

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.

