

MEZCLADOR VERTICAL HELICOIDAL MVH

características generales



El MEZCLADOR VERTICAL HELICOIDAL se ha diseñado para la mezcla y secado de sólidos de similar finura. Este mezclador permite obtener mezclas homogéneas en proporciones de 1:100.000, con extrema rapidez y evitando la rotura de partículas.

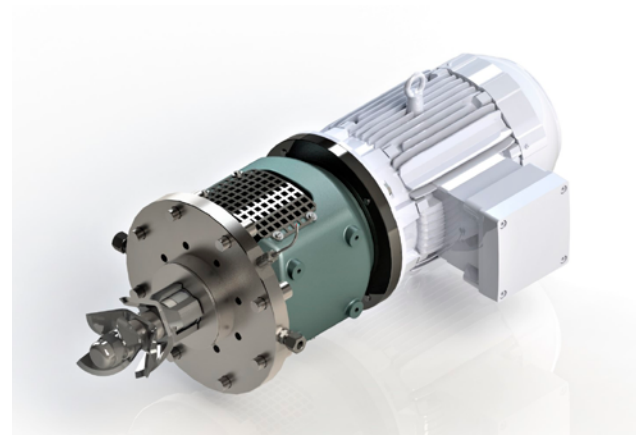
CARACTERÍSTICAS

- » Espiral de mezcla instalada en vertical (sin apoyo inferior), con un diseño adaptado al cuerpo cilíndrico-cónico del mezclador.
- » La combinación de una velocidad de rotación moderada y un diseño de la espiral decreciente, crea una corriente de flujos ascendente por las paredes del cuerpo y descendente por el centro, favoreciendo la homogeneidad de la mezcla.
- » Versatilidad de carga: el cuerpo inferior puede trabajar con una carga mínima del 15% y máxima del 80%.
- » Cuerpo totalmente hermético, opcionalmente preparado para trabajar con vacío y/o presión interior.
- » Opcionalmente, el equipo puede incorporar una doble cámara para calefacción y/o refrigeración.
- » El equipo puede trabajar como secador. Para aquellos procesos en los que se requiera un secado extremadamente rápido, la espiral helicoidal puede estar calefactada.

» Bajo demanda, se puede disponer de un sistema automático de elevación del cabezal tapa, mediante central hidráulica.

» Posibilidad de incorporar en el fondo cónico, intensificadores de mezcla que rompen aglomerados y acortan el tiempo de proceso. Para ello disponemos de diferentes modelos de turbina según el producto a tratar: cuchillas cruzadas, tulipas...

» Fácil limpieza, ya sea mediante la incorporación de bolas CIP así como manualmente a través de las bocas superiores del equipo, ya que su interior está pulido y no tiene ángulos ni rincones.



Mecanismo intensificador tipo tulipa

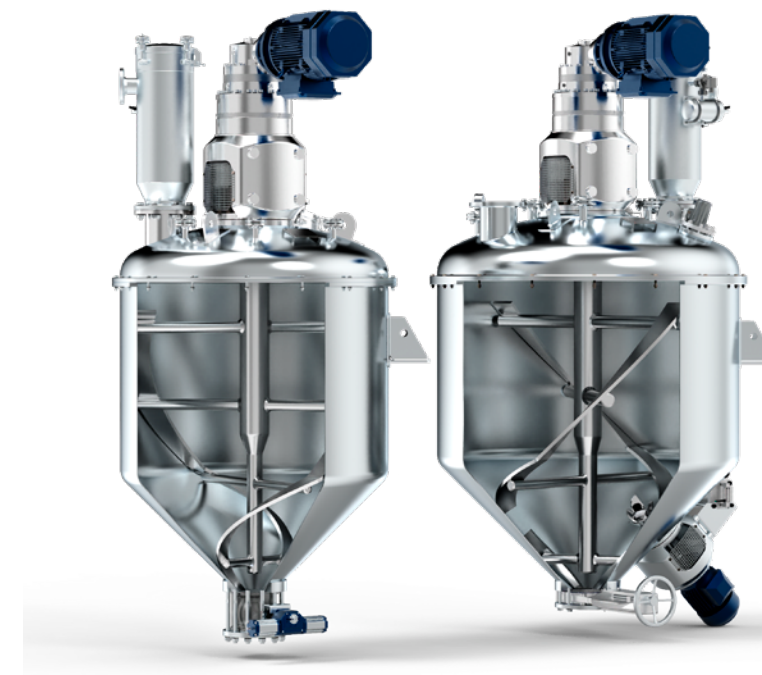


VENTAJAS

- » Mezcla en lotes completos.
- » Posibilidad de trabajar con cargas pequeñas de hasta un 15% de su capacidad.
- » Descarga completa gracias a la incorporación de una válvula de segmento y al diseño del cuerpo sin ángulos ni rincones. Esto lo convierte en un equipo ideal para la industria alimentaria.
- » Posibilidad de incorporar pequeñas dosis de líquidos (hasta un 10%) para la humectación; estos se inyectan de forma pulverizada a través de boquillas tipo spray o boquillas de atomización, instaladas en la tapa del equipo.
- » Como secador dispone de una amplia superficie para una óptima transferencia de calor, sin áreas frías, lo que permite obtener tiempos de secado muy cortos.
- » Posibilidad de automatización del proceso mediante sistemas de carga automáticos, dosificación de sólidos por peso...
- » Fácil limpieza y mantenimiento debido a que todo el grupo motriz va instalado fuera del cuerpo y separado del eje de mezcla.



Mezclador helicoidal MVH-100, con doble camisa preparada para trabajar a una temperatura de 300 °C. El equipo dispone de una bancada de servicios móvil.



Dos modelos de mezclador helicoidal: MVH-1000 equipado con válvula de descarga neumática y MVH-3000 equipado con válvula de accionamiento manual y turbina intensificadora en el fondo. Ambos equipos están preparados para trabajar con vacío, incorporando ciclón de seguridad en la tapa.