



Mélangeurs stationnaires

Vaste sélection de mélangeurs pouvant s'intégrer à votre système d'alimentation automatisé.



Quel type de mélangeur stationnaire est le plus adapté à mes besoins?

VERTICAL

- ✓ Vis verticale avec couteaux.
- ✓ Polyvalent, il peut traiter la plus large gamme d'ingrédients sous presque toutes les formes.
- ✓ Choix idéal pour les grosses balles rondes ou carrées.
- ✓ Système d'entraînement planétaire simple.
- ✓ Nécessite peu d'entretien.

Capacité de mélange

230 pi³ (6,5 m³)

à 1000 pi³ (28,3 m³)



À ROTOR

- ✓ Système de pales angulaires créant un effet de culbutage pour un mélange uniforme.
- ✓ Conçu pour la production d'une RTM avec ensilage.
- ✓ Faible consommation d'énergie.
- ✓ Adapté pour grandes ou petites recettes.
- ✓ Système d'entraînement planétaire simple et fiable.

Capacité de mélange

350 pi³ (10 m³)



À ROTOR + 1 VIS

- ✓ Système de pales angulaires et une vis horizontale qui assure un mélange uniforme de qualité supérieure.
- ✓ Grande rapidité de mélange.
- ✓ Choix par excellence pour des rations composées de céréales ou de maïs-grain.
- ✓ Faible consommation d'énergie.
- ✓ Assure un mélange homogène et un déchargement continu.

Capacité de mélange

225 pi³ (6,4 m³)

à 380 pi³ (10,8 m³)



À ROTOR + 2 VIS

- ✓ Système de mélange à pales angulaires et deux vis horizontales.
- ✓ Conçu pour mélanger les ingrédients rapidement et de façon homogène.
- ✓ Choix par excellence pour des rations composées de céréales ou de maïs-grain.
- ✓ Grande capacité et rapidité de mélange.
- ✓ Système d'entraînement planétaire simple.

Capacité de mélange

625 pi³ (17,7 m³)





Éléments à considérer

- Taille du troupeau à nourrir.
- Nombre et volume de ration par jour.
- Type d'ingrédients.
- Espace et dégagement disponibles.
- Puissance (HP) disponible.
- Type et capacité des autres composants du système d'alimentation.
- Tout autre équipement faisant partie de votre système d'alimentation automatisé.

À 4 VRILLES

- ✓ Les 4 vrilles horizontales sont crénelées pour mieux agripper et défaire les petits ballots de foin sec.
- ✓ Conçu pour résister au surplus de stress requis pour déchiqueter les longues fibres de foin sec.
- ✓ Mécanique simple et éprouvée.

Capacité de mélange

210 pi³ (6 m³)
à 325 pi³ (9,2 m³)



ROTATIF

- ✓ Idéal pour la production de mélanges de concentrés.
- ✓ Peut traiter des ingrédients de plus grande densité.
- ✓ Transmission robuste disponible en option pour usage intensif, commercial ou industriel.

Capacité de mélange

68 pi³ (2 m³)
à 135 pi³ (3,8 m³)



Types d'ingrédients

	À ROTOR + VIS				À 4 VRILLES	ROTATIF
	VERTICAL	VR-500	V-ROTOR	TMR MASTER		
Ensilage de silo tour	●	●	●	●	●	●
Ensilage de silo fosse	●	●	●	●	●	●
Balles de foin entières	●	●	●	●	●	●
Foin long déroulé ou en galettes	●	●	●	●	●	●
Foin court max 2" (51 mm)	●	●	●	●	●	●
Capacité hache-foin	●	●	●	●	●	●
Petites rations	●	●	●	●	●	●

● idéal ● acceptable ● non-recommandé

Mélangeurs verticaux

Notre famille de mélangeurs verticaux comprend la série V-Mix, V-Max et Fatmix avec des cuves et des configurations de vis sans fin différentes permettant de répondre à vos besoins précis. Optez pour un modèle stationnaire pour l'intégrer à votre système d'alimentation automatisé ou choisissez parmi nos modèles sur remorque pour plus de versatilité.

