MM-1 / MM-2 / MM-3



I Aplicación

Los mezcladores de mesa se usan para incorporar sólidos en un medio líquido en circulación. Tiene un amplio campo de aplicaciones, desde preparación de jarabes farmacéuticos hasta la incorporación de pectinas en glucosas para poder hacer mermeladas. Existirá una versión con mixer in line de cada modelo para evitar grumos en el producto ya disuelto. Las aplicaciones más habituales son en el sector lácteo, como la reconstitución o estabilización de la leche, o en indústrias como la de bebidas que se requiere realizar disoluciones de azúcar para realizar un jarabe.

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. Existe una opción de poner un mixer in-line después de la bomba centrífuga para reducir el tamaño de los grumos en caso de ser necesario.

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.

I Diseño y características

Equipo de gran sencillez y versatilidad para mezclar rápida y homogéneamente gran variedad de sólidos, sin que la mezcla esté en contacto directo con el aire.

Motores eléctricos IE2, segun el reglamento CE 640/2009.

Diseño higiénico.

Fácil montaje/desmontaje con conexiones CLAMP ISO 2852.

Posibilidad de limpieza y desinfección sin desmontar el equipo.

Mezclado completo con recirculación del producto.

Válvula de apertura de la tolva tipo mariposa manual.

Variante con mixer in-line de cada modelo para romper posibles grumos en el producto final.

Bandeja a una altura adecuada para apoyar los sacos de sólidos

y facilitar su descarga en la tolva.

Cuadro eléctrico de acero inoxidable con marcha/paro y guardamotor.

Conjunto del equipo sobre ruedas: 2 giratorias + 2 fijas con freno.

Drenaje clamp para vaciado total del equipo.





I Materiales

Piezas en contacto con el producto AISI 316L Otras piezas metálicas AISI 304

JuntasEPDM según FDACierre mecánicoSiC / SiC / EPDM

Acabado interior y tolva pulido brillante, $Ra \le 0.8 \ \mu m$

Acabado estructura y base superior pulido satinado



I Opciones

Cierre mecánico doble.

Válvula solenoide para circuito de refrigeración del cierre.

Juntas en FPM o PTFE.

Conexiones DIN, SMS.

Vibrador para la tolva.

Variador de frecuencia para la bomba centrífuga.

Válvula actuador neumático + sensor sólidos nivel inferior.

Sensor sólidos nivel superior.

Cuadro con controles para el vibrador, las sondas de nivel de sólidos,

variador de frecuencia y la válvula automática.

Rejilla para la tolva.

Reja hundida.

I Especificaciones técnicas

Tipo	Bomba centrífuga		Mixer in-line		Caudal	Capac				
	Modelo	Potencia (kW)	Modelo	Potencia (kW)	de trabajo (m³/h)	Azúcar hasta 25ºbrix	Azúcar hasta 50ºbrix	Leche en polvo 20%	Espesante hasta 400 cP	Volumen tolva (L)
MM-1	HCP	3	-	-	- 25	1650	1350	950	300	45
MM-1M	50-150		ME-4105	4						45
MM-2	HCP	7.5	-	-	40	3700	2400	3300	450	45
MM-2M	50-190	7.5	ME-4110	7.5						45
MM-3	HCP 80-205	18.5	-	-	95	12800	8900	9200	600	75
MM-3M			ME-4125	18.5						75

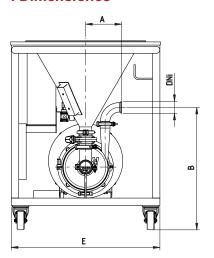
^{*} Resultados obtenidos con agua a 20 °C aproximadamente. La temperatura máxima de trabajo se recomienda que sea inferior a 65°C.

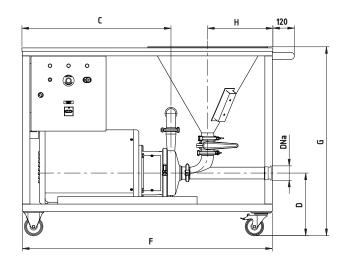






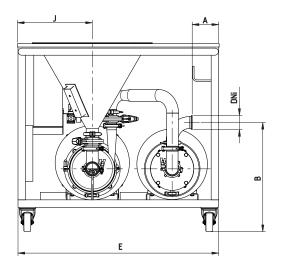
I Dimensiones

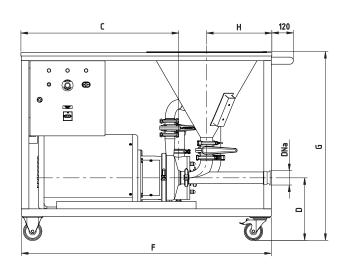




TIPO	DNa (*)	DNi (*)	Α	В	С	D	Е	F	G	Н	Peso [kg]
MM-1	2 ½"	2"	161	603	648	320	770	1190	1000	352	130
MM-2	2 ½"	2"	194	660	802	337	800	1345	1017	352	185
MM-3	4"	3"	240	801	1055	422	950	1780	1228	455	355

(*)Conexiones clamp





TIPO	DNa (*)	DNi (*)	Α	В	С	D	E	F	G	Н	J	Peso [kg]
MM-1M	2 ½"	2"	133	564	701	320	1000	1190	1000	352	387	220
MM-2M	2 ½"	2 ½"	137	588	849	337	1080	1345	1017		407	305
MM-3M	4"	3"	176	725	1089	422	1330	1780	1228	455	479	630

(*)Conexiones clamp





