

Ficha técnica EMULSIONADOR VERTICAL

Descripción:

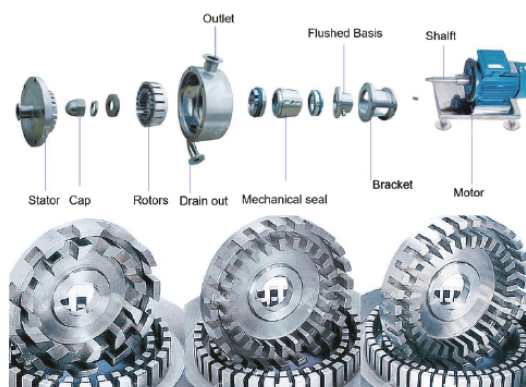
Los emulsionadores verticales proporcionan altos grados de cizallamiento en emulsiones y dispersiones gracias al diseño de los cabezales y las turbinas. Con los mezcladores verticales se obtiene un producto totalmente homogéneo y sin grumos en procesos con volúmenes medianos (5000 litros) y pequeños. Además, estos equipos resultan útiles en el mantenimiento de productos ya homogeneizados, pues proporcionan un cuidadoso tratamiento del mismo conservando sus propiedades.

Su diseño permite mantener un alto grado de higiene y agilizar las tareas de mantenimiento. La configuración del cabezal es seleccionada en función del producto y de los requerimientos de éste; pudiendo ser tamizado, ranurado o perforado. Es por ello, que estos equipos son capaces de reducir el tamaño de partícula, eliminar aglomeraciones y disolver rápidamente sólidos en líquidos.

Emulsionador



Emulsionador + elevador



Coarse Teeth: beat, shatter, shear, dissolve, rough disperse.
Middle Teeth: disperse, refine, solutize, emulsify.
Fine Teeth: superfine disperse, emulsify, homogenizer, pulpify.

Capacidad de entrega

200-600

RPM

2900/3400

Longitud eje

900

KW

5.5

Alimentación

380V/50hz





Cuadro de control elevador.