Caractéristiques

Plancher de la cuve en acier 44W - 3/4" (19 mm)

Cuve entièrement soudée en acier AR-235 - 1/4" (6 mm)

Vis en acier 44W - 3/4" (19 mm)

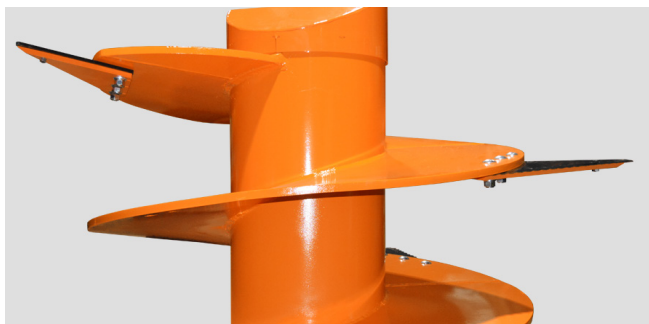
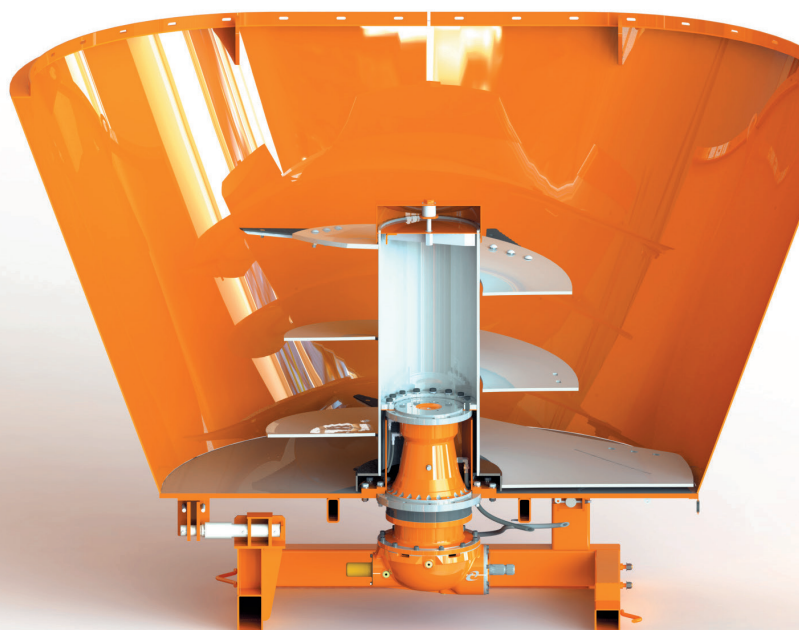
Transmission planétaire à tourelle

Système d'entraînement 2 vitesses

Porte de déchargement à gauche ou à droite

Avantages

- ✓ Châssis ultra-robuste.
- ✓ Parois roulées de haute précision pour une finition plus lisse et un mélange plus facile.
- ✓ Vis extra-large qui permet un mélange rapide et complet de la plus large gamme d'ingrédients.
- ✓ Choix idéal pour les grosses balles rondes ou carrées.



Couteaux

Chaque vis est équipée de 4 couteaux en acier au carbone, traités thermiquement et enduits de carbure de tungstène pour un traitement rapide des balles et une longue durée de vie.



Disque de renfort

Le planétaire est renforcé par un disque de 3/4" (19 mm) d'épaisseur pour une meilleure répartition des charges en fond de cuve et une rigidité maximale.



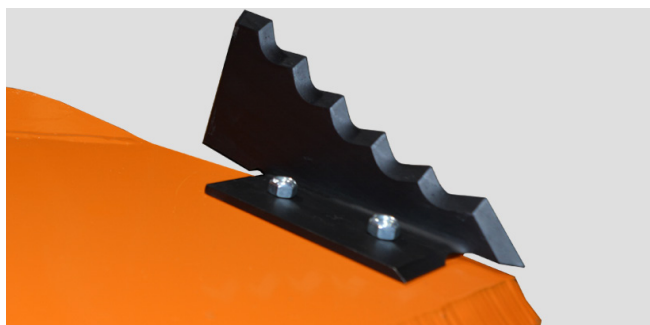
Bras de poussée (option)

L'ajout d'un deuxième bras de poussée, remplaçable, assure un déchargement plus uniforme, idéal pour les convoyeurs nourrisseurs.



Ouverture de porte électrique (option)

Le mécanisme à crémaillère et pignon permet une fermeture complète de la porte à guillotine. Il inclut un moteur 1 hp, bâti C, une transmission et toutes pièces relatives.



Couteau de dégagement de porte (option)

Ce couteau aide à l'écoulement libre du matériel en dégagant l'ouverture de porte et prévient les accumulations. Il améliore aussi le mouvement des ingrédients dans le bas du mélangeur pour en accélérer le mélange.



Bande de rehaussement en caoutchouc (option)

L'ajout d'une bande de rehaussement de 12" (30 cm) en caoutchouc permet d'éviter les débordements. Le caoutchouc est un matériau flexible qui obéira aux chocs lors des chargements par tracteur ou chargeur.

