



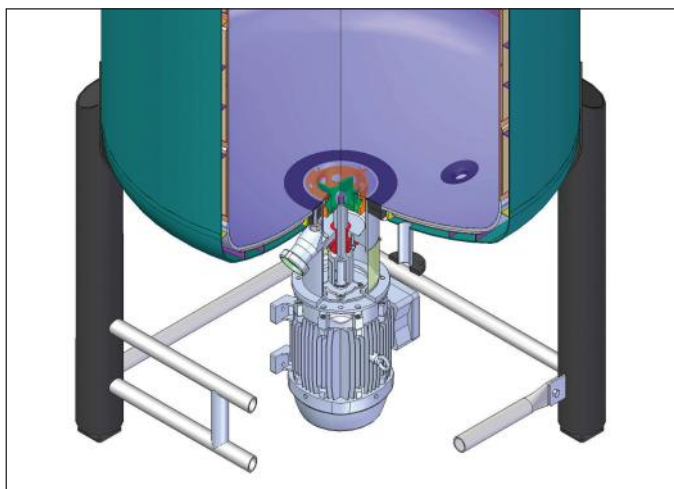
## Misturador Emulsificador por batelada ou contínuo

## MISTURADOR EMULSIFICADOR POR BATELADA

Ideal para redução de partículas em função do cisalhamento mecânico feito entre o rotor e o estator. Ótima ferramenta para promover dispersão devido a sua excelente combinação de cisalhamento hidráulico e mecânico. Indicado para aplicações tipo emulsão, pois proporciona uma mistura totalmente homogênea, duradoura e de alta qualidade.

### CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS

- Fabricado em aço inox ou aço carbono.
- Desenvolvido para operar com viscosidades de até 8.000 cp (para produtos Newtonianos).
- Apto a operar em tanques abertos ou em sistemas pressurizados.
- Seu excelente desempenho resulta da ação de cisalhamento em alta velocidade, possibilitando ciclos de curto processo, assegurando a uniformidade e alta qualidade da mistura.
- Dotado de hélice auxiliar que possibilita o bombeio e evita o sobrenado de produtos flutuantes.
- Possui estatores intercambiáveis, proporcionando maior versatilidade de processo.



MISTURADOR EMULSIFICADOR PARA FUNDO DE TANQUE

### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

#### Emulsificadores Série 100

Modelos (ME)	100L	101	105	110	125	130	150	175	1100
Potência (CV)	1/2	1 <sup>1/2</sup>	5	10	25	30	50	75	100
Rotação (rpm)	10000	3600	3600	3600	3600	1800	1200	1200	1200
Comprimento Livre (mm)	279	622	838	1130	1283	1372	1638	1994	2599
Peso Aprox. (kg)	16	41	73	168	300	523	614	818	955

#### Emulsificadores Série 500

Modelos (ME)	-	501	505	510	525	530	550	575	5100
Potência (CV)	-	1 <sup>1/2</sup>	5	10	25	30	50	75	100
Rotação (rpm)	-	3600	3600	3600	3600	1800	1200	1200	1200
Comprimento Livre (mm)	-	584	787	1057	1321	1372	1638	1994	2610
Peso Aprox. (kg)	-	74	131	300	539	940	1105	1470	1710

#### Volume Operacional

Água (litros)	100	101	105	110	125	130	150	175	1100
De	0,5	15	55	95	150	150	950	1500	1900
Até	10	120	200	1000	2000	3000	6000	8500	22500



**ESTATOR DE FUROS:** utilizado para maximizar a circulação em fluidos de alta viscosidade e redução da granulometria das partículas.



**ESTATOR DE RASGOS:** excelente capacidade de circulação e alto grau de cisalhamento. É recomendado para utilização em emulsões e fluidos de média viscosidade.



**ESTATOR DE TELA FINA:** a combinação entre desintegrador e uma tela de malha fina é ideal para emulsificar líquidos de difícil miscibilidade e homogeneização de pós finos em líquidos de baixa viscosidade.

## MISTURADOR EMULSIFICADOR CONTÍNUO

Perfeito para instalação em diversos tipos de tanques. Apresenta montagem simplificada, painel e sistema de refrigeração do selo mecânico (opcional). Montado em Skid´s, para fácil movimentação.



### CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS

O **Misturador Emulsificador Contínuo** proporciona excelente controle do processo de mistura por possibilitar a recirculação do produto de acordo com a necessidade, superando a performance dos misturadores convencionais por garantir melhor qualidade e redução do tamanho das partículas. Devido ao seu sistema fechado, o **Misturador Emulsificador Contínuo** reduz ao máximo a possibilidade de entrada de ar durante o processo de mistura.

O **Misturador Emulsificador Contínuo** oferece excelente relação custo x benefício, especialmente para o processamento de produtos em grandes volumes. Em um único tanque, o processo de emulsificação requer uma capacidade de motorização grande, enquanto que para este mesmo tanque o **Misturador Emulsificador Contínuo** necessitará de um conjunto de motor menor, além de poder atender mais tanques por ser portátil. Pode ser fornecido com as seguintes opções:

- Dois estágios de rotor e estator para o aumento da ação de emulsão por passada;
- Qualquer tipo de motor: *inverter duty*, à prova de explosão, ou em outras frequências;
- Selagem por selo mecânico simples, duplo ou por gaxeta;
- Acabamento sanitário nas partes em contato com o produto;
- Construção simples ou com camisa de resfriamento/aquecimento;
- *Skid* contendo painel elétrico, acessórios do selo mecânico e rodízios para locomoção do equipamento para adequá-lo à instalação;
- Painel elétrico em aço inox com componentes de escolha do cliente;
- Estator de furos, rasgo ou tela fina;
- Todas as partes externas com pintura Epóxi especial ou conforme especificação do cliente.



INSTALAÇÃO TÍPICA DO EMULSIFICADOR CONTÍNUO

Capacidades				
Modelos	Motor (CV)	Diâmetro dos bocais		Vazão com água litros/min
		Entrada	Saída	
401	1,5	1 <sup>1/2</sup>	1	250
405	5	2	1 <sup>1/2</sup>	680
410	10	2 <sup>1/2</sup>	2	905
425	25	3	2 <sup>1/2</sup>	1325
430	30	4	3	2271
450	50	5	4	3444
475	75	6	5	5640
4100	100	8	6	6756

### APLICAÇÕES TÍPICAS

- **Alimentos:** xaropes de frutas - cobertura de chocolate - mostardas - temperos - bebidas - maionese - catchup - aromatizantes - adoçantes etc.
- **Cosméticos:** cremes - emulsões - loções - perfumes - xampus - sabões - desodorantes - produtos de toucador etc.
- **Farmacêuticos:** antibióticos - dispersões de proteínas - coberturas - emulsões - unguentos - injetáveis - cremes/pastas etc.
- **Plásticos:** resinas - dispersões de PVA - dispersões de poliéster - poliuretanos etc.
- **Revestimentos:** asfaltos - dispersões de carbonatos - dispersões de argila - tintas - emulsões de cera - lacas - resinas/corantes têxteis etc.
- **Outros:** inseticidas - pesticidas - lubrificantes - emulsões de petróleo - dispersões antes da secagem por spray, emulsões de látex - hot melts - emulsões de silicone - dissolução de borracha etc.



Rua Dr. Geraldo Campos Moreira, 164 - 13º andar - Ed. Olympic Tower - Cidade Monções  
04571-020 São Paulo - SP - Brasil Tel.: (55 11) 3576-2000  
vendas.ssa@semco.com.br [www.semcoequipamentos@semco.com.br](http://www.semcoequipamentos@semco.com.br)

Representante: