



IPROCORMSA
EQUIPOS DE PROCESOS, S.L.



Catálogo de Productos



IPROCORMSA
EQUIPOS DE PROCESOS, S.L.

Agitación - Dispersión (Tecnología de procesos)

- Emulsionadores en línea para productos farmacéuticos con producciones de 2.000 l/h.
- Dispersadores-emulsionadores con producciones de 3.000l/h.
- Agitadores tipo Turbo, especiales para la mezcla de líquidos con capacidades de fabricación de 5 a 5.000 litros.
- Mezcladores de productos viscosos con agitación rápida y ancla con rasquetas.
- Mezcladores-dispersadores de gran efectividad con disco tipo cowles.
- Plantas completas para fabricación de cremas y lociones.
- Agitación a contra-rotación con emulsionador-dispersador de fondo.
- Instalaciones de dispersión y emulsión para productos cosméticos y farmacéuticos.



Estación de limpieza "CIP"

Unidad de limpieza CIP para realizar la recuperación de las soluciones de limpieza y desinfección, recuperación parcial de agua de enjuagues intermedios o finales para el pre-enjuague, y la recuperación parcial de energía calorífica, reduciendo considerablemente el vertido de agua residual. Adición manual del producto detergente y/o desinfectante, a través de la boca de carga superior.

Esta unidad se compone principalmente del tanque de almacenamiento, fabricado en acero inoxidable, disponible en varias capacidades en función del número y volumen de circuitos a limpiar. Provisto de niveles de máximo y mínimo y rebosadero de emergencia.



Consta de una bomba de impulsión y retorno de tipo alta presión, sistema de válvulas automático de accionamiento neumático. Calentador con toma de vapor para calefactar el agua y sonda para el ajuste automático de la temperatura.

Panel de mando y control con unidad de programación PLC, opcionalmente puede dotarse de pantalla táctil.

Unidad compacta disponible en versión móvil transportable o instalación fija según la demanda.

Secuencia de ciclos:



Calefacción



Limpieza



Enjuague



Autolimpieza



Vaciado

Mezclador bicono serie MZ002

Los mezcladores de la serie MBC están diseñados para mezclar y homogeneizar con un tratamiento suave y sin agresión de los componentes. Está formado por una virola cilíndrica soldada a dos cuerpos cónicos que permite el volteo del producto de un lado a otro, generando corrientes suaves de deslizamiento.

Dotado con motor reductor y variador de velocidad montado en el interior de las bancadas, que a su vez soportan los rodamientos y el eje motriz encargados de generar la rotación del conjunto.



Boca de carga y limpieza y válvula de descarga de tipo mariposa.



Construcción en acero inoxidable AISI 304/316L con acabado pulido brillante según las necesidades y requisitos.



Disponible automatización de la carga y descarga del producto mediante trasvase y aspiración por vacío.



Unidad de mando y control a través de PLC de pantalla táctil.



Protecciones eléctricas IP-55 y protección ATEX a demanda de la instalación



Mezclador de sólidos



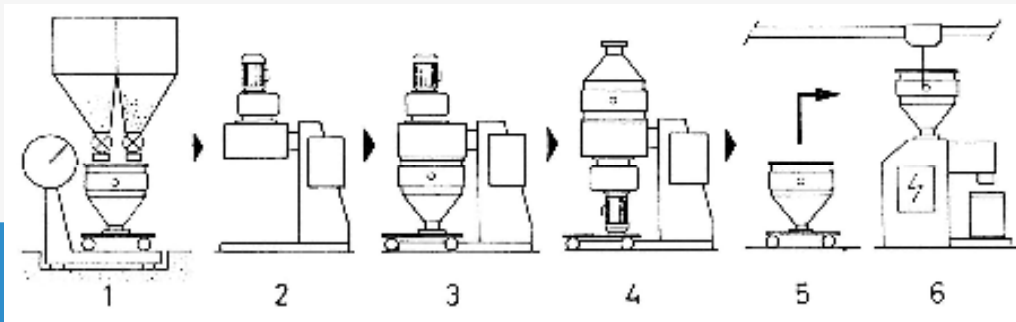
Container Mix Serio MZ005

Equipo de mezcla con dosificación, pesado, descarga y utilización o almacenamiento temporal mediante contenedor transportable. Es un sistema diseñado idealmente para mezclas de polvos granulados, polvos con polvos, polvos con líquidos minoritarios, granulados con granulados, todo ello con distinta o igual densidad.

