

Mezclador de Mesa Automático



I Aplicación

La disolución de sólidos y líquidos es una necesidad conocida y constante en la industria alimentaria y farmacéutica.

A tales necesidades INOXPA propone un equipo estructurado que permite realizar diferentes tipos de disoluciones adaptándose el equipo a las diferentes necesidades de cada producto (viscosidad, concentraciones, temperatura, etc).

El concepto automático de este equipo, permite tener bajo control parámetros tales como el caudal de mezcla, la temperatura del producto líquido de la mezcla, la cantidad de sólidos incorporados, densidad del producto final, etc.

Bajo este concepto de automatización también permite editar y trabajar con diferentes recetas ajustadas a la producción de cada cliente.

Las aplicaciones habituales en las que se emplean estos equipos son:

Estandarización de leche.

Adición de azúcares para la elaboración de refrescos.

Incorporación de conservantes y acidulantes para la industria de la conserva.

Incorporación de ingredientes (azúcar, hidróxido de magnesio, etc.) para la preparación de jarabes farmacéuticos.

I Principio de funcionamiento

El mezclador de mesa es un equipo compacto, formado por una bomba centrífuga con un sistema venturi en la aspiración y una tolva con una válvula de mariposa en la parte superior para adicionar los sólidos al líquido que pasa por la bomba. En este mezclador, la aspiración y el venturi están dispuestos horizontalmente.

Gracias al venturi y a la aspiración de la bomba se crea una fuerte depresión en la base de la tolva. En el momento que se abre la válvula de la tolva, los sólidos son aspirados y se disuelven perfectamente al pasar dentro del cuerpo de la bomba.

Se recomienda trabajar en recirculación ("batch") hasta que se han incorporado todos los sólidos, y aún para tener una disolución lo más homogénea posible, continuar recirculando un tiempo después que los sólidos ya se han incorporado completamente.

En algunos casos también se puede usar "in-line" en función del sólido añadido y la calidad necesaria de la disolución.

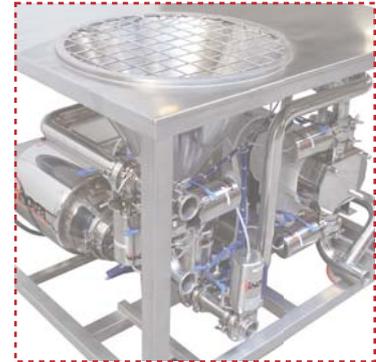


Transporte sólidos



I Equipación requerida

Blender horizontal.
Bombas lobulares y/o centrífugas.
Sistemas de mezcla (mixer in-line, mezcladores estáticos, multidentes).
Sistemas de transporte de sólidos.
Equipos de medición de caudal, temperatura, células de carga, medidor densidad, etc.
Intercambiadores de calor (tubular, placas).
Equipos de Filtración.
Sistema de Control.



I Diseño y características

Alta flexibilidad de operación, para elaboración de mezclas de diferentes tipos.
Los sistemas de dosificación y medición aseguran la correcta adición de cada ingrediente, así como la correcta elaboración del producto final.
Componentes de Inoxpa diseñados según los estándares alimentarios y farmacéuticos
Equipos diseñados según las GMP biofarmacéuticas de acuerdo a las necesidades.
Equipos CIPables y sanitizables.
El control automático permite repetitibilidad en el proceso de fabricación, reduciendo el número de errores. También permite una mayor flexibilidad para el cambio de parámetros de fabricación.

