

# Emulsionador Intensivo Cúter TM

## características generales

El Mezclador intensivo CÚTER TM, es la solución óptima para la mezcla, trituración y emulsión en un sólo proceso de productos de dureza media y baja. Está concebido para un obtener un corte rápido, a la vez que tritura y mezcla, consiguiendo una pasta fina y homogénea, sin desprendimiento de grasa ni sobrecalentamiento del producto.

Se caracteriza por su diseño cilíndrico con fondo ligeramente cónico y una turbina montada en la parte inferior, de velocidad variable. La turbina tipo cúter que se instala en este equipo es una cuchilla compuesta por cuatro álabes curvados y afilados, con alto poder de cizallamiento. El deflector que se instala en la pared del mezclador permite romper la corriente, dirigiendo el producto hacia el centro donde está la turbina, para asegurar su homogeneización.

El volumen de fabricación puede ir desde los 5 a los 30 L, para equipos de laboratorio o planta piloto y desde los 60 hasta los 2000 L, para los equipos industriales.



### CARACTERÍSTICAS

» Dispone de doble cámara para los procesos de calefacción o refrigeración.

» La tapa plana está diseñada para las operaciones con presión atmosférica, pero opcionalmente se puede suministrar el equipo con tapa para trabajar con vacío y a presión.

» Opcionalmente y en lugar del deflector, para determinados productos que tienden a incrustarse en las paredes, se puede montar un rascador de PTFE ajustable en inclinación a la pared del tanque, con un sistema de accionamiento independiente.

» El Mezclador TM de laboratorio tiene un sistema de basculación para la descarga del producto, y la cuba incorpora una boca en forma de pico de pato.

» En el caso de los equipos industriales, la descarga se realiza mediante una válvula de fondo.



Detalle de la turbina Cúter

