

MEZCLADO DE LIQUIDOS

EQUIPOS CONTRAROTACION



Equipo de fabricación para la mezcla homogénea de productos en dispersión a temperatura controlada. Especialmente diseñado para aplicaciones en industria Farmacéutica, Cosmética y Alimentaria.

Este sistema permite trabajar con procesos en los que intervienen factores como el calentamiento, vacío, pre-mezcla, emulsión, dispersión, agitación, presión y temperatura.

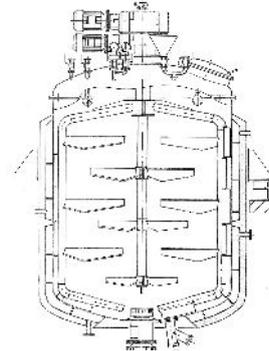
la mezcla se realiza en el interior del depósito a través de agitador tipo áncora y un eje central con palas que gira en sentido contrario con respecto al agitador, así como un emulsionador o mixer de fondo.

Equipo para trabajar en vacío, donde se produce la mezcla con el giro simultáneo de ambos sistemas de áncora central y agitador, a baja velocidad y con accionamiento simultáneo del mixer de fondo. La velocidad de las palas aumenta una vez adicionado el producto a dispersar.

Una vez finalizada esta etapa la velocidad del sistema disminuye, mientras se enfría la cámara. Cuando el producto alcanza la temperatura necesaria, se añaden los minoritarios que se precisen, generalmente en frío.

El producto es descargado mediante sistema de vacío o bien través de una bomba. La limpieza se realiza a través de sistema de lavado CIP.

La instalación se puede disponer sobre bancada, patas de apoyo o estructura según se precise. Cumplen con las normativas GMP Y FDA e incorporan dispositivos de medida y control como sondas de temperatura en distintas ubicaciones.



IPROCOMSA
EQUIPOS DE PROCESOS, S.L.



Oficinas y fábrica:
Pasaje Castellví de Rosanes
Nave 13
08783 - Masquefa
Barcelona - España
Tel. +34 937 794 800
comercial1@iprocomsa.com
www.iprocomsa.com