



Photo non contractuelle

SERVICE :

DIMENSIONS : 1000 X 1000 X 1900

REFERENCE : MP430

Cet appareil est prévu pour l'étude de la fabrication de crèmes dans les domaines agroalimentaire, pharmaceutique ou cosmétique, est une réplique d'une technologie industrielle à l'échelle "pilote". Il permet de réaliser des crèmes, pommades et émulsions en maîtrisant les paramètres de fabrication.

Objectifs Pédagogiques :

Etude de l'influence de la température, de la vitesse d'agitation et de l'ordre d'incorporation des additifs sur la fabrication d'une crème.

Mesures : Température, vitesse d'agitation

Description technique :

Le modèle se présente sur une table équipée de roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Il se compose de :

- Une cuve cylindro-conique en inox 316, fond inférieur GRC
- Dispositif d'agitation:
 - Une ancre avec raclantes vitesse périphérique
 - Un arbre central avec 2 hélices type HAS diamètre 80 mm,
 - Un disperseur rapide
- Attaques mécaniques montées par le haut, étanchéité par garnitures mécaniques simples. Couvercle monté sur vérin pour l'ouverture et fermeture par boulons basculants Hublot de regard éclairé sur bride supérieure
- Un piquage avec bouchons pour introduction des matières solides, un entonnoir inox
- Deux piquages avec bouchons pour introduction des produits liquides
- Une double enveloppe pour la circulation d'eau chaude et d'eau froide.
- Cuve calorifugée Vanne de vidange à boule
- Une sonde de température Pt 100 située en fond de cuve et arasante
- Coffret de contrôle et de commande monté sur le même châssis, affichage des vitesses et de la température.
- La régulation de température du produit est gérée par le groupe de chauffe, qui fonctionne en sonde externe.
- Cet appareil fonctionne avec les modules suivants :
 - Groupe de chauffe à eau
 - Centrale de dégazage