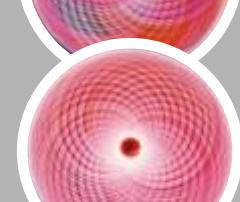
15"



20"



30"



40"



50"



60"





MIXING BLADES

Complete the mixing action and give fast discharge. Cast from Ni-hard iron, 550 HB minimum, for extreme wear resistance. Outer edges are thickened to equalize wear and the angle of attack is optimized to push, not slice, to maximize both mixing and blade life.

PALE DI MESCOLAZIONE

Sono realizzate in ghisa Ni-Hard di durezza minima 550 HB. La loro forma studiata per accelerare la fase di scarico ma non è influente per la mescolazione che viene eseguita dai soli bracci.

MIXING ARMS

SICOMA's mixing action starts with the arms, which are responsible for most of the mixing, from top to bottom. Three cast iron arms per star, two stars starting from MP 1875/1250 and three stars for MP 4500/3000 and MP6000/4000. Together with two hardened steel scraping arms they are the best for toughness plus abrasion resistance. Adjustment slots allow easy blade adjustment to compensate for wear.

BRACCI DI MESCOLAZIONE

I mescolatori SICOMA sono dotati di 3 bracci di mescolazione per crociera e di due bracci periferici. All'aumentare della taglia, aumenta il numero di crociere (2 a partire dalla MP1875/1250 e 3 a partire dalla MP 4500/3000). Realizzati in ghisa sferoidale, permettono una semplice regolazione delle pale rispetto al fondo ed alle pareti della vasca.



LINER PLATES

15 mm Ni-hard cast iron tiles give many times the life of abrasion resistant steel liner plates, reducing lifetime cost. Bolted assembly makes replacement a simple task; in addition, the wall plates are reversible to increase life even further. Additionally, tight fabrication tolerances mean that blades can be adjusted close to walls and floor for perfect cleanout between batches, ensuring the best performance on coloured products.

RIVESTIMENTI FONDO E PARETI

Prodotti in ghisa Ni-Hard per garantire una lunga durata anche in condizioni estremamente critiche. Costituiti da piastrelle di facile sostituzione e sempre disponibili a magazzino.



JUNCTION BOX

All connections, including motor 3-phase power as well as solenoid valves and switches, are available in one easy access junction box.

COFFRET DE RACCORDEMENT ELECTRIQUE

L'ensemble du câblage électrique (moteurs, électrovannes, fins de course) peut être ramené dans un coffret et connecté sur un bornier repéré pour faciliter le branchement du malaxeur sur site.



HYDRAULIC POWER PACK

It has plenty of capacity to operate doors reliably in even the largest mixer. Manual lever allows the door dual use, to be opened during power loss and to be closed right after.

CENTRALINA IDRRAULICA

Ben dimensionata per azionare la porta di scarico in modo affidabile anche nei modelli più grandi. La leva per l'azionamento manuale (opzionale per i modelli al di sotto del MP1875/1250), permette di aprire la portella/ e idraulica in caso di assenza di alimentazione elettrica.



DISCHARGE

Up to four swing-out sector doors running in rubber seals are completely watertight, non-jamming and low in maintenance, further reducing lifetime cost. All models are hydraulically powered, but for small ones is also available a choice between pneumatic or manual operation.

SCARICHI

La portella di scarico è dotata di una guarnizione in gomma che la rende perfettamente ermetica ed evita perdita di calcestruzzo. Può essere, a richiesta, a comando manuale, pneumatico o idraulico e disposta a 90° sui quattro quadranti.



HALF-MOON COVER

Widest opening of any, to give faster cleanup and adjustment of wear parts while making the process safer all round. One, two or three-part depending on mixer size. Single piece cover with hydraulic lift for easiest access is optional in largest models.

