

Mélangeur Intensif Cutter TM

caractéristiques générales

Le mélangeur intensif Cutter TM est un équipement idéal pour le mixage, la trituration et l'émulsion de produits à faible ou moyenne dureté. Cette machine permet de réaliser un découpage très rapide, en triturant et en mélangeant les produits simultanément, pour obtenir au final une pâte fine et homogène, sans effusion de graisse ni surchauffe du produit.

Il se caractérise par sa conception cylindrique avec un fond légèrement conique et une turbine montée au fond, à vitesse variable. La turbine de type cutter installée dans cet équipement est une lame composée de quatre pales incurvées et tranchantes, avec un pouvoir de cisaillement élevé. Le déflecteur installé sur la paroi du mélangeur permet de briser le flux, en dirigeant le produit vers le centre dans lequel se trouve la turbine, afin d'assurer son homogénéisation.

Le volume de fabrication peut varier de 5 à 30 L pour les équipements de laboratoire ou d'usine pilote et de 60 à 2 000 L pour les équipements industriels.



CARACTÉRISTIQUES

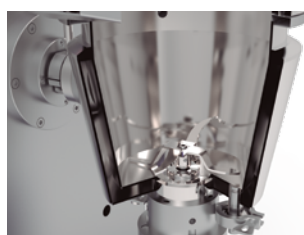
» Il dispose d'une double chambre pour les processus de chauffage ou de refroidissement.

» Le couvercle plat est conçu pour les opérations à pression atmosphérique, mais l'équipement peut être fourni en option avec un couvercle pour les opérations sous vide et sous pression.

» En option et à la place du déflecteur, un racleur en PTFE peut être monté sur la paroi de la cuve, avec un système d'entraînement indépendant, pour certains produits qui ont tendance à coller aux parois.

» Le Mélangeur TM de laboratoire est doté d'un système de basculement pour l'évacuation du produit et la cuve est équipée d'un bec de canard.

» Dans le cas d'un équipement industriel, la décharge se fait par une vanne de fond.



Détail de la turbine Cutter