



Mischers für Flüssigkeiten und Cremen COMASA VERSATO 300

Fotos

Angaben zum Produkt

Kategorie:	Verkauft
Maschine:	VERSATO 300
Maschinencode:	22MF451
Maschinenhersteller:	COMASA
Baujahr:	2007

Beschreibung



KONZEPTION

VERSATO wurde sowohl für die Entwicklung neuer Produkte als auch für die Herstellung von Produkten mit kleinen Losgrößen konzipiert. Die erzielte Produktqualität kann in VERSATO-Anlagen im Produktionsmaßstab reproduziert werden, hauptsächlich aufgrund der geometrischen, kinematischen und dynamischen Ähnlichkeit. Ideal für die Herstellung von Cremes und Gelen, wobei sehr kurze Misch- und Emulsionszeiten erreicht werden.

MERKMALE

- Gegenläufiges Mischsystem, bestehend aus einem peripheren Anker mit Rechtsdrehung, der die Geometrie des Behälters mit Teflonabstreifern kopiert, und einem zentralen Rührwerk mit Linksdrehung, beide mit um 45° geneigten Schaufeln.
- Emulgierturbine vom Typ Rotor-Stator mit offenem Käfig und hoher Scherkraft für die Funktionen Homogenisierung, Emulgierung, Gelierung, Deagglomeration, Solubilisierung, usw.
- Unabhängige Motoren für jedes Rührwerk.
- Manuell abnehmbare Module für eine einfache Reinigung.
- Exklusives "bolzenfreies" System in den Teflonabstreifern.
- Hydraulisches System zum Heben und Drehen des Behälters.
- Doppelmantel (Heizung - Kühlung / Isolierung).