

MEZCLADOR V TURU 300 L (Ref. J-160)

Mezclador de 300 L de capacidad total (150 L útiles) construido en acero inox
Espacio necesario: 2.800 mm x 800 mm Base x 2.000 mm alto
Equipo íntegramente carenado en inoxidable con protección
Giro: 22 Vueltas/min



Pueden verlo funcionando en el siguiente enlace:

https://www.youtube.com/watch?v=e_mWpDhtLoU

El mezclador en V desarrolla un proceso de mezcla con suavidad y fluidez en formulaciones sólido/sólido en cualquier proporción, en forma de polvo o granulado, permitiendo la combinación de materiales con distintos pesos específicos.

Gracias a su diseño, la mezcladora en V genera en su interior corrientes axiales y radiales que separan y combinan los materiales a mezclar. Este movimiento garantiza una mezcla rápida y homogénea sin necesidad de palas deflectoras u otros dispositivos mecánicos, lo que reduce el desgaste y facilita el mantenimiento del equipo.

El mezclador tipo V se caracteriza por su eficiencia y versatilidad, adaptándose a múltiples aplicaciones en la industria farmacéutica, química, cosmética y alimentaria. Su capacidad para procesar polvos y granulados con precisión lo convierte en un equipo indispensable en líneas de producción que requieren uniformidad en sus mezclas.

Su bajo consumo energético, en comparación con otros sistemas de mezcla, lo convierte en una solución altamente eficiente y rentable.

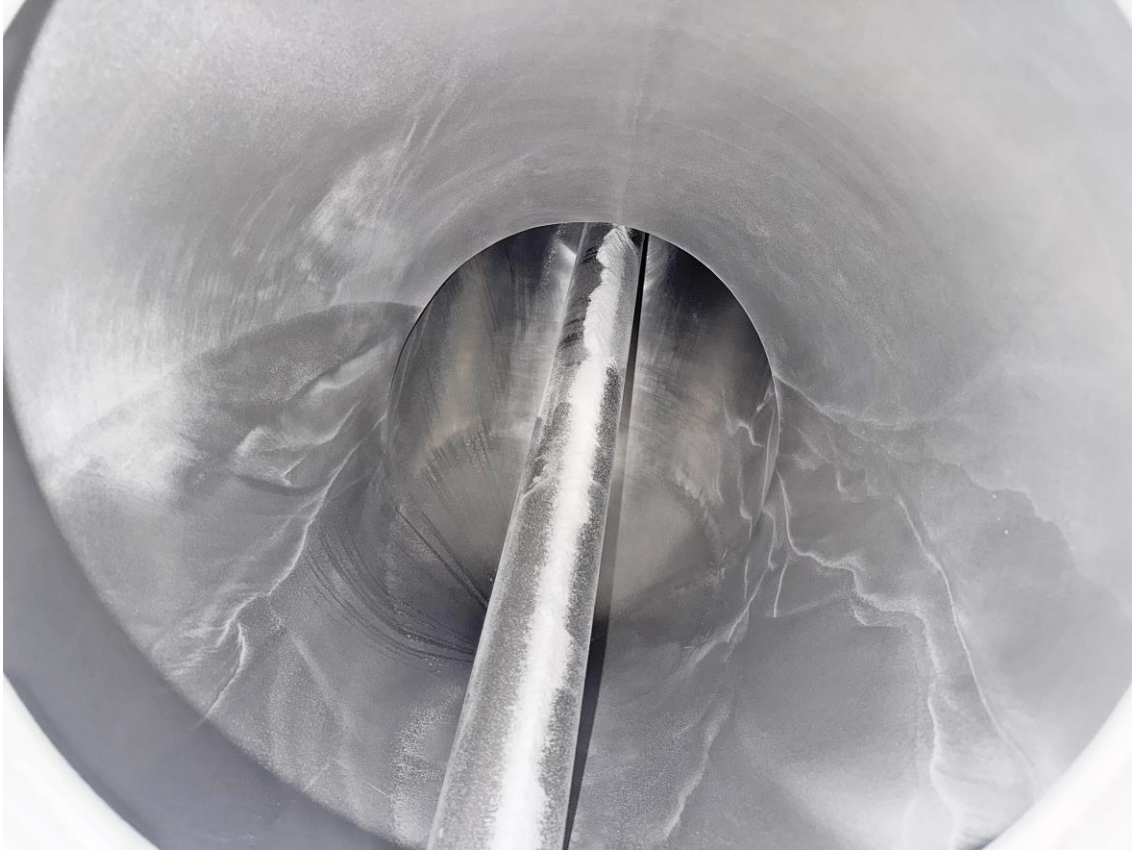


Foto de su interior con restos de producto de la última mezcla (equipo en funcionamiento hasta la actualidad)