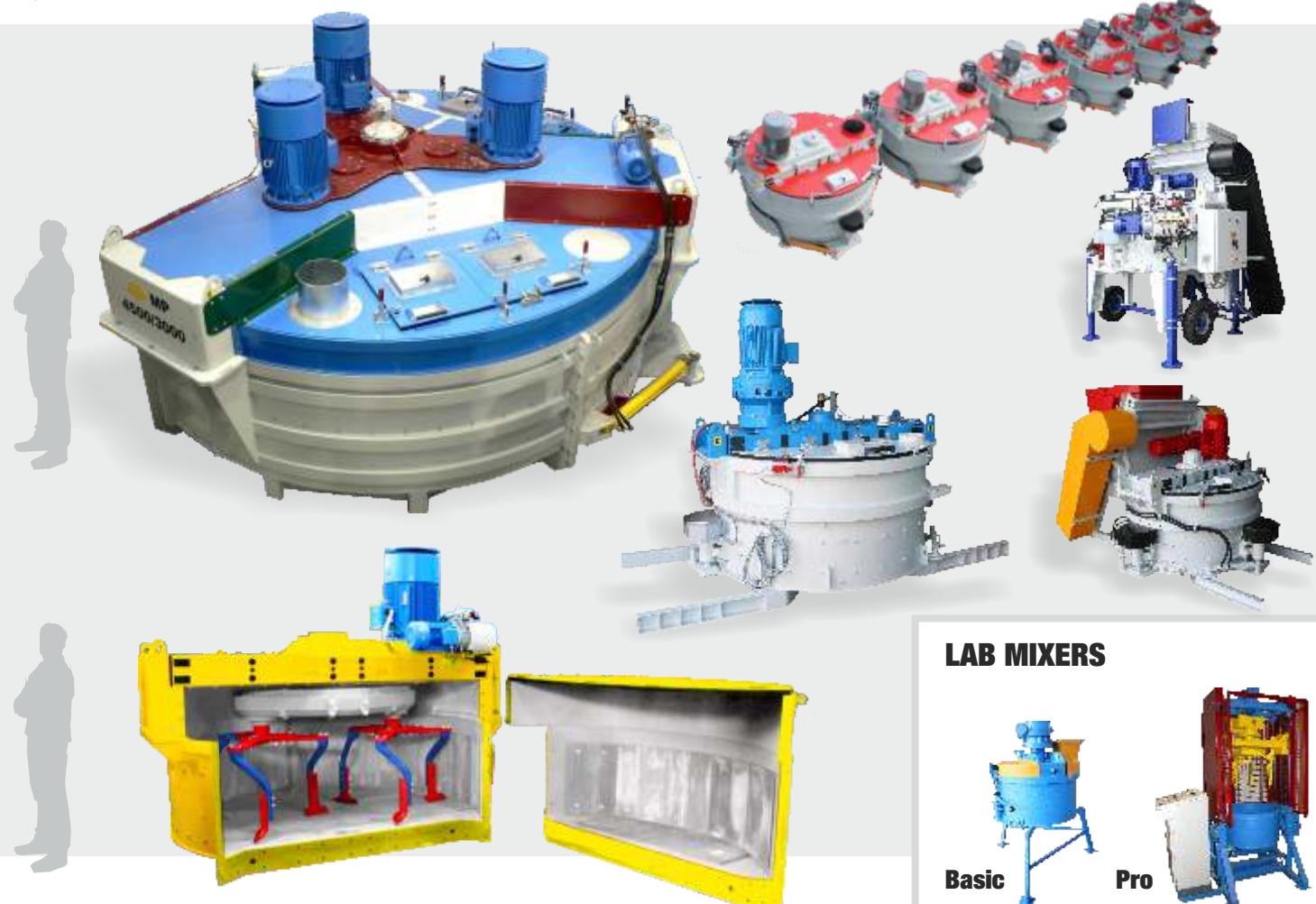
CARTER

La copertura rialzata dotata di uno sportello o più, a richiesta, consente un facile accesso al mescolatore per un accurato lavaggio a fine turno o per riparazioni d'emergenza di qualche parte di usura senza la necessità di un lungo fermo dell'impianto.

