

## PROBLÈME AVEC LE MÉLANGE

### 1 - Assurez-vous d'incorporer les ingrédients dans l'ordre suivant:

- 1- Foin sec, paille, ensilage
- 2- Grain sec
- 3- Protéines, pré mix, additifs
- 4- Ensilage de maïs
- 5- Liquides

Mélanger entre 3 à 5 mins, dépendamment de la grosseur du mélange, après l'incorporation du dernier ingrédients.

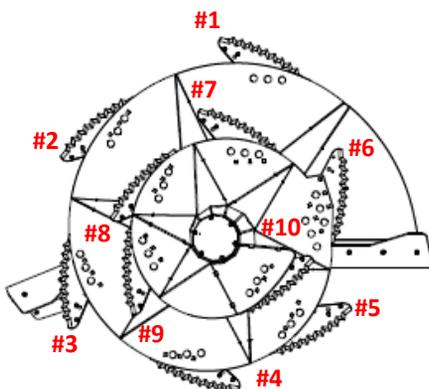
### 2 – Vis sont bien synchronisés (double ou triple vis)

- 1- Assurez-vous que les vis soient biens synchronisées (Référez-vous à la procédure A-MIX-007)

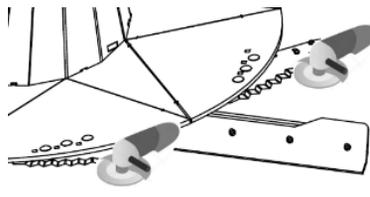
### 3 – Position et maintenance des couteaux

- 1- Assurez-vous que la position des couteaux est bonne (Référez-vous à la procédure A-MIX-003)
- 2- Quand les dents commencent à s'effacer, effectuer une permutation des couteaux du bas avec ceux du haut (#1 avec #10, #2 avec #9, #3 avec #8, #4 avec #7, #5 avec #6).
- 3- Lorsque les dents sont usées sur tous les couteaux, meuler les dents pour obtenir un tranchant.
- 4- Lorsque le revêtement de tungstène sous les couteaux commence à disparaître, retourner tous les couteaux pour avoir le revêtement de tungstène sur le dessus.
- 5- Remplacer tous les couteaux lorsque la coupe n'est plus satisfaisante

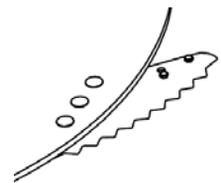
Permutation des couteaux



Aiguiser les couteaux



Côté plat avec doublure de tungstène à l'envers

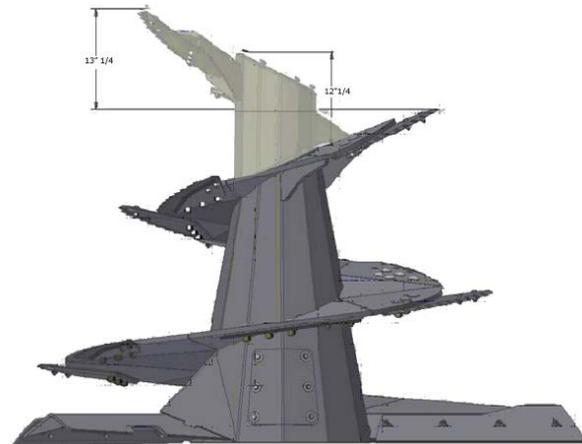
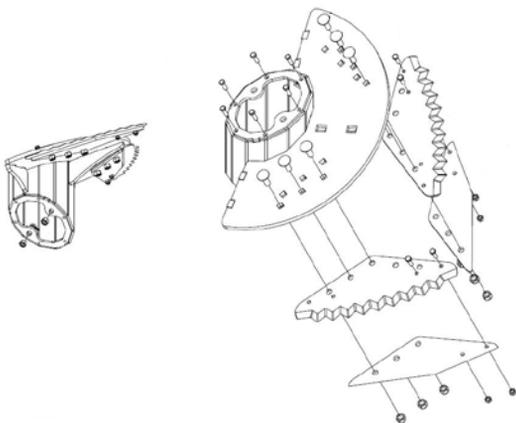


## PROBLÈME AVEC LE MÉLANGE

### Problème avec l'incorporation des ingrédients qui restent sur le dessus

- Tous les mélangeurs verticaux RTM sur le marché fonctionnent à leur meilleur entre 50% et 90% de leur capacité cubique de base.
- Si le niveau atteint le bord de la paroi latérale de la cuve (sans tenir compte de l'extension de capacité), vous utilisez le mélangeur à 100% de sa capacité et la vis ne sera pas suffisamment haute.
- L'extension de capacité est principalement là pour empêcher le déversement du mélange (zone de rétention).
- Cependant Anderson est le seul fabricant à offrir une extension de vis qui peut être boulonnée sur la vis actuelle afin d'optimiser votre mélangeur. Faite en la demande à votre concessionnaire.
- Chaque extension de vis ajoute 14 pouces à votre vis actuelle.
- Hautement recommandé avec tout mélangeur vertical RTM équipé d'une extension de capacité supérieure à 12 pouces.

Ou vous devrez préparer une ration plus petite en fonction de la capacité de votre mélangeur, sinon votre mélangeur doit être plus grand et nous serons heureux de vous conseiller dans cette direction.

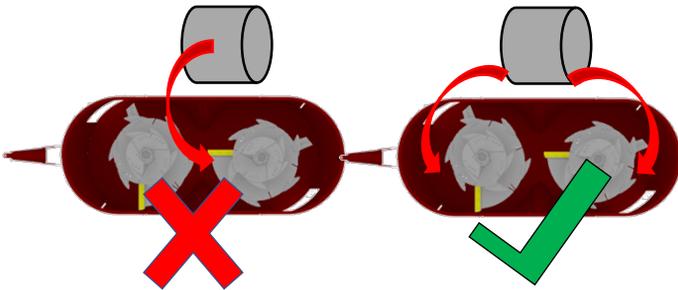


## PROBLÈME AVEC LE MÉLANGE

**Problème avec les balles coincées entre les vis, créant une paroi qui bloque la circulation de l'avant vers l'arrière.**

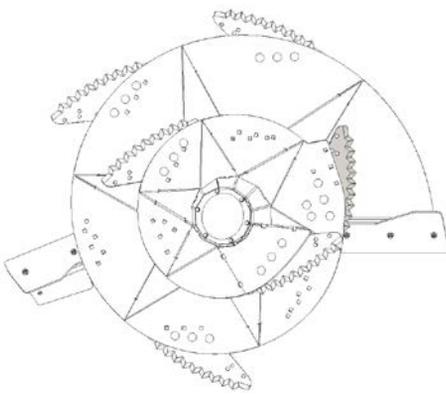
Lorsque vous laissez tomber la balle dans le mélangeur, faites-la tomber délicatement sur la partie extérieure du mélangeur au dessus de la vis afin qu'elle commence à être broyée avant d'arriver au centre

Lorsque vous laissez tomber la balle, déposer la balle le centre vers la paroi extérieur de la cuve et non vers le fond



Si après avoir utiliser les trucs plus haut vous avez encore le même problème vous pouvez contacter votre concession Anderson afin de commander les supports de couteaux déporté, qui réduit la "zone morte" entre les vis et évite qu'une paroi ce forme.

Standard



Avec couteaux déporté