El modelo está formado por un solo cabezal mezclador montado sobre bancadas, para poder ser utilizado con múltiples contenedores. La mezcla es ultrarrápida, con un tiempo de proceso de entre 5 y 10 minutos.

La construcción es en acero inoxidable AISI 304/316 en las zonas en contacto con el producto.

Tiene capacidades totales de 150 a 2000 litros.



Equipo está equipado con sistema de lavado automático CIP a demanda, y el cabezal está abierto para una fácil limpieza.



Dotado de un sistema de agitación de dos velocidades para intensificar la mezcla en caso necesario.



Especialmente eficaz en la mezcla de aditivos, pre-mix alimenticios, pinturas en polvo, plásticos y químicos en general.



El cuadro de mando y control cuenta con PLC de pantalla táctil y protecciones eléctricas y normativas



Mezclador Bandas Serie MZ004

El principio de funcionamiento de los mezcladores de bandas se basa en la formación de flujo de corrientes que van desde los extremos al centro del mezclador y viceversa. Las espirales de mezcla se adosan al eje de forma que crean un movimiento de fuerza al producto, provocando un movimiento tridimensional de las partículas.

El eje de mezcla se soporta sobre rodamientos externos y la hermeticidad con el cuerpo del mezclador se logra mediante prensaestopas o retenes que pueden ser presurizados. La transmisión se efectúa con un motor y un reductor de engranajes.

Estos mezcladores horizontales ejecutan un proceso de mezcla no violento del producto con un incremento de temperatura poco destacable, aunque más intensivo si lo comparamos con otros tipos de mezcladores, como por ejemplo, el bicono. La descarga del producto se efectúa a

través de la válvula situada en la parte central inferior del equipo. El diseño horizontal de este tipo de mezcladores supone un aprovechamiento notable en espacios o salas de fabricación donde no se dispone de altura suficiente.

Estos equipos son indicados para la mezcla de productos en polvo e incluso con adición de sustancias líquidas pulverizadas. Son muy utilizados en la homogeneización de grandes lotes de fabricación y formulaciones diversas.

Las aplicaciones más frecuentes de este tipo de mezclador son resinas y harina de madera, aditivos alimentarios, piensos, harinas de trigo, especias, pimentón, sólidos lácteos, granzas poliméricas, arcillas, detergentes, preparados alimentarios, formulaciones farmacéuticas, entre otras.

Los mezcladores de bandas están disponibles en capacidades de 200 a 5.000 litros, o superior bajo demanda.



Mezclado de sólidos



Mezclador V Serie MZ003

Los mezcladores en "V" de IPROCOSMA son equipos muy versátiles y eficientes en la mezcla de sólidos en polvo, capaces de procesar una amplia gama de productos con un alto grado de homogeneización en un corto tiempo de mezcla.

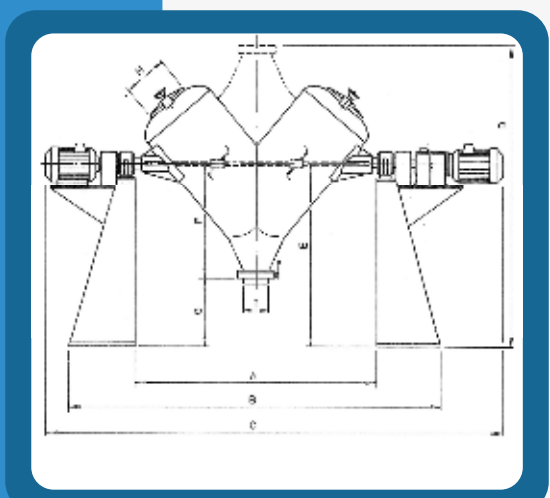
Estos equipos están contruidos con materiales de alta calidad, como el Acero Inoxidable AISI 316 para las partes en contacto con el producto y AISI 304 para el resto, lo que garantiza la durabilidad y resistencia del equipo ante las condiciones de uso.

