

> Agitadores en línea  
> *In-line agitators*  
> *Agitateurs en ligne*



🇪🇸 Estos agitadores realizan perfectas emulsiones (líquido-líquido) y dispersiones (líquido-sólido), evitando la formación de grumos. Son óptimos para recirculaciones del producto en el tanque dada su capacidad de bombeo. Aptos para la industria cosmética, alimentaria y química en general.

La conexión externa del agitador a la válvula de carga/descarga del depósito de almacenamiento se realiza mediante brida, conexión clamp, u otro tipo existente y nos permite utilizar el mismo agitador para varios depósitos.

Se le pueden acoplar diferentes tipos de cabezales tales como:

- Dispensador dentado de una hilera de dientes.
- Dispensador dentado de doble hilera de dientes.
- Difusor con turbina radial.

La facilidad de intercambiar y limpiar estos cabezales de forma cómoda permite seleccionar el elemento más idóneo para el proceso a realizar.

La calidad de los materiales en contacto con el producto son AISI 304, AISI 316 o bien otros aceros compatibles con los productos que se tengan que agitar. La calidad del acero a seleccionar estará en función del producto a agitar.

🇬🇧 These agitators produce perfect emulsions (liquid-liquid) and dispersals (liquid-solid), avoiding the formation of lumps. Perfect for recirculating the product in the tank due to their pumping capacity. Suitable for the cosmetic, food and chemical industry in general.

The agitator is connected to the outside of the storage tank's loading/unloading valve via a flange, clamp or other kind of connection, so the same agitator can be used for several tanks.

Different types of heads can be attached, such as:

- Toothed disperser with one row of teeth.
- Toothed disperser with a double row of teeth.
- Diffuser with a radial turbine.

As these heads can be easily switched and cleaned, the most suitable element can be chosen for the process to be carried out.

The quality of the materials in contact with the product is AISI 304, AISI 316 or other steels compatible with products that require agitation. The quality of steel chosen will depend on the product requiring agitation.

🇫🇷 Ces agitateurs réalisent de parfaites émulsions (liquide-liquide) et dispersiones (liquide-solide) et évitent la formation de grumeaux. Grâce à leur capacité de pompage, ils assurent une recirculation efficace du produit dans le réservoir. Ils conviennent très bien pour l'industrie cosmétique, alimentaire et chimique en général.

La connexion externe entre l'agitateur et la vanne de charge/décharge du réservoir de stockage est réalisée à l'aide d'une attache, d'un raccord clamp ou autre qui peut être utilisé pour différents réservoirs.

En fonction des besoins du client, on installera l'un des types de tiges suivants :

- Disperseur denté pourvu d'une seule rangée de dents.
- Disperseur denté pourvu de deux rangées de dents.
- Diffuseur muni d'une turbine radiale.

Très faciles à remplacer ou à nettoyer, ces tiges permettent de choisir l'élément le plus pratique pour le processus d'agitation à appliquer.

Les matériaux qui sont en contact avec le produit sont de type AISI 304, AISI 316 ou d'autres aciers inoxydables compatibles avec les produits avec lesquels ils doivent être agités. La qualité de l'acier à sélectionner dépendra du produit à agiter.

