



foto no contractual

SERVICIO :

DIMENSIONES : 1000 X 1000 X 1900

REFERENCE : MP430

Este dispositivo está destinado al estudio de la fabricación de cremas en los ámbitos agroalimentario, farmacéutico o cosmético, es una réplica de una tecnología industrial en la escala "piloto". Permite hacer cremas, ungüentos y emulsiones controlando los parámetros de fabricación.

Estudio de la influencia de la temperatura, la velocidad de agitación y el orden de incorporación de los aditivos en la fabricación de una crema.

Mediciones: temperatura, velocidad de agitación

Especificaciones técnicas :

El modelo está en una mesa equipada con ruedas giratorias, 2 con frenos. Consiste en:

- Una cubeta cilíndrica cónica de acero inoxidable 316, fondo inferior GRC
- Dispositivo de agitación:
 - Un ancla con velocidad periférica raspada
 - Un eje central con 2 hélices tipo TIENE diámetro 80 mm,
 - Un dispersor rápido
- Ataques mecánicos montados en la parte superior, sellado por sellos mecánicos individuales. Cubierta montada en el cilindro para abrir y cerrar el perno de inclinación Puerto de mira iluminado en el reborde superior
- Una costura con tapones para la introducción de sólidos, un embudo de acero inoxidable
- Dos grifos con enchufes para la introducción de productos líquidos
- Un sobre doble para la circulación de agua caliente y agua fría.
- Válvula de drenaje esférica del tanque aislado
- Una sonda de temperatura Pt 100 ubicada en la parte inferior del tanque y tapajuntas
- Caja de control y control montada en el mismo marco, pantalla de velocidades y temperatura.
- El control de temperatura del producto es administrado por el grupo de calentamiento, que funciona como una sonda externa.
- Este dispositivo funciona con los siguientes módulos:
 - Grupo de calentadores de agua
 - Planta de desgasificación