

### Volteador Mezclador

El Volteador-Mezclador de IPROCOSMA es un equipo diseñado para la mezcla y homogeneización de productos líquidos, semilíquidos y en polvo contenidos en bidones, garrafas y recipientes de distintos formatos y capacidades. Su principio de funcionamiento se basa en el volteo y la rotación controlada del propio recipiente, garantizando una mezcla uniforme sin necesidad de trasvasar el contenido.

El equipo sujeta el recipiente mediante un sistema de fijación de acero inoxidable con correas de retención regulables, adaptable a diferentes tamaños y formatos de contenedor. El movimiento de volteo es generado por un motor reductor que permite programar el número de giros y el sentido de rotación, ofreciendo flexibilidad total para distintos tipos de producto y proceso.

Gracias a su diseño compacto y robusto, el Volteador-Mezclador de IPROCOSMA es especialmente adecuado para sectores como el químico, farmacéutico, cosmético y alimentario, donde la homogeneización de productos en su propio recipiente original es un requisito habitual de proceso o de almacenamiento.

**Disponible para bidones y recipientes de 25 a 1.000 litros.**



#### Volteo y rotación controlada del recipiente original

sin necesidad de trasvasar el producto. Proceso limpio y eficiente.



#### Motor reductor con variador de velocidad

para programar ciclos de volteo, número de giros y sentido de rotación.



#### Sistema de fijación regulable en acero inoxidable

adaptable a bidones, garrafas y recipientes de distintos formatos.



#### Cuadro de mando y control mediante PLC de pantalla táctil

con protecciones eléctricas y normativas. Protección ATEX a demanda.