WIDE RANGE OF MIXERS & CUSTOMIZED SOLUTIONS / VASTA GAMMA DI MESCOLATORI & SOLUZIONI SU MISURA

The size of our Planetary Mixers ranges from 10 to 4000 liters of compacted concrete output, covering every possible need from small laboratory mixers to the largest production plants. The excellent performance of SICOMA-OMG Planetary Mixers are recognized in several application fields: readymix concrete, production of prestressed / precast elements, block and pavers, concrete pipes, dry mortar mix, but also in different sectors such as glass, refractory materials for foundries and chemical products. Depending on the type of application, the mixers can be equipped with several accessories and options to optimize their productivity, mixing quality and life expectancy. Whenever necessary, we work with our customers in the development of new solutions that best suit their specific needs.

La taglia dei nostri mescolatori planetari spazia dai 10 ai 4000 litri di calcestruzzo reso vibrato, coprendo in pratica ogni possibile esigenza, dai piccoli mescolatori da laboratorio ai più grandi impianti di produzione. Le eccellenti prestazioni dei mescolatori Planetari SICOMA-OMG sono riconosciute in diversi campi di applicazione: calcestruzzo preconfezionato per autobetoniera, produzione di elementi prefabbricati o precompressi, manufatti vibrocompresi in calcestruzzo, premiscelati a secco, ma anche in settori differenti quali il vetro, i materiali refrattari per fonderie ed i prodotti chimici. A seconda del tipo di applicazione, le macchine possono essere corredate di differenti accessori o optional che ne ottimizzano la produttività, la qualità di mescolazione e la durata di vita. Laddove necessario, vengono sviluppate nuove soluzioni per soddisfare le specifiche esigenze del cliente.



OPTIONS AVAILABLE / OPZIONI DISPONIBILI



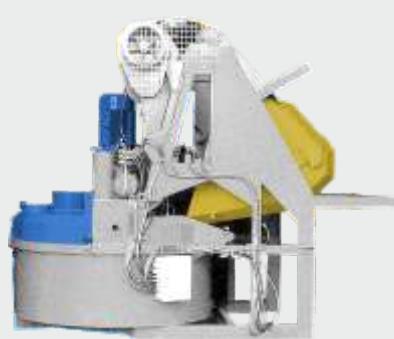
AGGREGATE FEED BY SKIP

All mixers can be equipped with either a Skip Hoist or a Holding Hopper for the Aggregates Loading.

The speed of the skip hoist can be increased in descent only or in ascent and descent depending on the cycle time of the plant.

SISTEMA DI CARICO INERTI

Il mescolatore tipo Planetario viene fornito a richiesta in quattro diverse configurazioni: vasca chiusa, vasca aperta, con skip fisso o con skip mobile.



TIPPING SKIP

Rails can be installed vertically to allow installation in the smallest floor area.

SKIP DRAGLINE

A richiesta, grazie al percorso verticale dei suoi binari, permette di ridurre l'ingombro del sistema di carico degli inerti.



DISCHARGE DOOR SAFETY GUARD

When the service platform of the mixer is installed under the discharge door, it is necessary to use a protection guard to keep the operators safe during the rotation of the door sector for the opening and closing of the door. This safety guard can also be dust proof when the mixer works with dry mixes, in order to confine and eliminate the dusts.

CARTER COPRIPORTELLA

Nel caso in cui il praticabile di servizio del mescolatore sia sotto alla porta di scarico, è necessario aggiungere un carter di protezione che salvaguardi gli operatori dalla rotazione del settore portella durante le fasi di apertura e chiusura. Questo carter di protezione può essere a tenuta stagna quando il mescolatore debba lavorare con impasti secchi, al fine di confinare ed eliminare le polveri all'interno.

OPTIONS AVAILABLE / OPZIONI DISPONIBILI

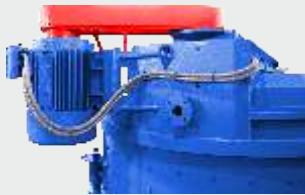


CONTROL PANEL

Mounts on the mixer, allowing major mixer functions to be controlled locally to make cleanout, testing and maintenance easier.

QUADRO ELETTRICO

Fornito a richiesta, da appendere sul mescolatore, permette di controllare le funzioni essenziali del mescolatore in maniera manuale.



BELT TRANSMISSION

In case the mixer must be installed in a plant with a reduced height dimension, it is possible to install the mixer motor at the side of the pan and to use a belt transmission between the motor and the gearbox.

