

LICUADORA DE DOBLE CONO DE LABORATORIO (1 KG A 5 KG)



La licuadora doble se puede conectar y desconectar fácil y rápidamente al accionamiento principal de la máquina con la ayuda de un tornillo de bloqueo y desbloqueo rápido y cuenta con un motor monofásico de 0,25 HP, 230 V / 110 V, 50 Hz / 60Hz con ACVF DRIVE instalado.

SKU: N / A | **Categorías:** [Modelo de mezclador-batidora de laboratorio de I + D](#) |

VARIACIONES

Imagen	SKU	Descripción	Capacidad bruta (0,6 BD)
	B-01-24-14-01-0201	6	
	B-01-24-14-01-0202	3	
	B-01-24-14-01-0203	1	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La licuadora doble se puede conectar y desconectar fácil y rápidamente al accionamiento principal de la máquina con la ayuda de un tornillo de bloqueo y desbloqueo rápido y cuenta con un motor monofásico de 0,25 HP, 230 V / 110 V, 50 Hz / 60Hz con ACVF DRIVE instalado. El motor principal está equipado con una caja de cambios muy eficiente y sin mantenimiento. La velocidad es variable y se puede ajustar infinitamente entre 2 y 45 RPM rango de trabajo mediante un control de velocidad electrónico.

Esto se realiza a través de un controlador de velocidad electrónico y las rpm correspondientes se muestran digitalmente. La máquina también incluye un temporizador digital para configurar operaciones basadas en el tiempo.

Especificación detallada para Licuadora de doble cono de laboratorio (1 kg a 5 kg)

Especificaciones técnicas

Código Del Producto	B-01-24-14-01-0201	B-01-24-14-01-0202	B-01-24-14-01-0203
Modelo	BellLicDobConLab-06	BellLicDobConLab-03	BellLicDobConLab-01
Capacidad bruta (0,6 BD)	6 Kg.	3 Kg.	1 kg
Capacidad de trabajo (0,6 BD)	3 a 4 Kg.	1 a 2 Kg.	300 Gms. a 400 Gms.
Juntas de carga y descarga	Tipo de silicona para alimentos	Tipo de silicona para alimentos	Tipo de silicona para alimentos
Fuente de alimentación	230 V / 110 V, 50 Hz / 60 Hz. Fase única.	230 V / 110 V, 50 Hz / 60 Hz. Fase única.	230 V / 110 V, 50 Hz / 60 Hz. Fase única.
Motor eléctrico	0,50 CV, CA, 230 V, 50 Hz	0.50HP, CA, 230V, 50Hz	0.50HP, CA, 230V, 50Hz
Par de salida máximo en funcionamiento continuo.	52 Nm.	52 Nm.	52 Nm.
Ajuste del temporizador	0 a 99 minutos.	0 a 99 minutos.	0 a 99 minutos.
Ajuste de velocidad RPM	Infinitamente -Máx. RPM - 34. 2 Mínimo a 34 Máx.	Infinitamente -Máx. RPM - 34. 2 Mínimo a 34 Máx.	Infinitamente -Máx. RPM - 34. 2 Mínimo a 34 Máx.
Peso neto (kg)	46 Kg.	46 Kg.	46 Kg.
Peso bruto (kg)	78 Kg.	78 Kg.	78 Kg.
Dimensiones de la máquina	660 x 482 x 610 mm	660 x 482 x 610 mm	660 x 482 x 610 mm
Tamaño de embalaje	33 x 26 x 34	33 x 26 x 34	33 x 26 x 34

Características sobresalientes

Menor consumo de energía y tiempos de ciclo cortos.

- La forma de doble cono y la velocidad lenta de rotación dan suficiente movimiento continuo a los gránulos que dan como resultado una buena calidad.
- Interior liso de diseño higiénico para una fácil limpieza.
- Material de construcción para piezas de contacto en AISI - 304 / 316L según requerimiento del cliente.
- Fácil de cargar y descargar de material.
- El diseño simple requiere un mantenimiento mínimo.

Características de seguridad

- Protectores transparentes para piezas de accionamiento.
- Botón de parada de emergencia.

Aplicaciones

Tiene un proceso de mezcla eficiente y versátil para mezclar y lubricar los productos de flujo libre más delicados y frágiles como polvo o gránulos secos de manera homogénea. Se puede utilizar para productos farmacéuticos, alimentarios, químicos y cosméticos, etc. También es la mejor manera de mezclar productos muy pesados y abrasivos, la gama de productos incluye color, plásticos, harina, medicamentos, polvos metálicos, minerales, fibras y muchos más. otros.

La licuadora de doble cono con recipiente cilíndrico para secar los gránulos por igual. La licuadora de doble cono consta de cuerpo de doble forma, tronco poligonal superior e inferior. Es una máquina muy útil para la industria farmacéutica donde se va a realizar una mezcla suave de gránulos secos o polvos. Esta unidad es cGMP total.

Operación

El proceso de dos tercios del volumen de la licuadora de doble cono se llena para asegurar una mezcla adecuada.

La licuadora de doble cono ofrece el mejor resultado para los gránulos debido a la velocidad muy lenta y la forma doble del recipiente. En la licuadora de doble cono, los gránulos provienen de todos los lados debido a la forma octogonal del recipiente del producto, por lo que el requisito de RPM es menor. Adecuado principalmente para material de tipo cristalino y granular. Este tipo de material obtiene suficiente movimiento continuo debido a su forma si los recipientes solo tienen un movimiento lento y dará como resultado una buena calidad de mezcla / lubricación de los gránulos.

Principio de funcionamiento

Se gira de un extremo a otro, moviendo los productos dentro y fuera de las áreas estrechas de doble cono. Esto provoca múltiples acciones de plegado que aseguran un entrelazado de todos los ingredientes en el lote. El resultado es una mezcla homogénea independientemente de la distribución del tamaño de las partículas, la forma de las partículas o la densidad con una gran eficiencia.

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO