



Agitateur intensif Micromix

caractéristiques générales

La gamme d'agitateurs MICROMIX a été créée pour résoudre tout problème de mélange, d'émulsion, de dispersion, etc. de la manière la plus efficace et la plus rapide.

Il s'agit d'équipements très polyvalents qui s'adaptent à un large éventail de processus et de produits. Ils constituent l'alternative actuelle aux agitateurs conventionnels, qu'ils surpassent en termes de performances et de rapidité.

PROCESSUS

Les processus les plus courants dans lesquels la MICROMIX est utilisée sont les suivants :

- » **Mélange** de 2 liquides ou plus de viscosités similaires ou différentes.
- » **Dispersion** de solides peu solubles, obtention de suspensions homogènes et élimination des problèmes d'agglomération.
- » **Émulsion** d'huiles et de produits gras dans une base aqueuse, en obtenant des émulsions homogènes, uniformes et stables.
- » **Dissolution** de produits solides et de liquides miscibles.

La caractéristique principale et la différence fondamentale par rapport aux autres agitateurs réside dans le cisaillement intense produit par la turbine de type rotor/stator, qui tourne à grande vitesse et combine une double action (mélange et cisaillement) sur le produit qui passe à travers la tête.



Micromix M-700 monté sur un support mobile équipé d'un système de levage pneumatique.

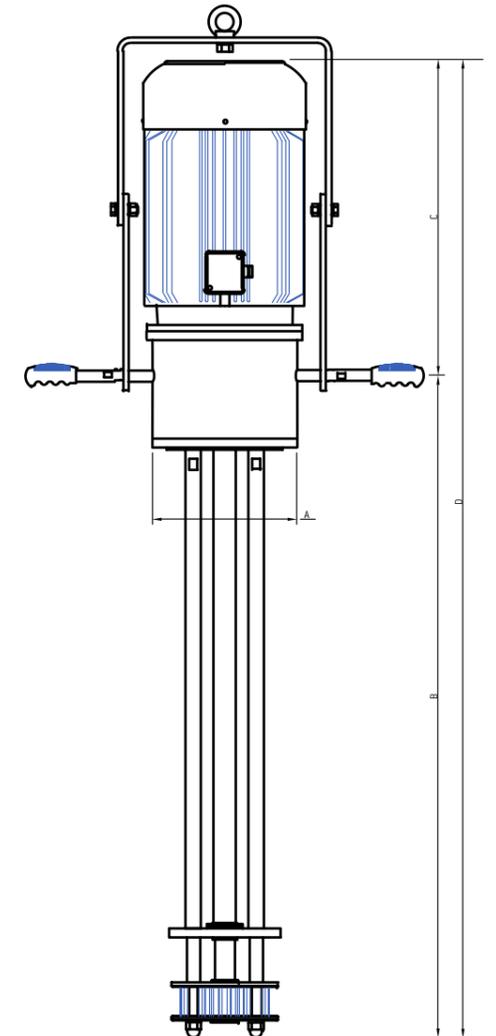


Schéma de fonctionnement



Vue détaillée de la turbine Micromix

Données techniques

Modèle	Puissance kW	Vitesse tr/min	Dimensions (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