



I Применение

Блендер СМС обеспечивает быстрое диспергирование гидроколлоидных продуктов, таких как карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ), мука, карбопол, пектин, гуаровая или ксантановая камедь. Эти добавки широко используются в промышленности благодаря их загущающим, гелеобразующим, стабилизирующим, комплексообразующим и прочим свойствам. В пищевой промышленности эти добавки применяются для придания продуктам питания текстуры, консистенции и стабильности. В косметической промышленности они используются в качестве загустителей, стабилизаторов, суспендирующих и пленкообразующих агентов в кремах, лосьонах или шампунях.

I Принцип работы

Гидроколлоиды обычно поставляются в форме сухого порошка, который необходимо растворить в воде для получения необходимого гидроколлоидного раствора.

При вступлении порошка в контакт с водой быстро образуются комки, ввиду чего сложно получить однородную смесь с помощью обычной мешалки. С учетом этого данный блендер оснащен миксером типа ротор-статор на дне резервуара, который «разрезает» продукт, увеличивая поверхность контакта воды и добавки.

В том же резервуаре вертикальная мешалка с пилозубым пропеллером обеспечивает эффективную циркуляцию порошка к головке донного миксера и способствует сокращению времени диспергирования.

Если процесс связан с необходимостью работы с высоким процентным содержанием порошка, то это может значительно повысить вязкость, во избежание чего следует использовать горячую воду. В подобных случаях предусмотрена возможность использования рубашки нагрева, а также замены пилозубого пропеллера на другой более подходящий элемент смешивания, например, якорную мешалку.

I Материалы

Детали, вступающие в контакт с продуктом	AISI 316
Прочие материалы	AISI 304
Прокладки, вступающие в контакт с продуктом	EPDM
Обработка внутренней поверхности	2B, со шлифованными сварными швами Ra ≤ 0,8 мкм
Обработка внешней поверхности	2B

I Конструкция и характеристики

Закрытый вертикальный агрегат из нержавеющей стали AISI 316.

Вертикальная мешалка с пилозубым пропеллером.

Донный миксер повышенной резки.

Датчик контроля максимального и минимального уровня.

Пробоотборный кран в корпусе резервуара.

Люк для добавления порошка и контроля за процессом.

Моющие головки для CIP.

Ручной дисковый затвор для выгрузки продукта.

Контрольная панель управления.

I Опции

Насос для разгрузки продукта.

Насос смонтирован на раме.

Защита насоса от сухого хода.

Резервуар с рубашкой.

Система подготовки горячей воды посредством нагрева ТЭН-ами.

Якорная мешалка или другой элемент для смешивания в соответствии с задачей.

Другие опции под заказ в соответствии со специальными требованиями клиента.

I Технические спецификации

Вместимость 500 и 1000 л.

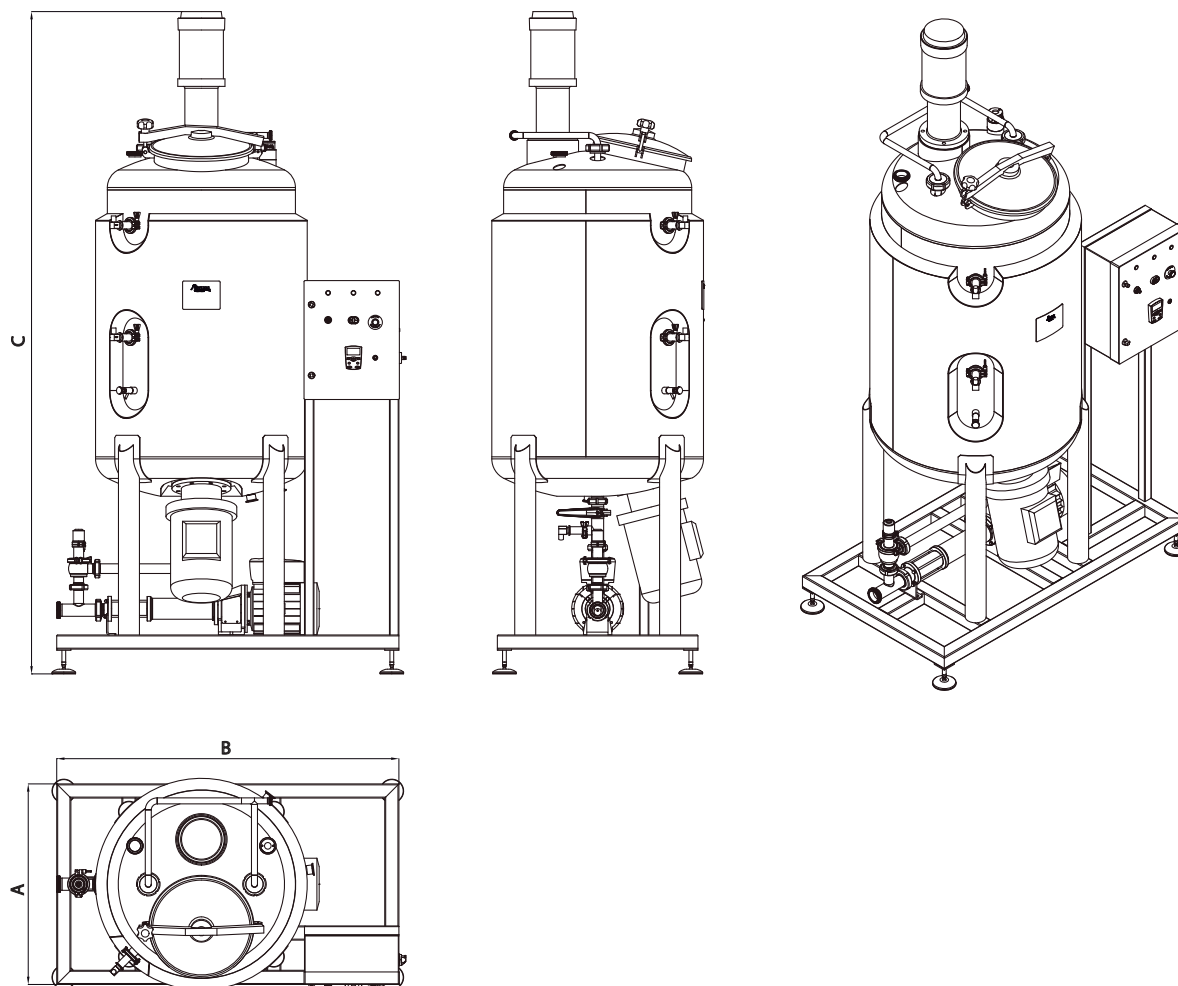
Рабочее давление: атмосферное.

Рабочая температура: комнатная (блендер без рубашки).

I Общие размеры

Модель	Размеры (мм)		
	А	В	С
МСМС-500	850	1450	2807
МСМС-1000	1250	1600	2784

Блендер СМС вместимостью 500 л



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com