TRASMISSIONE A CINGHIA

Nei casi si richieda al mescolatore un ingombro ridotto in altezza, è possibile ricorrere al sistema di trasmissione a cinghia che consente di installare il motore a lato della vasca.



SAMPLING BOX

All Planetary mixers can be equipped with a sampling box to take some samples of material before the discharge, usually used to prepare concrete test cubes. The operator can collect the sample very easily and safely without opening the top cover of the mixer, which would require the main switch of the plant to be turned off.

BOTOLA DI PRELIEVO

I mescolatori planetari possono essere dotati di una apposita botola per il prelievo di campioni di materiale prima dello scarico, tipicamente impiegati per i cubetti di prova. L'operatore può prelevare i campioni di materiale molto facilmente ed in totale sicurezza senza dover aprire il coperchio del mescolatore e dunque senza dover disconnettere l'alimentazione dal quadro principale.



ROTATING PROBE

SICOMA -OMG Planetary Mixers can be equipped with a probe which is fixed to the scraping arm connection and rotates immersed in the mix for a faster and better measurement. A unique feature of our planetary mixers is the possibility to pass through the main shaft of the gearbox with the cables connecting the probe to the control system.

SONDA DI UMIDITÀ ORBITANTE

I nostri mescolatori planetari possono essere dotati di una sonda di umidità di tipo orbitante che, fissata al portabraccio periferico, ruota immersa nel materiale per una migliore e rapida misurazione. La caratteristica che distingue i nostri mescolatori Planetari consiste nella possibilità di passare attraverso l'albero principale del riduttore con i cavi che collegano la sonda al sistema di controllo.



SERVICE SIDE DOOR

In case, when access to the mixer from above is rather difficult, there is a possibility to provide one or two side service doors. This option is particularly recommended for spacial batches in order to improve cleaning of the tank.

PORTA DI SERVIZIO LATERALE

Nei casi in cui l'accesso al mescolatore sia difficoltoso dall'alto, è possibile dotare la vasca di una o due porte di servizio laterali. Questa soluzione è anche indicata nel caso si voglia migliorare l'accessibilità e la pulizia per impasti speciali.



HYDRAULIC COUPLING

Gives long service life by reducing the high mechanical stress in conditions such as repeated startup with a full load.

GIUNTO IDRAULICO

Fornito a richiesta, consente un avviamento flussato del riduttore di mescolazione anche a pieno carico.



PROBE CLEANING BLADE

In case a floor mounted probe is installed, we recommend using a rubber cleaning blade which cleans the surface of the sensor at every rotation of the planetary gearbox, improving the quality of the measurement.

PALA PULISCI-SONDA

Nel caso di utilizzo di sonde a pavimento, risulta particolarmente utile la Pala Pulisci-sonda che, spazzolando la superficie del sensore ad ogni rotazione del planetario, permette al sistema di misurazione una lettura affidabile dei valori di umidità.



HIGH PRESSURE WASHING SYSTEM

SICOMA's unique hollow central shaft allows washout jets to be mounted under the rotating arms. Together with the powerful high pressure pump unit, a tornado of water cleans the mixer better than anything before. Your final cleanup time is reduced by 80% or more.

LAVAGGIO ALTA PRESSIONE

L'acqua mediante un giunto girevole attraversa il riduttore di mescolazione e raggiunge un numero di ugelli, variabili con la dimensione del mescolatore, i quali orientati opportunamente assicurano un completo lavaggio della vasca, della crociera e dei bracci di mescolazione.



STAINLESS STEEL TANK AND MIXING TOOLS

Whenever the material to be mixed must be contamination free or when the ingredients are chemically aggressive, it is recommended to use special materials (such as Stainless Steel) for the lining of the pan and for the mixing tools.

INTERNO VASCA IN ACCIAIO INOX

Nei casi in cui il materiale da mescolare richieda l'assenza di contaminazione oppure nei casi in cui si debbano mescolare sostanze chimicamente aggressive, si ricorre all'utilizzo di materiali speciali (come acciai INOX) per il rivestimento della vasca e per gli organi di mescolazione.



