

Agitador intensivo Micromix

características generales

La gama de agitadores MICROMIX ha sido creada para resolver de la forma más eficiente y rápida, cualquier problema de mezcla, emulsión, dispersión, etc.

Son equipos muy versátiles que se adaptan a una amplia gama de procesos y productos. Constituyen la alternativa actual a los agitadores convencionales, a los que superan en prestaciones y rapidez.

PROCESOS

Los procesos más corrientes en los que se usa el MICROMIX son:

- » **Mezcla** de 2 o más líquidos de similares o diferentes viscosidades.
- » **Dispersión** de sólidos poco solubles, logrando suspensiones homogéneas y eliminando problemas de aglomerados.
- » **Emulsión** de aceites y productos grasos en base agua, obteniendo emulsiones homogéneas, uniformes y estables.
- » **Disolución** de productos sólidos y líquidos miscibles.

La característica principal y la diferencia fundamental respecto a otros agitadores, radica en el intenso cizallamiento producido por la turbina tipo rotor / estátor, que gira a alta velocidad y que combina una doble acción (mezcla y cizallamiento) sobre el producto que pasa a través del cabezal.



Micromix M-700 montado en soporte móvil equipado de sistema de elevación neumático.

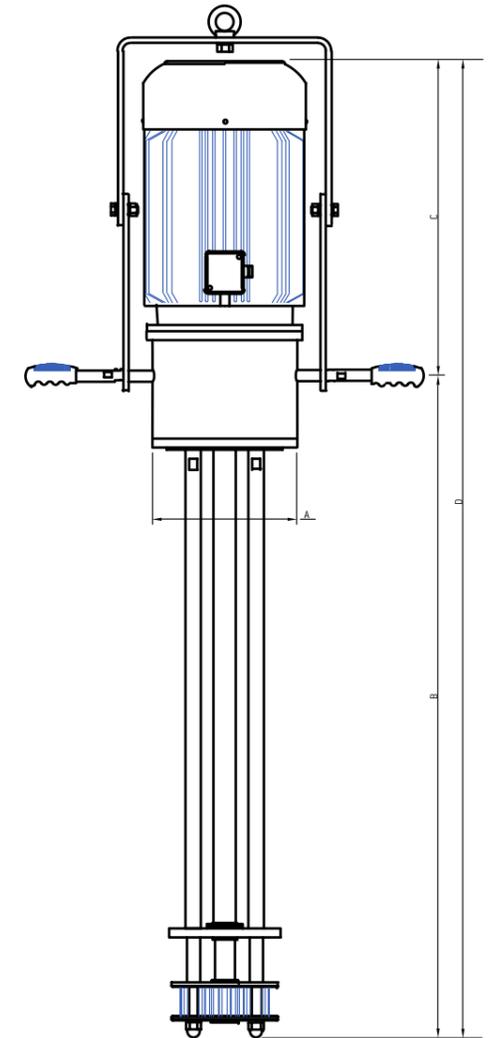


Diagrama de funcionamiento



Vista detalle de la turbina Micromix

Datos técnicos

Modelo	Potencia kW	Velocidad rpm	Dimensiones (mm)			
			A	B	C	D
M-700	0,75	1.500	195	800	408	1.208
	1,1	3.000		500		
M-950	1,5	1.500	195	1.000	445	1.445
	2,2	3.000		650		
M-1100	4	1.500	245	1.200	520	1.720
M-1500	9	1.500	295	1.300	615	2.020
M-1800	15	1.500	325	1.300	737	2.142