

Mezclador de Mesa para Productos Viscosos



I Aplicación

Los mezcladores de mesa para productos viscosos se usan para incorporar sólidos en un medio líquido que se hace circular mediante una bomba centrífuga y una lobular. Su campo de aplicaciones abarca desde incorporación de sólidos en salsas viscosas hasta incorporación de pectinas en glucosas para poder hacer mermeladas. Se podrá incorporar un mixer in line inmediatamente después de la bomba centrífuga para romper grumos.

I Principio de funcionamiento

El mezclador de mesa para productos viscosos es un equipo compacto, formado por una bomba centrífuga con un sistema venturi en la aspiración y una tolva con una válvula de mariposa en la parte superior para adicionar los sólidos al líquido que pasa por la bomba. Inmediatamente después de la bomba centrífuga se podrá instalar como opción un mixer in line. Después del mixer se montará una bomba lobular. Gracias al venturi y a la aspiración de la bomba se crea una fuerte depresión en la base de la tolva. En el momento que se abre la válvula de la tolva, los sólidos son aspirados y se disuelven perfectamente al pasar dentro del cuerpo de la bomba. Cuando el producto empieza a tener viscosidad entonces la bomba lobular será la que mantendrá el caudal de líquido y lo cual permitirá mantener una capacidad de aspiración de sólidos elevada.

Se recomienda trabajar en recirculación ("batch") hasta que se han incorporado todos los sólidos, y aún para tener una disolución lo más homogénea posible, continuar recirculando un tiempo después que los sólidos ya se han incorporado completamente.

En algunos casos también se puede usar "in-line" en función del sólido añadido y la calidad necesaria de la disolución.

I Materiales

Piezas en contacto con el producto	AISI 316L
Otras piezas metálicas	AISI 304
Juntas	EPDM según FDA
Cierre mecánico	Grafito/ SiC / EPDM
Acabado interior, tolva y base superior pulido satinado, Ra < 0.8	
Acabado estructura	pulido mate



I Diseño y características

Equipo de gran sencillez y versatilidad para mezclar rápida y homogéneamente gran variedad de sólidos, sin que la mezcla esté en contacto directo con el aire.

Diseño higiénico.

Fácil montaje/desmontaje con conexiones CLAMP.

Posibilidad de limpieza y desinfección sin desmontar el equipo.

Mezclado completo con recirculación del producto.

Opción de mezcla "in-line" sin necesidad de recirculación en ciertas aplicaciones.

Bandeja a una altura adecuada para apoyar los sacos de sólidos y facilitar su descarga en la tolva.

Cuadro eléctrico con marcha/paro y guardamotor.

Conjunto del equipo sobre ruedas: 2 giratorias + 2 fijas con freno.

Posibilidad de automatización: Caudalímetro para poder mantener un caudal con un variador de frecuencia actuando sobre la bomba lobular. Válvulas neumáticas. Sensor de sólidos en la tolva para cerrar la válvula de la tolva en caso de que se acabe el sólido, carga automática de sólidos, etc.

I Especificaciones técnicas

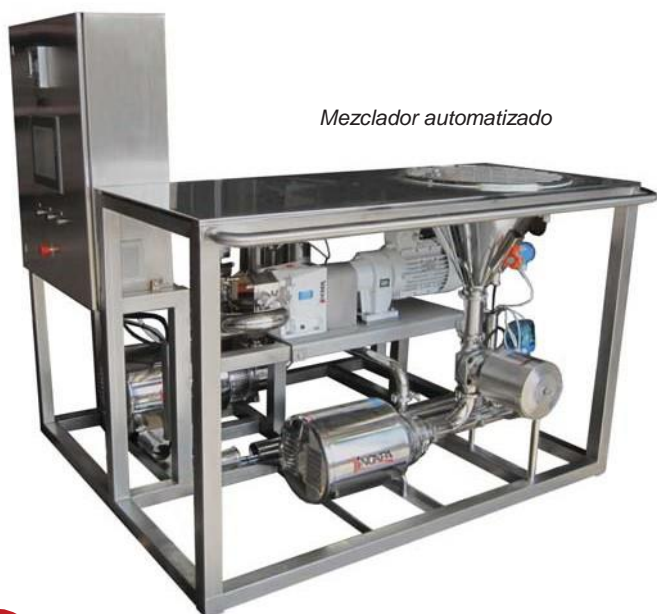
Blender para productos viscosos	en base al MM260
Caudal	aprox. 20 m ³ /h
Altura diferencial	max. 15 mca
Aspiración de sólidos	max. 1500 kg/h *
T ^a máxima	65°C
Conexiones (aspiración/impulsión)	CLAMP
Capacidad tolva	44 litros
Válvula tolva	mariposa CLAMP

* La cantidad de sólidos aspirados puede variar en función de sus características.

Mezclador manual



Mezclador automatizado



I Opciones

- Cierres dobles refrigerados.
- Cierres SiC/SiC.
- Juntas en FPM o PTFE.
- Conexiones DIN, SMS.
- Drenaje.
- Vibrador para la tolva.
- Válvula actuador neumático + sensor sólidos nivel inferior.
- Sensor sólidos nivel superior.
- Cuadro con controles para el vibrador, las sondas de nivel de sólidos y la válvula automática.
- Rejilla para la tolva.
- Automatización.