



I Applicazione

La gamma dei mixer multidenti serie 8100X viene utilizzata nelle applicazioni dove sia richiesta una grande capacità di taglio del prodotto, per ottenere una buona emulsione. Fino ad ora per ottenere emulsioni di alta qualità si doveva ricorrere a molini o omogeneizzatori. Con la gamma di mixer della serie 8100X si possono ottenere risultati simili presentando una soluzione molto più igienica e ad un costo inferiore. Maionese, crema cosmetica di alta qualità, soluzioni farmaceutiche e veterinarie sono alcuni dei prodotti che si possono ottenere con questo impianto.

I Principio di funzionamento

A differenza dei mixer rotore-statore tradizionali, i quali producono un taglio puntuale nel momento che il rotore spinge il prodotto attraverso le aperture dello statore, i mixer multidenti della serie 8100X dispongono di varie file di denti concentrici. Il prodotto entra nel mixer nel centro ed è spinto radialmente attraverso i canali radiali tra i denti del rotore e dello statore. Le tolleranze sono molto precise e il rotore gira ad una grande velocità (fino a 50 m/s), che provoca un intenso taglio ed emulsione al prodotto.

I Disegno e caratteristiche

Alto potere di taglio, riduzione della grandezza della particella fino a livelli inferiori ad 10 micro.

Velocità di esercizio fino a 50 m/s.

Sistema di tenuta con tenuta meccanica semplice raffreddata sanitaria.

Possibilità di diverse tolleranze tra rotore e statore.

Possibilità di lavaggio CIP senza smontare il mixer.

Attacchi standard: Clamp ISO-2852.

Montaggio con puleggia e cinghie.

Drenaggio clamp.

Motori IEC B3, IP 55, isolamento classe F, 3000 rpm.

I Materiali

Parti in contatto con il prodotto

AISI 316L

Altre parti in acciaio inox

AISI 304

Tenuta meccanica

C / SiC

Guarnizioni

EPDM

Finitura superficiale

elettrolucidato, Ra<0.8

