



## Mezcladores para Líquidos y Cremas /Turboemulsionador COMASA VERSATO 300

### Fotos

---

### Detalles del producto

<b>Categoría:</b>	Vendido
<b>Machine:</b>	VERSATO 300
<b>Machine code:</b>	22MF451
<b>Fabricante:</b>	COMASA
<b>Año de fabricación:</b>	2007

### Descripción

---

#### CONCEPCIÓN

VERSATO fue diseñado para el desarrollo de productos nuevos, como también para la elaboración de productos con pequeños tamaños de lote. La calidad de producto obtenida, puede ser reproducida en equipos VERSATO de escala productiva, fundamentalmente por SIMILIARIDAD Geométrica, Cinemática y Dinámica. Ideal para fabricación de cremas y geles, logrando tiempos muy cortos de mezcla y emulsión.

#### CARACTERÍSTICAS

- Sistema de mezcla contrarrotante, compuesto por un ancla periférica de giro horario, copiando la geometría del recipiente con raspadores de teflón, y un agitador central de giro antihorario, ambos con paletas inclinadas a 45°.
- Turbina emulsionadora del tipo rotor-estator, de jaula abierta, de alto poder de cizalla, para realizar funciones de Homogeneización, Emulsión, Gelificación, Desaglomeración, Solubilización, etc.
- Motores independientes en cada agitación.
- Módulos desmontables manualmente, para facilidad de limpieza.
- Exclusivo sistema “free of bolts” en raspadores de teflón.
- Sistema hidráulico para elevación y volteo de recipiente.
- Doble camisa (calefacción – refrigeración / aislación)