



Mezcladores Líquido-Líquido



La tendencia de la industria de bebidas está impulsada por la elaboración de bases aromáticas mezcladas con bases acuosas, estos procesos pueden obtenerse por medio de sistemas batch o en línea. La ventaja de trabajar en línea está asociada a la reducción de los tiempos de producción, a la reducción de los espacios físicos derivados de tanques de almacenamiento y a la posibilidad de ampliar las líneas de mezclado, pudiendo combinar en un mismo equipo diferentes fluidos que permiten ampliar la variedad de productos ofrecidos.

Los mixer (blender) KommtLiq en línea ofrecidos por la unidad, regulan las vías por medio de válvulas proporcionales controladas mediante caudalímetros másicos o electromagnéticos los cuales posibilitan obtener mezclas precisas.

Los mixer regulan las vías por medio de válvulas que permiten obtener mezclas precisas.

Características

- ▶ Equipo modular. Diseño de acuerdo a requerimientos de espacio.
- ▶ Apto para limpieza CIP.
- ▶ Control procesado con comunicación a SCADA.
- ▶ Bastidor de acero inoxidable.



Mezcladores Líquido-Líquido

Combinaciones

- ▶ Infusiones + alcohol + agua.
- ▶ Concentrados + agua.
- ▶ Soluciones azucaradas + base aromática + agua.
- ▶ Jugos + agua.
- ▶ Capacidades: 10 a 40 m³/h.
- ▶ Vía base + vía secundaria regulable.
- ▶ Vía base + vía secundaria regulables.
- ▶ Hasta 4 vías de mezclado en línea.