



> Micronizadores > Micronisers > Microniseurs



Agitadores verticales o de fondo con cabezales dispersores y difusores con alto poder de cizallamiento.

Estos cabezales permiten efectuar dispersiones/emulsiones en productos de difícil homogenización debido a su gran capacidad de cizallamiento y desplazamiento de un importante caudal del producto a dispersar/emulsionar, lo cual facilita una rápida incorporación (mezcla) de los productos sólidos con los líquidos, evitando la formación de grumos y obteniendo una dispersión de partículas de 1 micra.

Pueden trabajar con entrada superior o inferior al depósito y estar sometidos a presión y vacío.

Aplicaciones:

Dispersión de líquidos con sólidos
Moluración / Micronización / Emulsión

Sectores de aplicación:

Química / Alimentaria / Farmacéutica
Petroquímica / Cosmética

Vertical or bottom agitators with dispersing heads and diffusers with a high shearing force.

These heads make it possible to disperse/emulsify products that are difficult to homogenise, thanks to their great shearing capacity and the production of a large flow of the product to be dispersed/emulsified, promoting the rapid incorporation (mix) of solid and liquid products, avoiding the formation of lumps and dispersing particles of 1 micron.

They can work with an upper or lower tank entrance and withstand pressure and a vacuum.

Applications:

Dispersion of liquids with solids / Milling
Micronisation / Emulsification

Sectors of application:

Chemicals / Food / Pharmaceuticals
Petrochemicals / Cosmetics

Agitateurs verticaux ou fond de cuve munis de tiges de dispersion et de diffusion à haut cisaillement.

Ces tiges permettent de réaliser des dispersions/émulsions dans des produits difficiles à homogénéiser grâce à leur grand pouvoir de cisaillement et de déplacement du débit du produit à disperser/émulsionner, ce qui facilite l'incorporation rapide (mélange) des produits solides avec les produits liquides, évite la formation de grumeaux et permet d'obtenir une dispersion de particules d'1 micron.

Ces agitateurs peuvent être utilisés avec une entrée supérieure ou inférieure par rapport au réservoir et permettent de travailler sous pression ou sous vide.

Applications :

Dispersion de liquides à l'aide de solides
Mouture / Micronisation / Emulsion

Secteurs d'application :

Chimie / Alimentation / Pharmacie
Pétrochimie / Cosmétique

