



I Aplicação

A gama de misturadoras multidentes da série 8100X é usada em aplicações onde seja necessário uma grande capacidade de cisalhamento para obter uma boa emulsão. Até agora, para conseguir emulsões de alta qualidade, era necessário recorrer a moinhos ou a homogeneizadores. Com a gama de misturadoras da série 8100X, é possível conseguir resultados semelhantes e constitui uma solução muito mais higiénica com um custo inferior. Maionese, cremes cosméticos de alta qualidade, soluções farmacêuticas e veterinárias são alguns produtos que podem ser preparados com este equipamento.

I Princípio de funcionamento

Ao contrário das misturadoras rotor-estator tradicionais, que produzem um cisalhamento pontual no momento em que o rotor impulsiona o produto através das aberturas do estator, as misturadoras multidentes da série 8100X dispõem de várias filas de dentes concêntricos. O produto entra na misturadora pelo centro e é impulsionado radialmente através dos canais radiais entre os dentes do rotor e do estator. As tolerâncias são muito ajustadas e o rotor gira a uma grande velocidade (até 50 m/s), o que provoca um intenso cisalhamento no produto.

I Design e características

Alto poder de cisalhamento, redução do tamanho das partículas até níveis inferiores a 10 micron.

Velocidade de trabalho de até 50 m/s.

Sistema de obturação com fecho mecânico simples refrigerado sanitário.

Possibilidade de ter diferentes tolerâncias de ajustamento entre rotor e estator.

Possibilidade de limpeza CIP sem desmontar a misturadora.

Conexões standard: Clamp ISO-2852.

Montagem com polias e correias.

Drenagem clamp.

Motores IEC B3, IP 55, isolamento da classe F, 3000 rpm.

I Materiais

Peças em contacto com o produto	AISI 316L
Outras peças de aço inoxidável	AISI 304
Fecho	C / SiC
Juntas	EPDM
Acabamento superficial	eletropolido, Ra<0.8