FLOOR MOUNTED MOISTURE PROBE

The production of high quality concrete usually requires a moisture measurement in the mixer, in order to control the water content in the mix. Upon request, all Planetary Mixers can be equipped with moisture probes installed at the floor level.

SONDA DI UMIDITÀ A PAVIMENTO

Per la produzione di calcestruzzi di alta qualità, si rende necessaria la misurazione dell'umidità all'interno del mescolatore, al fine di ottenere un impasto con contenuto di acqua molto preciso. Su richiesta, tutti i mescolatori planetari possono essere dotati di sonde di umidità installate al livello del rivestimento del pavimento.



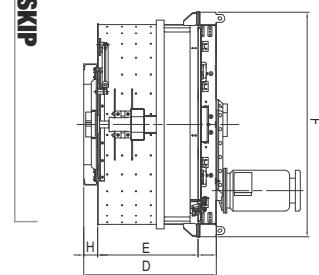
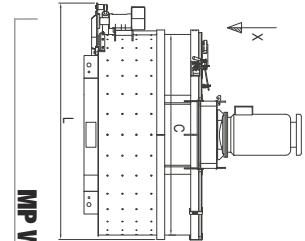
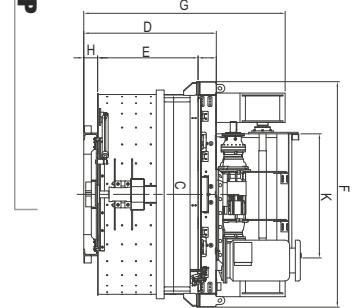
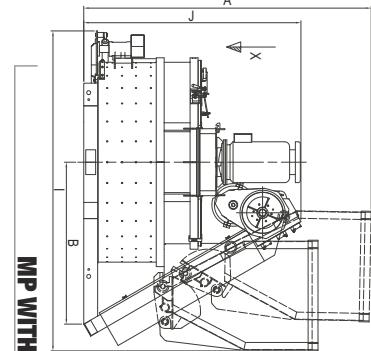
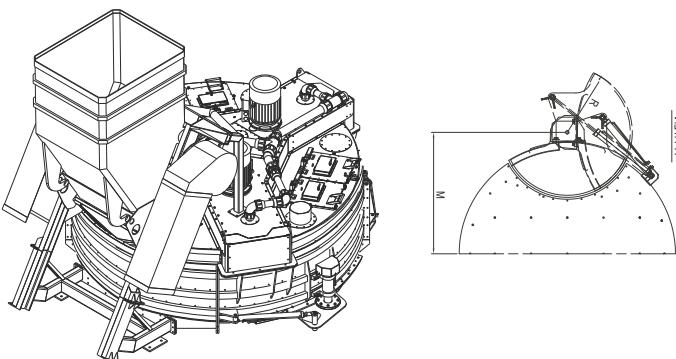
DUST COLLECTOR AIRBAG

During the discharge of the aggregates into the mixer, either from a skip or from a holding hopper, the Dust Collector Bag must absorb the air shock generated by the fast inrush of the material. The function of the airbag is very important for the Dust Control, even though it does not replace the dust filter.

AIRBAG DI CONTENIMENTO POLVERI

Durante la fase di scarico degli inerti nel mescolatore, sia esso da skip o da tramoggia fissa, risulta indispensabile assorbire il colpo d'aria che si viene a determinare. L'airbag svolge dunque un compito molto importante per l'abbattimento delle polveri, pur non essendo sostitutivo al filtro di depolverazione.

