

## AGITADOR TIPO TURBINE (Ref. I-113)

Agitador TURBINE


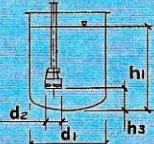
Longitud total: 1.230 mm.

Longitud caña: 825 mm.

Ø Exterior turbina de 3 palas: 140 mm

Motor: 220-380 V – 3 kW – 1400 Rpm

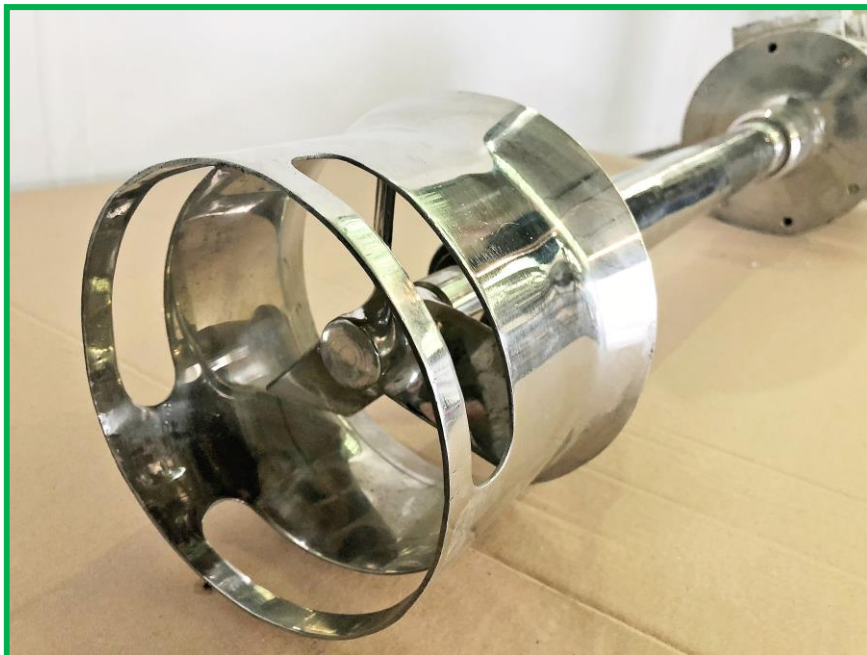


IMPULSOR	FOTO	RATIOS OPTIMOS INTS.	FLUJO	GRADO AGITACION	VELOCIDAD TANGENCIAL (M/S)	VISCOSIDAD (CPS)
TURBINE		 $\frac{d_2}{d_1} = \frac{s}{\text{proceso}}$ $\frac{h_1}{d_1} = \frac{d_2}{d_1}$ $\frac{h_1}{d_1} = 1$	AXIAL	EMULSION DISPERSION HOMOGEN.	5-25	<8000

## TURBINE

Con el empleo del TURBINE el producto es obligado a pasar por el cabezal, en donde se producen efectos de cizallamiento, aplastamiento y choque de las partículas lográndose una mejor y más rápida homogenización y se elimina la formación de grumos.

El flujo provocado por el TURBINE es de tipo axial produciéndose un bombeo continuo de todo el producto a través del cabezal, con lo que se logra una mayor turbulencia y una eficaz homogenización.



El modelo TURBINE ha sido diseñado para mezclar productos que requieran un grado de cizallamiento bajo en aplicaciones dónde se deba obtener un resultante homogéneo.

La alta velocidad de giro de la turbina genera la aspiración necesaria para iniciar la circulación del líquido dentro del tanque. Una vez atraído hacia la turbina parte del producto es sometido a un flujo radial que genera el cizallamiento. El resto del producto es dirigido hacia el fondo del tanque siguiendo la circulación generada por el flujo axial.

Las características de este mezclador evitan la rotación del contenido del depósito además de homogeneizar, mezclar o disolver. El diseño de su cuerpo canalizado contribuye a aumentar la capacidad de bombeo del mezclador, alcanzando mezclas efectivas en pequeños y medianos volúmenes sin necesidad de utilizar deflectores. Además, el sistema de anclaje junto con el sistema de obturación mediante cierre mecánico permite a estos equipos ser instalados en depósitos nitrogenados, con presiones positivas y/o vacío.

Todo ello hace estos equipos los mezcladores ideales para homogeneizar, dispersar, suspender, emulsionar, cristalizar, disolver y para mejorar el intercambio térmico en la industria química, alimentaria, farmacéutica y cosmética.

Algunos ejemplos de las aplicaciones en las que pueden trabajar son: preparación de mayonesas, salsas, salmueras, disolución de alimentos en polvo, aditivos, espesantes, conservantes, homogenizaciones, cremas cosméticas, geles, etc.