



## Mixeur pour liquides et crèmes COMASA VERSATO 300

### Images

---

### Détails du produit

<b>Catégorie:</b>	Vendue
<b>Machine:</b>	VERSATO 300
<b>Référence machine:</b>	22MF451
<b>Constructeur:</b>	COMASA
<b>Année:</b>	2007

### Description

---

#### CONCEPTION

VERSATO a été conçu pour le développement de nouveaux produits, ainsi que pour la production de produits en petites séries. La qualité du produit obtenu peut être reproduite dans les équipements VERSATO à l'échelle de production, principalement en raison de la similitude géométrique, cinématique et dynamique. Idéal pour la fabrication de crèmes et de gels, en obtenant des temps de mélange et d'émulsion très courts.

#### CARACTÉRISTIQUES

- Système de mélange contre-rotatif, composé d'une ancre périphérique à rotation horaire, copiant la géométrie du récipient avec des racleurs en téflon, et d'un agitateur central à rotation antihoraire, tous deux avec des pales inclinées à 45°.
- Turbine émulsifiante de type rotor-stator à cage ouverte, à haut pouvoir de cisaillement, pour réaliser les fonctions d'homogénéisation, émulsification, gélification, désagglomération, solubilisation, etc.
- Moteurs indépendants pour chaque agitation.
- Modules démontables manuellement pour un nettoyage facile.
- Système exclusif "sans boulons" dans les racleurs en Téflon.
- Système hydraulique pour le levage et la rotation de la cuve.
- Double enveloppe (chauffage - refroidissement / isolation).