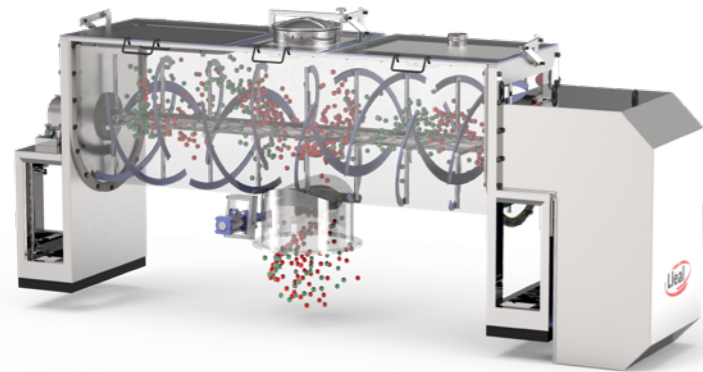


## Mezclador de bandas MB

### características generales



Los MEZCLADORES HORIZONTALES tipo MB son equipos de uso general, ideales para la mezcla íntima de sólidos secos, pulverulentos o granulados.

El mezclador de bandas está especialmente diseñado para el procesado de harinas, concentrado de carne en polvo, leche en polvo, papillas infantiles así como también para la elaboración de abonos artificiales, herbicidas o polvos cosméticos.

Es un mezclador de diseño horizontal que incorpora un eje de mezcla equipado con dos grupos de palas en espiral opuestas (una

dentro de la otra), que se colocan a lo largo del eje con soportes transversales. La espiral exterior mueve el material hacia el centro, mientras que la interna mueve el material hacia los testeros. En estas condiciones, el producto se mantiene en fluidificación, lo que facilita una mezcla completa con un menor consumo de energía.

Permite obtener mezclas de alta calidad consiguiendo homogeneizaciones entre los componentes que pueden alcanzar proporciones de 1 a 8.000 partes, con tiempos de mezcla máximos de 10 a 30 minutos según características del producto.

En el caso de requerir más intensidad de mezcla y/o romper grumos de producto, el equipo se puede fabricar con intensificadores de cuchillas de alta velocidad. Estos no sólo mejoran la calidad de la mezcla sino que reducen el tiempo del proceso.

Disponemos de tres tipos de turbina a elegir en función del tipo de productos a mezclar:

- » Modelo TA: con álabes tipo cuchillas, funciona principalmente como desterronadora.
- » Modelo Tulipa: además del efecto desterronador, efectúa un bombeo del producto hacia el centro.
- » Modelo Tulipa+Cúter: combinación de álabes en forma de tulipa y cuchillas inferiores.



Mezclador de bandas MB-1500 CTAI con doble camisa para calefacción/refrigeración y turbinas desterronadoras montadas en la parte inferior. Equipo destinado a la fabricación de aditivos para alimentación.



Instalación de mezcla compuesta por caldera fusora en la parte superior que descarga jarabe caliente sobre mezclador de bandas MB-700. Equipo destinado al sector de la alimentación.

### CARACTERÍSTICAS

- » Los Mezcladores Horizontales MB están diseñados y contruidos de forma muy robusta, utilizando los últimos avances en tecnología mecánica.
- » Son capaces de trabajar en servicio continuo y en condiciones adversas. Los esfuerzos axiales y radiales que se generan en el eje de mezcla son controlados por la estructura y el soporte de los rodamientos está dimensionado de acuerdo al grupo motriz instalado.
- » Posibilidad de incorporar pequeñas dosis de líquidos instalando boquillas pulverizadoras en la tapa del equipo conectadas a una bomba de trasvase.
- » Se construyen en acero inoxidable AISI-304 o AISI-316L y bajo demanda, con recubrimientos especiales en las palas.
- » Acabado interior pulido espejo y en el exterior con distintos granos de pulido según requerimiento.

### Datos técnicos

Modelo	Volumen (L)*		Potencia** mín. (kW)	Velocidad (rpm)
	Útil	Total		
<b>MB-70</b>	56	70	1,5	100
<b>MB-280</b>	200	280	1,5	56
<b>MB-350</b>	280	350	2,2	56
<b>MB-700</b>	560	700	4	50
<b>MB-1500</b>	1.200	1.500	5,5	38
<b>MB-3000</b>	2.400	3.000	11	30
<b>MB-4575</b>	3.500	4.575	11	26
<b>MB-7000</b>	5.600	7.000	18,5	21
<b>MB-10000</b>	8.300	10.000	22	17
<b>MB-20000</b>	16.700	20.000	30	15

\* Tabla de equipos estándar. Fuera de este rango podemos adaptar las capacidades del mezclador a necesidad del cliente.

\*\* Potencias para trabajar con producto de baja densidad (hasta 0,7 kg/m<sup>3</sup>). Consultar para productos de mayor densidad.