MODELLO TYPE	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	R
MP 150/100	1730	1105	1010	750	505	1085	1500	80	1800	1610	750	1320	615	380
MP 375/250	1790	1260	1270	910	460	1530	1500	100	2300	1630	900	1575	755	380
MP 565/375	2140	1335	1590	1110	555	1870	1610	120	2620	1760	1000	1900	910	480
MP 750/500	2491	1505	1835	1200	500	2100	1795	140	2955	1990	1100	2155	1050	560
MP 1125/750	2900	1630	2015	1340	670	2270	2050	140	3320	2190	1220	2380	1140	610
MP 1500/1000	3045	1740	2215	1455	750	2470	2180	160	3450	2320	1350	2560	1225	640
MP 1875/1250	3045	1740	2400	1455	750	2470	2180	160	3500	2320	1350	2800	1325	658
MP 2250/1500	3200	2050	2612	1600	750	2740	2330	180	4370	2340	1500	2975	1428	700
MP 3000/2000	4200	2540	3470	1735	1230	3710	2450	200	5450	3190	1730	3792	1845	700
MP 3750/2500	4200	2540	3470	1735	1230	3710	2450	200	5450	3190	1730	3792	1845	700
MP 4500/3000	-	-	4000	1756	1025	-	-	200	-	-	1730	4600	2200	1200
MP 6000/4000	-	-	4000	1756	1025	-	-	200	-	-	1730	4600	2200	1200



TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARATTERISTICHE TECNICHE MESCOLATORI PLANETARI

TYPE	MP 75/50	MP 150/100	MP 375/250	MP 565/375	MP 750/500	MP 1125/750	MP 1500/1000	MP 1875/1250	MP 2250/1500	MP 3000/2000	MP 3750/2500	MP 4500/3000	MP 6000/4000	
DRY FILLING CAPACITY CAPACITÀ VOLUMETRICA DI CARICO (*)	cu.yd I	0.1 75	0.2 150	0.5 375	0.7 565	1 750	1.5 1125	2 1500	2.5 1875	3 2250	4 3000	5 3750	6 4500	8 6000
CONCRETE OUTPUT PER CYCLE (COMPACTED) RESA VIBRATA (*)	cu.yd I	0.07 50	0.13 100	0.3 250	0.5 375	0.7 500	1.0 750	1.3 1000	1.7 1250	2.0 1500	2.6 2000	3.3 2500	4 3000	5,33 4000
MAXIMUM LOAD CAPACITY CAPACITÀ DI CARICO MAX	lb kg	265 120	530 240	1320 600	1990 900	2650 1200	3970 1800	5290 2400	6610 3000	7940 3600	10580 4800	13230 6000	15870 7200	21160 9600
SKIP VOLUMETRIC CAPACITY CAPACITÀ VOLUMETRICA SKIP	cu.yd I	0.1 85	0.2 165	0.5 412	0.8 616	1.1 825	1.6 1237	2.2 1650	2.7 2060	3.3 2475	4.4 3300	5.5 4125	5.8 4390	8 6000
MAXIMUM SKIP LOAD CAPACITY CAPACITÀ MAX CARICO SKIP	lb kg	220 100	440 200	1100 500	1650 750	2200 1000	3300 1500	4400 2000	5500 2500	6600 3000	8800 4000	11000 5000	13300 6000	17700 8000
INNER PAN DIAMETER DIAMETRO INTERNO VASCA	inch mm	28 700	39 1000	50 1260	62 1580	72 1820	79 2000	87 2200	94 2400	102 2600	135 3420	135 3420	157 4000	157 4000
MIXING MOTOR(S) MOTORE VASCA	kW HP	1.5 2	4 5.5	7.5 10	11 15	18.5 25	30 40	45 60	55 75	2 x 30 2 x 40	2 x 45 2 x 60	2 x 45 2 x 60	3 x 45 3 x 60	3 x 55 3 x 75
HYDRAULIC POWER PACK MOTOR MOTORE CENTRALINA IDRRAULICA	kW HP	0.75 1	0.75 1.5	1.5 2	1.5 2	2.2 2	2.2 3	4 5.5	4 5.5	4 5.5	5.5 7.5	5.5 7.5	7.5 10	7.5 10
SPEED OF PLANETARY GEARBOX GIRI PLANETARIO AL MINUTO	rpm	20	20	20	20	20	20	20	15	15	15	15	10	10
SPEED OF MIXING STAR(S) GIRI CROCIERA PER MINUTO	rpm	50	35	40	40	45	40	45	40+40	30+30	30+30	30+30+30	30+30+30	
MIXING ARMS BRACCI MESCOLATORE	N.	3	3	3	3	3	3	3	6	6	6	9	9	
SCRAPING ARM(S) BRACCIO PERIFERICO	N.	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	3	
WEIGHT OF MIXER WITHOUT SKIP PESO MESCOLATORE SENZA SKIP	lb kg	441 200	1102 500	1984 900	3087 1400	4409 2000	5953 2700	8157 3700	10362 4700	13890 6300	18740 8500	18740 8500	35274 16000	35274 16000
WEIGHT OF MIXER WITH SKIP PESO MESCOLATORE CON SKIP	lb kg	882 400	1984 900	3080 1400	4409 2000	5953 2700	8157 3700	10803 4900	13008 5900	18520 8400	26457 12000	45300 12000	48500 20530	22000
WEIGHT OF MIXER WITH HOLDING HOPPER PESO MESCOLATORE CON SKIP FISSO	lb kg	705 320	1797 815	2866 1300	4189 1900	5699 2585	7606 3450	10142 4600	11464 5200	117748 8050	25134 11400	41890 11400	44100 19000	20000