El sistema de mezcla funciona mediante la rotación de dos cilindros unidos en un ángulo de 80° aproximadamente, lo que permite que el producto sea transportado desde los dos cilindros a una zona de convergencia común y así sucesivamente.

El equipo tiene una capacidad útil de mezcla del 50% del total de su volumen y puede procesar desde 50 hasta 1.000 litros, adaptándose a las necesidades de cada proyecto.

La velocidad de mezcla es moderada y el tiempo efectivo de mezcla oscila entre 3 y 5 minutos, dependiendo del producto a mezclar. Además, el equipo puede ser dotado de un sistema de inyección de líquidos para procesos con adición de líquidos, y también puede ser automatizado para la carga y descarga del producto.

Los mezcladores en "V" de IPROCOSMA son de fácil limpieza y pueden incorporar un sistema de limpieza CIP si es necesario. Estos equipos son ideales para la homogeneización de productos en polvo como harinas, enzimas, café, pigmentos, colorantes y productos plásticos en polvo o granza, entre otros.



Tamizadoras Centrífugas Serie ITC

Las tamizadoras centrífugas son utilizadas para separar fracciones a distintas granulometrías, con porcentajes de finos superiores al 80%. En el proceso de producto acabado, son utilizadas como tamizado de seguridad para eliminar impurezas, o bien en el tratamiento de materias primas previamente a su manipulación en un equipo de mezclas adecuado para el cribado de productos en diversidad de sectores. Disponible en varias capacidades de volumen y potencia.



Equipos diseñados y contruidos para eliminar cuerpos extraños no deseados o pequeños grumos en productos en polvo.



Construcción en acero al carbono o acero inoxidable AISI 304/316 en función de las necesidades.



Disponen de una boca de carga de entrada del producto a tratar con un eje perpendicular y un pequeño tornillo sinfín que introduce el producto dentro de la cámara de tamizado.



Dispone de palas paralelas al eje de giro que aceleran por centrifugación el producto de forma radial hacia un tamiz cilíndrico.



Las palas, ligeramente inclinadas, provocan un efecto de transporte del material grueso retenido en el interior que es descargado por la boca de gruesos.



El material filtrado a través del tamiz se descarga por la tolva de finos. El cuerpo de la tamizadora dispone de registros para acceso y limpieza.



Los tamices utilizados pueden ser cambiados fácilmente mediante la extracción del canastillo metálico contenedor de los mismos.



Ensayadora Pesadora Serie EVS



Ensayadora pesadora con sistema sinfín para sacos abiertos o de tipo válvula, cajas, envases rígidos, cubas para productos sólidos en polvo, con un rango de envasado de 1 a 25 kg.

Equipo de diseño compacto, dotado de sistema de admisión de precarga, con válvula de mariposa automática de descarga y vertido en la tolva. Sistema removedor incorporado en el interior de la tolva, para evitar la adherencia de producto y la fluidificación excesiva al sistema de alimentación destinado a dosificación.

Equipado con sinfín especial de control automático, con variador de velocidad controlado, en dosificación gruesa y fina. Dosificación fina en reacción inicial a baja velocidad e impulsos como afinado final posteriormente. Sistema de pesado dotado de células de carga.

Construcción en acero inoxidable AISI 304, AISI 316 partes en contacto con el producto, con acabado pulido brillante para proceder fácilmente a su limpieza. Todas las zonas en contacto con el producto son desmontables, a través de bridas rápidas de apriete, lavables de forma independiente con producto detergente y agua a voluntad o por aspiración.

Sistema de captación de polvo por aspiración para evitar su posible fuga al exterior de la sala de ensacado. Protecciones eléctricas IP-55 y protección ATEX a demanda de la instalación.



