

**Soluções em agitação e
mistura de líquidos para
a indústria de alimentos**



Na indústria de alimentos e seus insumos a busca por qualidade e produtividade é constante. Dentro deste contexto a Semco vem há anos utilizando o seu Know How junto as indústrias de processamento de alimentos, onde muitas operações dependem da agitação, mistura e reação de componentes. A Semco está preparada para oferecer soluções com a garantia de que todas as exigências do processo sejam atendidas, no tempo adequado e com o menor consumo de energia, pois tem ciência do quanto isto é importante para o êxito dos seus clientes.

APLICAÇÕES TÍPICAS

- Mistura de líquidos com ou sem incorporação de sólidos;
- Adição e homogeneização de ingredientes;
- Tanque de estocagem (sucos, óleos e gorduras);
- Fermentador (goma xantana);
- Diluição/Concentração;
- Processos de produção de amido (diluição, conversão enzimática, armazenagem etc.);
- Processos de fermentação, homogeneização e concentração de massa (açúcar e álcool).

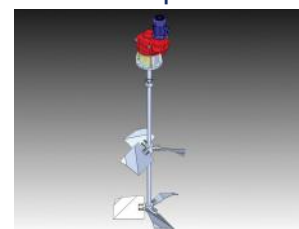
PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sanitariedade (polimento externo e eletropolimento das partes em contato com o produto);
- Fabricação em inox e materiais especiais;
- Vedações em material certificado pelo FDA e ANVISA para uso alimentício.

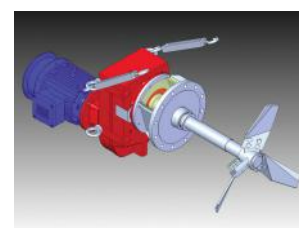
Reator (Agitador + ME)



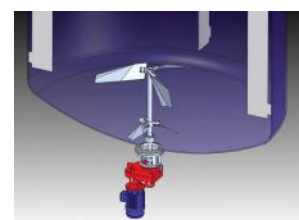
Vertical de Topo



Entrada Lateral



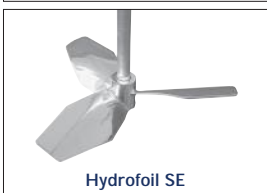
Fundo



PRINCIPAIS TIPOS DE IMPELIDORES



Hydrofoil SL



Hydrofoil SE



Hydrofoil SH



Hydrofoil SM e SRM



Turbina Tipo "Smith" e SDE



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

Representante: