

## AMASADORA DOBLE Z TURU Mod. AM50 (Ref. P-32)

AMASADORA DE DOBLE Z P. TURU-GRAU TIPO AM50 DE 50 L.

Capacidad total: 50 l. Capacidad útil: 30 l

Material contacto producto: acero inoxidable.

Motor: 4 HP.

Tapa con micro de seguridad

Inversor de giro.

Dimensiones aprox. (mm): 1.000 x 1.120 base x 900 alto



Pueden ver la máquina (para grabar el video y ver el funcionamiento presionamos el micro de seguridad de la tapa) en el siguiente enlace:

<https://www.youtube.com/watch?v=d5EEgLKNP2s>

Las mezcladoras amasadoras de doble sigma son uno de los equipos de desarrollo más avanzados para los procesos de amasado, mezcla, humectación y homogeneización de productos húmedos o pastosos de muy alta viscosidad.

Son equipos fuertes y seguros, adaptados a cada proceso de fabricación ofreciendo una solución muy rentable.

El vaciado de la artesa según su actual estado es manual.

Fotos y vídeo según estado:



<https://www.youtube.com/watch?v=d5EEgLKNP2s>

Las amasadoras de doble brazo ZETA están indicadas en procesos de amasado y/o mezclado de productos pastosos y/o densos.

Este tipo de amasadoras está especialmente indicado en los procesos de amasado y mezclado de las industrias químicas, farmacéuticas, de plásticos y laboratorios.

Los brazos amasadores “doble Z” están contruidos con una geometría estudiada que produce un amasado homogéneo en toda la máquina, sin permitir zonas muertas.

El cuerpo de doble artesa está especialmente concebido para optimizar el proceso de amasado y trabajar el conjunto con los brazos “doble Z”.

### Principio de funcionamiento

El producto se carga por la parte superior de la máquina. Una vez acabada la carga, los brazos “doble Z” comienzan a girar.

Por efecto de la rotación de los brazos a diferente velocidad y la geometría de los mismos, se produce el proceso de amasado. El amasado será más íntimo, cuanto mayor sea el tiempo de permanencia en la máquina.

Una vez acabado el proceso de amasado, la mezcladora bascula sobre uno de sus ejes para facilitar el vaciado.

Estas amasadoras se construyen con el cuerpo reforzado para soportar los grandes esfuerzos que supone amasar productos de alta densidad.

La amplia boca de carga facilita enormemente las labores de limpieza del interior de los equipos.



Máquina según estado, en nuestro laboratorio de pruebas.

<https://www.youtube.com/watch?v=d5EEgLNK2s>