Options

- // Chaîne de rétention
- // Refroidisseur d'huile
- // Égalisateur de débit
- // Ouverture de porte électrique



Mélangeurs verticaux

Spécifications

V-MIX

Modèle	280	400	575	700
Capacité de mélange (sans extension)	219 pi³ (6 m³)	315 pi³ (9 m³)	481 pi³ (14 m³)	706 pi³ (20 m³)
Capacité de mélange (avec extension)	258 pi³ (7 m³)	374 pi³ (11 m³)	551 pi³ (16 m³)	809 pi³ (23 m³)
Longueur	140" (356 cm)	148" (376 cm)	156" (396 cm)	248" (630 cm)
Largeur	111" (282 cm)	117" (297 cm)	123" (312 cm)	120" (305 cm)
Hauteur (sans extension)	85" (216 cm)	87" (221 cm)	103" (262 cm)	99" (251 cm)
Hauteur (avec extension)	95" (241 cm)	97" (246 cm)	113" (287 cm)	109" (277 cm)
Poids*	5 270 lb (2 390 kg)	6 600 lb (2 993 kg)	8 200 lb (3 719 kg)	13 150 lb (5 964 kg)
Nb de vis	1	1	1	2

V-MAX

	430	630
Capacité de mélange (sans extension)	359 pi³ (10 m³)	535 pi³ (15 m³)
Capacité de mélange (avec extension)	411 pi³ (12 m³)	626 pi³ (18 m³)
Longueur	148" (376 cm)	253" (643 cm)
Largeur	119" (302 cm)	120" (305 cm)
Hauteur (sans extension)	95" (241 cm)	81" (206 cm)
Hauteur (avec extension)	105" (267 cm)	91" (231 cm)
Poids*	9 200 lb (4 172 kg)	12 850 lb (5 828 kg)
Nb de vis	1	2

*Poids sans moteur, ni option.

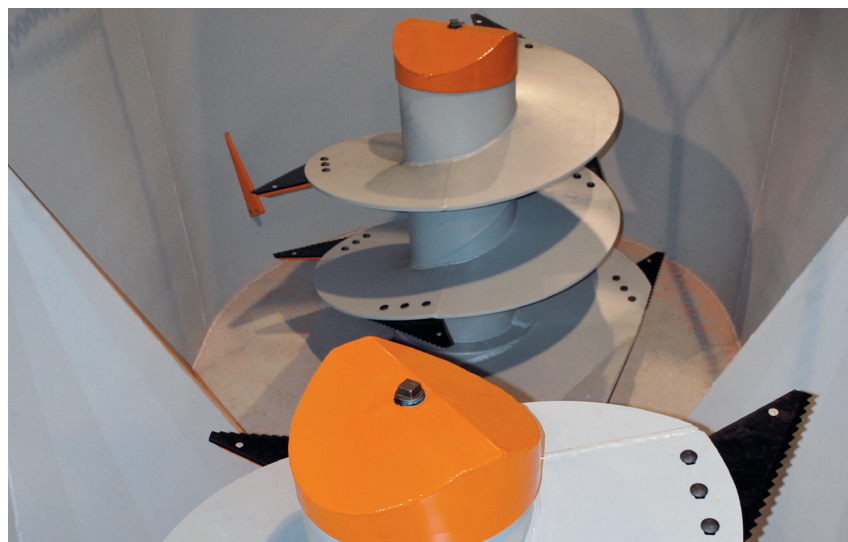


Les modèles **400** et **575** sont les plus populaires de la série V-MIX. La forme unique de leur cuve présente un côté plat qui accélère considérablement le déchetage des balles, d'où une économie appréciable de temps et d'énergie jour après jour.

FATMIX

Modèle	930	930HD	1130HD
Capacité de mélange (sans extension)	757 pi ³ (21 m ³)	800 pi ³ (23 m ³)	1 000 pi ³ (28 m ³)
Capacité de mélange (avec extension)	894 pi ³ (25 m ³)	930 pi ³ (26 m ³)	1 130 pi ³ (32 m ³)
Longueur	285" (724 cm)	285" (724 cm)	285" (724 cm)
Largeur	121" (307 cm)	121" (307 cm)	121" (307 cm)
Hauteur (sans extension)	88" (224 cm)	88" (224 cm)	102" (259 cm)
Hauteur (avec extension)	98" (249 cm)	98" (249 cm)	112" (284 cm)
Poids*	16 200 lb (7 347 kg)	16 540 lb (7 501 kg)	17 170 lb (7 787 kg)
Nb de vis	2	2	2

*Poids sans moteur, ni option.