Alimentación: **220v 50Hz - 5A**

Potencia: **2,2 kW**

Rango de dosificación: **de 1 a 25 kg**

Capacidad de producción: **2.500 kg/h**

Nivel de presión acústica: **70 dB**

Equipos de contrarrotación

Equipo de fabricación para la mezcla homogénea de productos en dispersión a temperatura controlada. Especialmente diseñado para aplicaciones en la industria farmacéutica, cosmética y alimentaria. Este sistema permite trabajar con procesos en los que intervienen factores como el calentamiento, vacío, premezcla, emulsión, dispersión, agitación, presión y temperatura.

La mezcla se realiza en el interior del depósito a través de un agitador tipo áncora y un eje central con palas que gira en sentido contrario con respecto al agitador, así como un emulsionador o mixer de fondo. Equipo para trabajar en vacío, donde se produce la mezcla con el giro simultáneo de ambos sistemas de áncora central y agitador, a baja velocidad y con accionamiento simultáneo del mixer de fondo.

La velocidad de las palas aumenta una vez adicionado el producto a dispersar. Una vez finalizada esta etapa, la velocidad del sistema disminuye mientras se enfría la cámara. Cuando el

producto alcanza la temperatura necesaria, se añaden los minoritarios que se precisen, generalmente en frío. El producto es descargado mediante sistema de vacío o bien a través de una bomba.

La limpieza se realiza a través del sistema de lavado CIP. La instalación se puede disponer sobre bancada, patas de apoyo o estructura según se precise. Cumplen con la normativa FDA e incorporan dispositivos de medida y control como sondas de temperatura en distintas ubicaciones.

Se presentan en varios formatos y capacidades, construyéndose en la parte inferior con fondo cónico hasta 500 L y fondo bombeado a partir de 1000 L. La parte superior es cilíndrica y la tapa bombeada de cierre hermético y portadora del sistema de agitación en ambos casos.

Todos ellos con cámara de calefacción y refrigeración con aislamiento.



Envasado de líquidos



Dosificadoras - Envasadoras Serie EVL

Soluciones y líneas para el llenado de bidones, garrafas, recipientes especiales para líquidos, cremas y pastas. Instalaciones completas para el llenado por peso o por volumen de 1 kg hasta 2.500 kg. Instalaciones flexibles, versátiles y seguras.

Sistemas proyectados con accionamiento electro-neumático, dotados de boquillas de tipo estático para el dosificado de pastas o productos no espumantes, y de tipo retráctil para líquidos y espumantes.

Sistema de dosificación por peso mediante báscula electrónica o dosificación por volumen a través de contador volumétrico o másico.

Disponibles para complementar estas líneas, sistemas de alimentación de envases vacíos y extracción de envases llenos, así como sistemas de cerrado, precintado, etiquetado según cada necesidad.

Instalaciones proyectadas y concebidas para prestar servicio en la industria de pinturas, colas, barnices, resinas, tintas, masillas, detergentes, jabones, alimenticios, miel, confituras, aceites, grasas, disolventes, ácidos, bases, antioxidantes, anticongelantes, entre otros.



Presión neumática de servicio: 6 bar.



Capacidades de 1 kg hasta 2.500 kg.



Proyección y modelado de salas



IPROCMSA es una empresa líder en el diseño y construcción de equipos para procesos y fabricación. Pero lo que nos hace realmente especiales es nuestra capacidad para adaptarnos a las necesidades de cada uno de nuestros clientes. Para lograrlo, contamos con un equipo de profesionales altamente cualificados que trabajan estrechamente con nuestros clientes para entender sus necesidades y ofrecer soluciones personalizadas.



Nuestra amplia experiencia en el sector y nuestro compromiso con la innovación nos han llevado a desarrollar técnicas avanzadas de coordinación 3D de instalaciones, lo que nos permite modelar salas técnicas, establecer comparativas y layouts, y revisar los proyectos con realidad virtual. De esta forma, garantizamos la resolución de los proyectos de nuestros clientes más allá del diseño de los equipos y maquinaria de proceso y fabricación.

Además, en IPROCMSA, no solo diseñamos y construimos equipos, sino que también proyectamos e instalamos, con el objetivo de aportar valor añadido a nuestros clientes, mejorando los procesos de diseño y productivos, así como los procesos de mantenimiento futuros.



IPROCOMSA
EQUIPOS DE PROCESOS, S.L.