

MEZCLADOR EN V TURU 100 L (Ref. J-161)

Modelo: V - 100L

Mezclador de 100 L de capacidad total (50 L útiles) construido en acero inox

Material: Inoxidable con bancada de acero carbono pintado

Espacio necesario: 2.000 mm x 700 mm Base x 1.600 mm alto

Giro: 27 Vueltas/min



Pueden verlo funcionando en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=zaynxZI18yQ>

El mezclador en V desarrolla un proceso de mezcla con suavidad y fluidez en formulaciones sólido/sólido en cualquier proporción, así 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)