(*) In order to identify the productivity of the mixer, two parameters must be taken into consideration: 1. Maximum Weight of the Mix, on the basis of the usual specific weight of concrete (150 lb/ft³ or 2400 kg/m³). 2. Maximum Volume occupied by all batch components charged into the mixer, not exceeding the Dry Filling Capacity. For more information about productivity and accessories, please contact our Sales Department. All technical data are subject to change without notice due to technical improvement. Values indicated are not applicable in all applications and conditions and are subject to variations depending on the use and quantity of the product.

(**) Al fine di identificare la produttività del mescolatore, due parametri devono essere valutati e rispettati: 1) Peso massimo dell'impasto, sulla base del consueto valore di peso specifico del calcestruzzo (2400kg/m³ o 150lb/ft³); 2) Volume massimo occupato dalla somma di tutti gli ingredienti dell'impasto caricati nel mescolatore che non deve eccedere la capacità di carico a secco. Per ulteriori informazioni circa la produttività e gli accessori disponibili, vi preghiamo di contattare il nostro Ufficio Commerciale. Tutti i dati tecnici sono soggetti a modifica senza preavviso per miglioramento tecnico.

(***) solo dragline - con inverter.



WEMIX PLANT (UK)

SICOMA OMG UK & IRELAND Authorised Dealer

636-640 Bristol Road

Selly Oak

Birmingham, B29 6BJ

United Kingdom

Tel: +44 121 472 0130

Mr. Mike Kubba at:

+44 777 333 1264

info@sicomamixers.co.uk

www.sicomamixers.co.uk

www.sicoma.it

lezucche 04/2015

**OFFICINE MECCANICHE
GALLETTI**

SICOMA

**GALLETTI
IBÉRICA**

**OMG
FRANCE**

**SICOMA
NORTH AMERICA**

**SICOMA
ZHUHAI**

**SICOMA
INDIA**



**Headquarter
S.I.CO.MA. s.r.l.**

Via Brenta, 3 06135 Ponte Valleceppi
Perugia - Italy

Tel. +39 075 592.81.20
Fax +39 075 592.83.71

www.sicoma.it
sicoma@sicoma.it



GALLETTI IBÉRICA, SL
C/ Pallars 395-407, Nave 2
08019 Barcelona
España
Tel. +34 933036200
Fax. +34 933036207
www.galletti-iberica.es
omg-grupo@galletti-iberica.es



OMG FRANCE S.à.r.l.
297, Route de Louhans
71380 Epervans
Chalon sur saône
France
Tel. +33 (0)385 96 79 88
Fax +33 (0)385 96 39 57
Port. +33 (0)637 15 72 35
www.omg-france.com



**SICOMA
NORTH AMERICA Inc.**
11300 47th Street North
Clearwater, FL 33762
Phone: 727 575 7999
Fax: 727 575 7998
Toll Free: 800 921 7559
www.sicoma.biz
info@sicoma.biz



SICOMA MIXERS INDIA PVT LTD.
Shed No 10, Plot No 323,
Bommashandra - Jigani Link Road
KIADB Industrial Area,
Anekal Taluk,
Bangalore - 562106 - India
Phone: +91 80 43256732
www.sicoma.it
sicoma@sicoma.it