



MISTURADOR
INTENSIVO MHI

Os Misturadores Horizontais Intensivos são padronizados, com grande facilidade de operação e manutenção. Ítens como elementos misturadores, intensificadores, materiais de construção, tipos e formas de acionamento são definidos para cada aplicação específica.

Sua concepção exclusiva baseia-se na fluidização mecânica do produto a partir da utilização de elementos misturadores dispostos em um eixo central, proporcionando um movimento intenso e rápido, revolvendo o produto e alcançando sua fluidização.

Estes elementos misturadores são concebidos em diversos formatos, quantidades, tamanhos e velocidades periféricas, objetivando alcançar o resultado da mistura em um tempo muito inferior ao observado em equipamentos convencionais.

CARACTERÍSTICAS EXCLUSIVAS

- Precisão no grau de mistura
- Menor tempo de mistura
- Baixo consumo de energia
- Dispersão a vácuo, granulação, aeração, secagem sob vácuo, ar quente e/ou aquecimento.
- Grande variedade de modelos
- Alta confiabilidade e baixo custo de manutenção.



BATELADAS

Modelos	Capacidade (litros)
MHI 20	20
MHI 50	50
MHI 130 D	130
MHI 300 D	300
MHI 600 D	600
MHI 1200 D	1200
MHI 2000 D	2000
MHI 3000 D	3000
MHI 4200 D	4200
MHI 8000 D	8000
MHI 10000 D	10000

PROCESSOS CONTÍNUOS

Modelos	Capacidade (litros)
MHI 300 D	300
MHI 600 D	600
MHI 1200 D	1200
MHI 2000 D	2000
MHI 3000 D	3000
MHI 4200 D	4200
MHI 8000 D	8000
MHI 10000 D	10000

* Equipamentos especiais podem ser fornecidos com rotações e dimensões diferentes das especificadas ao lado, com o objetivo de atender as exigências e aplicações do cliente final.

Principais Aplicações

- Misturas de pós e granulados
- Granulações
- Adição de líquidos a pós
- Adição de pós a líquidos
- Recobrimentos
- Secagens inclusive com recuperação de solvente
- Reações em fase sólida ou polifásicas
- Mistura de minério de ferro com calcáreo e bentonita para produção de pellets

- Produção de hot melts de baixa viscosidade
- Secagem e aditivação de resinas plásticas
- Produção de BMC e SMC
- Produção e secagem de CMC e derivados
- Mistura e secagem de pigmentos e corantes
- Misturas de abrasivos para lonas e pastilhas de freios
- Lecitinização de cacau
- Produção de achocolatados
- Mistura para bolos e massas

- Mistura para gelatinas
- Aditivação de farinhas de trigo
- Mistura de temperos
- Alcalinização de nibs de cacau
- Produção de massa de pão de queijo
- Produção de sopas em pó

Os equipamentos SEMCO são desenvolvidos e projetados para atender às necessidades do cliente e adequados às normas regulamentadoras de segurança e certificações de qualidade.

Para mais informações, entre em contato com nossa área de vendas

+55 (11) 3576-2100 | +55 (11) 9 7200-2076 | vendas@semco.com.br

www.semcoequipamentos.com.br