Les V-MIX 700, V-MAX 630 et la série FATMIX sont équipés de **deux vis**, spécialement conçues pour offrir des performances et une efficacité maximales.

Les mélangeurs stationnaires de la série V-MIX sont munis d'une **transmission à deux vitesses**.

Mélangeur à rotor

VR-500

Le VR-500, par son système de pales angulaires, permet un mélange exceptionnellement précis et doux des ensilages, des grains et des suppléments, même en petits lots.

Avantages

- ✓ Effet de culbutage unique, doux pour la fibre.
- ✓ Faible consommation énergétique.
- ✓ Moteur à entraînement direct sans courroie.
- ✓ Système d'entraînement simple qui requiert peu d'entretien.

Caractéristiques

Murs aux extrémités de 1/4" (6 mm) d'épaisseur

Plancher de 3/16" (5 mm) recouvert de polymère UHMW 1/4" (6 mm)

Système de pesée en 4 points

Réducteur planétaire

Grattoirs de fond sur 2 pales

Requiert un moteur de 10 HP (7,5 kW)

Large porte de déchargement électrique 42" x 21" (107 cm x 53 cm)

La conception robuste et compacte du VR-500 assure une RTM homogène en peu de temps, et avec moins d'énergie.

Large porte de déchargement

Le système d'ouverture de porte électrique de série permet un contrôle efficace de la vitesse de déchargement pour s'adapter à votre méthode de distribution. Une caractéristique essentielle pour les systèmes d'alimentation automatisés.

Doublure en polymère UHMW

La doublure de la cuve en polymère UHMW 1/4" (6 mm) est ultra glissante, très résistante à l'abrasion, requiert moins d'énergie et favorise le mouvement des ingrédients pour un mélange homogène.





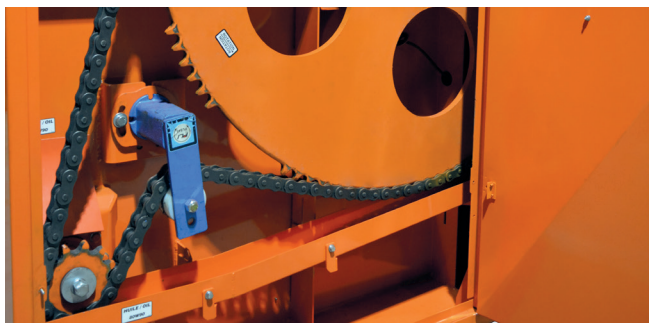
Doux pour la fibre

Les pales angulaires soulèvent et retournent doucement les ensilages, les grains et les suppléments par un mouvement de culbutage sans compresser les aliments, préservant ainsi la qualité de la fibre.



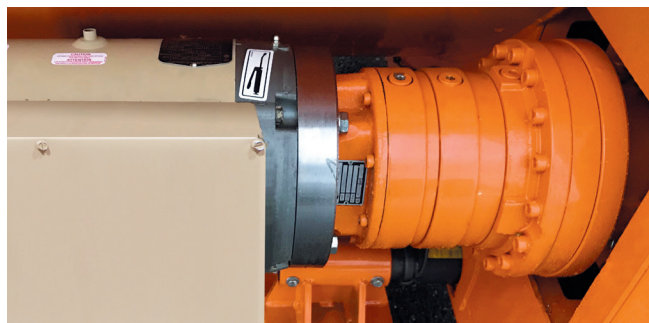
Mélange de qualité supérieure

Les grattoirs en caoutchouc garantissent que même les plus petites quantités de minéraux ou de suppléments sont soigneusement mélangées dans le fourrage, fournissant des rations homogènes et un nettoyage complet de la cuve.



Facile d'entretien

Sa mécanique simple et l'absence de courroie d'entraînement réduisent les besoins en entretien. Le moteur qui active les pales est monté directement sur le réducteur planétaire. Le bain d'huile standard lubrifie la chaîne automatiquement.



Écoénergétique

L'entraînement par réducteur planétaire du VR-500 requiert peu de puissance et mélange rapidement, permettant de maintenir les coûts énergétiques à leur plus bas.

Options

// Doublures des extrémités en acier inoxydable 1/8" (3 mm)

// Aimant

// Kit de sonde de rotation

// Lame de nettoyage additionnelle

Spécifications

Poids de la machine	Poids maximal de la charge	Capacité de la cuve	Capacité de mélange
8 850 lb (4 015 kg)	8 000 lb (3 625 kg)	450 pi³ (12,7 m³)	350 pi³ (10 m³)
Longueur	Largeur	Hauteur*	
141-1/8" (3,6 m)	110-3/4" (2,8 m)	106-7/8" (2,7 m)	

*Si le mélangeur est chargé à pleine capacité 450 ft³ (12,7 m³), la qualité du mélange sera grandement réduite.

**Sans châssis de transport.

Mélangeur à rotor + 1 vis

V-ROTOR

Avec le V-Rotor, toute la ration est maintenue en mouvement par un effet de culbutage alors que la grosse vis à spires contraires mélange au centre les ingrédients pour une ration vraiment homogène tout en préservant la qualité de la fibre.

Caractéristiques

Transmission planétaire

Doublure en UHMW de 1/4" (6 mm)

Système de pesée en 4 points

Cuve et châssis entièrement soudés

Contour de porte en acier inoxydable

Ouverture de porte électrique
ou manuelle

Avantages

- ✓ Système d'entraînement simple et robuste.
- ✓ Mélange efficacement tout en étant respectueux de la nature des ingrédients.
- ✓ Construction solide qui résiste à l'usure.
- ✓ Capable de couper la fibre longue et de bien l'incorporer aux autres ingrédients.

La cuve et l'auge de la vis sont recouvertes d'un polymère lisse, résistant à l'abrasion, qui requiert moins d'énergie et favorise le mouvement des ingrédients.





Puissant rotor à pales angulaires

Équipé d'un puissant rotor à pales angulaires pour créer un effet de culbutage. Le mélange est ainsi délicatement acheminé vers la vis de déchargement.



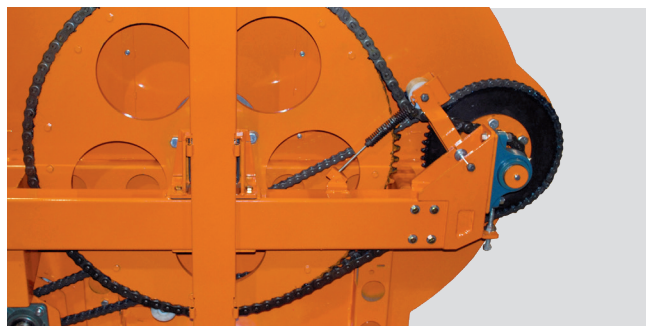
Porte à guillotine

La porte à guillotine s'ouvre pour permettre aux aliments emportés par la vis sans fin de se décharger à un débit parfaitement contrôlé, idéal pour les systèmes automatisés.



Nettoyage complet

Des lames de nettoyage en caoutchouc assistent le rotor dans son mouvement de culbutage en mélangeant les ingrédients tout en assurant un nettoyage efficace de la cuve.



Système d'entraînement

(Montré sans le garde)

Conçu pour un entretien facile, le système d'entraînement simple comporte peu de pièces mobiles et nécessite un minimum d'attention.

Options

// Système d'entraînement direct

// Doublures des extrémités en acier inoxydable 1/8" (3 mm)

// Aimant

// Couteaux trempés

Spécifications

Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur	Capacité de mélange
6100	149" (3,8 m)	93" (2,4 m)	87" (2,2 m)	225 pi ³ (6,4 m ³)
6120	173" (4,4 m)	93" (2,4 m)	87" (2,2 m)	270 pi ³ (7,6 m ³)
8100	149" (3,8 m)	119" (3 m)	109" (2,8 m)	380 pi ³ (10,8 m ³)

Mélangeur à rotor + 2 vis

TMR MASTER

Le principe du TMR Master repose sur un puissant rotor à pales qui crée un doux effet de culbutage alors que les vis déplacent rapidement les ingrédients d'une extrémité à l'autre. La combinaison des deux procédés élimine les points morts, gage d'un mélange homogène, moelleux et d'une économie de temps et d'énergie.

Caractéristiques

Vis de déchargement en acier inoxydable

Doublure de fond de polymère UHMW

Doublure des extrémités en acier inoxydable

Batteurs angulaires

Ouverture de porte électrique

2 lames de nettoyage

Puissantes chaînes à rouleaux

Système de pesée en 4 points

Avantages

- ✓ Mélange rapidement tout en étant doux pour la fibre.
- ✓ Grande capacité de mélange, mais demeure efficace avec de petites rations.
- ✓ Profil bas pour faciliter le remplissage par chargeuse.
- ✓ Technologie permettant de diminuer la pression sur les composants du mélangeur.

**Polyvalent et robuste,
le TMR Master peut mélanger
plusieurs types d'ingrédients.**





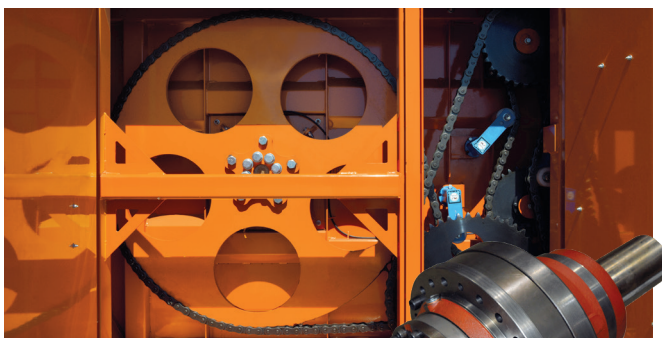
Procodé de mélange sophistiqué

Le rotor assure un mélange optimal des rations tout en mélangeant parfaitement l'ensemble des ingrédients, incluant les micro-ingrédients, et ce, sans endommager les fibres.



Déchargement

La vis de déchargement de 22" (56 cm) de diamètre et la grande porte à crémaillère de 20" x 36" (50 X 90 cm) combinées permettent un déchargement rapide et uniforme de la ration.



Système d'entraînement

Simple et robuste, le système d'entraînement du TMR

Master requiert peu d'entretien. La réduction primaire s'effectue par une puissante transmission planétaire. Ses grosses chaînes à rouleaux s'auto-lubrifiant dans le bain d'huile et la banque de graisseurs est facile d'accès.



Système de pesée en 4 points

Le châssis entièrement soudé est fabriqué de gros tubes rectangulaires pour la rigidité et une grande précision du système de balances à 4 pesons.

Options

// Aimant

// lame de nettoyage additionnelle sur batteur

// Couteaux sur vis du haut

// Convoyeur de déchargement

Spécifications

Longueur	Largeur	Hauteur
212-1/2" (5,4 m)	122-1/2" (3,1 m)	96-1/2" (2,5 m)
Poids de la machine	Capacité de mélange	
17 180 lb (7 795 kg)	625 pi ³ (18 m ³)	

Mélangeur à vrilles

Série AM

Solidement construits de part en part avec leur transmission et leurs vis ultra robustes, nos mélangeurs stationnaires à vrilles sont fabriqués pour résister au surplus de stress requis pour déchiqeter les longues fibres de foin sec.

Caractéristiques

4 vrilles en acier résistant à l'abrasion

Chaîne à rouleaux

Ouverture de porte électrique
ou manuelle

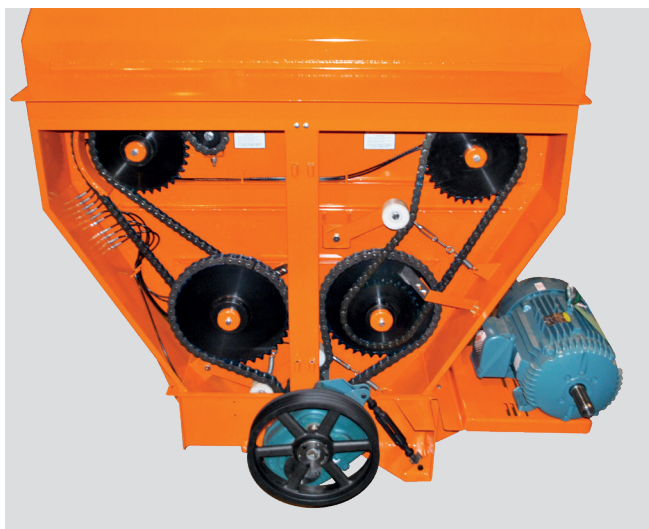
Fond d'une épaisseur de 3/8" (10 mm)

Avantages

- ✓ Mécanique simple et éprouvée.
- ✓ Facile d'entretien grâce à sa ligne de graisse et son bain d'huile.
- ✓ Peut hacher du foin jusqu'à 4,4 lb (2 kg) / vache / jour.

La réduction primaire s'effectue sur les modèles 210, 270 et 325 par une **robuste transmission à tarière** qui offre une réduction de vitesse fiable avec un minimum de pièces mobiles et une maintenance réduite.





Système d'entraînement avec bain d'huile

Les roues dentées de grand diamètre diminuent les contraintes sur les chaînes à rouleaux. Tout le système s'auto-lubrifie grâce à un bain d'huile totalement fermé et les roulements se graissent de l'extérieur pour en faciliter la maintenance.



Système à 4 vis

Les vis sont crénelées pour mieux agripper et défaire les ballots de foin sec. Les vis du bas, qui peuvent être munies de couteaux, tournent contre des barres de cisaillement. Elles permettent de défaire les paquets et de déchiqueter les longues tiges de foin pour les mêler aux autres ingrédients.



Couteaux trempés

En option, des couteaux trempés peuvent être installés dans les encoches afin de couper les fibres longues et de mieux les introduire dans la ration.

Options

- // Doublures de fond ou d'extrémités
- // Entraînement à un ou deux moteurs
- // Convoyeur de déchargement
- // Aimant
- // Cellule de charge
- // Ens. de leviers
- // Couteaux trempés

Spécifications

Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur	Capacité de mélange
210	96" (2,4 m)	84" (2,1 m)	85" (2,2 m)	210 pi ³ (6,4 m ³)
270	120" (3 m)	84" (2,1 m)	85" (2,2 m)	270 pi ³ (7,6 m ³)
325	144" (3,7 m)	84" (2,1 m)	85" (2,2 m)	325 pi ³ (10,8 m ³)

Mélangeur rotatif

Série MR

Comme son nom l'indique, le mélangeur rotatif brasse et sépare les ingrédients grâce à un effet de culbutage. Aucune coupe n'est réalisée à l'intérieur de la cuve. Il est idéal pour la production de mélanges de concentrés.

Caractéristiques

Mécanique simple

Cuve en acier 1/4" (6 mm)

Porte d'accès

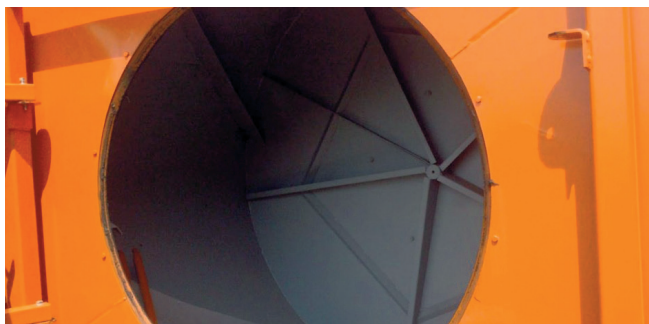
Avantages

- ✓ Idéal pour la production de mélanges de concentrés.
- ✓ Peut traiter des ingrédients de plus grande densité.
- ✓ Peu de pièces mobiles pour un minimum d'entretien.

Un système de levier sur coussinet raccordé à une balance électronique permet d'offrir une grande précision pour une ration équilibrée et parfaitement mélangée!

Porte d'accès





Mélange complet

Les ailettes incurvées soulèvent les ingrédients pour créer un effet de culbutage alors que des godets, fixés sur la paroi intérieure de la façade, les entraînent vers le haut pour les retourner dans la masse pour parfaire le mélange ou sur la trémie lorsqu'en mode déchargement.



Consomme peu d'énergie

Grâce à son système de transmission d'énergie efficace et simple, comportant peu de pièces mobiles, le mélangeur rotatif consomme peu d'énergie et nécessite peu d'entretien.



Trémie en mode chargement

Une large trémie à bascule disposée à l'avant du mélangeur permet de manutentionner efficacement toutes sortes d'ingrédients en mode chargement.



Trémie en mode déchargement

La trémie est orientée vers le bas pour le déchargement. La porte électrique en option s'adaptera à votre système d'alimentation automatisé.

Options

// Aimant

// Cellule de charge

// Ens. de leviers

// Transmission robuste pour usage intensif

// Ouverture de porte électrique

Spécifications

Modèle	Longueur	Largeur	Hauteur	Capacité de mélange
MR-80	84-1/2" (1,9 m)	82" (2,1 m)	79-1/2" (2 m)	68 pi ³ (1,9 m ³)
MR-100	90-1/2" (2,2 m)	82" (2,1 m)	79-1/2" (2 m)	79 pi ³ (2,2 m ³)
MR-120	118-1/2" (2,3 m)	82" (2,1 m)	79-1/2" (2 m)	99 pi ³ (2,8 m ³)
MR-200	120-1/2" (2,3 m)	94" (2,4 m)	92-1/2" (2,3 m)	135 pi ³ (3,8 m ³)

Automatiser son système d'alimentation

AUTORATION PRO

La simplicité de l'**AUTORATION PRO** vous permet d'avoir le plein contrôle sur chacune des étapes, allant du remplissage et de la préparation du mélange jusqu'à la distribution des rations.

- Gagner en efficacité
- Réduire les besoins en main-d'œuvre
- Réduire les pertes alimentaires



Un allié de taille

Valmetal offre une vaste sélection d'équipements complémentaires et d'accessoires vous permettant de créer dans votre étable un circuit complet d'alimentation automatisé.

L'**AUTORATION PRO** permet de :

- Distribuer des rations précises
- Contrôler les inventaires
- Connaître les coûts engendrés
- Obtenir des rapports

Gérer efficacement vos :



ÉQUIPEMENTS



ALARMES



RAPPORTS



INGRÉDIENTS



RECETTES



SÉQUENCES

La technologie au bout des doigts

Accès à distance de partout dans le monde grâce à l'application mobile Valmetal!



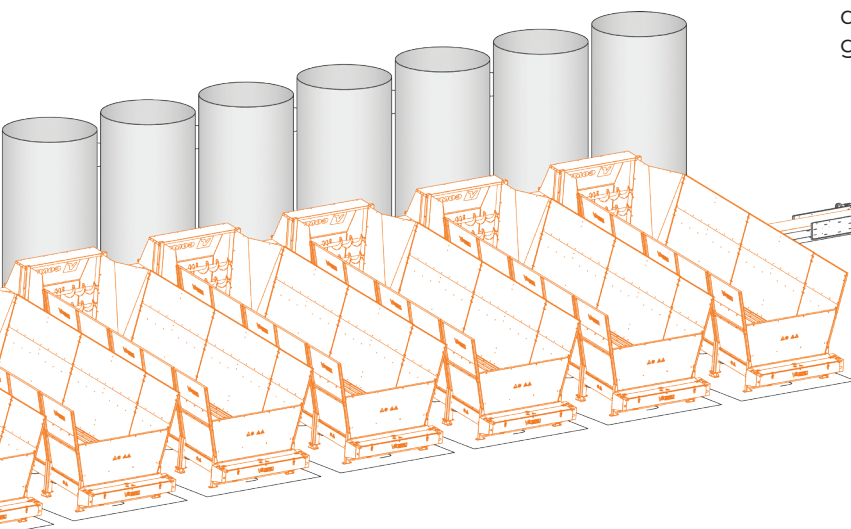
AUTORATION

PRO MAESTRO

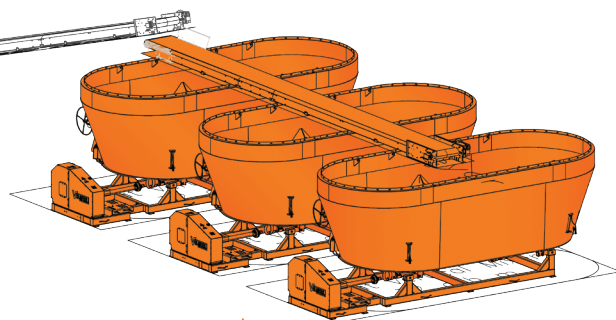
Notre technologie la plus avancée en matière d'automatisation conçue pour l'alimentation des fermes de grande taille.

Qu'est-ce que l'**AUTORATION PRO MAESTRO** peut faire pour vous?

- Faire fonctionner plusieurs mélangeurs et plusieurs balances simultanément.
- Charger les ingrédients **jusqu'à 60% plus rapidement!**
- Alimenter plus de vaches, en moins de temps!



Ce système permet de préparer des pré-lots dans un premier mélangeur pour approvisionner graduellement le mélangeur principal.



▲
Contrôlez jusqu'à 3 mélangeurs en même temps.

Travailler avec précision

Tous nos mélangeurs stationnaires peuvent être équipés d'un **système de balance électronique** qui assure une formulation précise de chaque ration.

Choisissez parmi des balances de base, programmables ou des commandes entièrement automatisées qui s'occupent de nourrir vos animaux pendant que vous travaillez sur autre chose.



Des solutions adaptées

Notre équipe d'experts vous assistera dans le choix du type et de la taille de mélangeur qui répondra le mieux à vos besoins. Ils vous guideront à travers notre vaste gamme d'équipements automatisés afin d'obtenir le parfait système d'alimentation!

- Prépesage des suppléments
- Préparation de la RTM
- Distribution et repousse fourrage automatisé des aliments



Les caractéristiques, descriptions et illustrations sont aussi précises qu'il était possible de les avoir au moment de l'impression et sont sujettes à modifications sans préavis. Les illustrations peuvent inclure du matériel et des accessoires en option et peuvent ne pas comprendre tout l'équipement standard.



CANADA
Québec

ÉTATS-UNIS
Wisconsin
Californie

info@valmetal.com