

LICUADORA DE DOBLE CONO I + D (10 KG A 30KG)



La batidora de doble cono se utiliza para producir una mezcla sólido-sólido homogénea. La mezcla es un paso del proceso común en la fabricación de productos para industrias como la salud, la alimentación, la química, la cosmética, los detergentes, los fertilizantes y los plásticos.

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

VARIACIONES

Imagen	SKU	Descripción	Volumen bruto
 A stainless steel industrial machine with a large, rounded, hemispherical hopper on top and a control panel on the right side. The machine is mounted on a four-legged stand with casters.	B-01-24-14-01-0301		10
 A stainless steel industrial machine, identical in design to the one above, featuring a hopper, control panel, and four-legged stand.	B-01-24-14-01-0302		15

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aplicación

La batidora de doble cono se utiliza para producir una mezcla sólido-sólido homogénea. La mezcla es un paso del proceso común en la fabricación de productos para industrias como la salud, la alimentación, la química, la cosmética, los detergentes, los fertilizantes y los plásticos.

Ejemplos de materiales o sustancias mezcladas de esta manera incluyen gránulos farmacéuticos, harina de sémola, semillas, almidón, granos de café y café molido, cacao, copos o gránulos de chocolate, leche en polvo, alimentos para bebés, preparaciones para hacer sopas y cremas deshidratadas, ceras de hojas, gránulos de detergente, copos de jabón, fertilizantes artificiales, plástico en polvo, molido o granulado, fibra de vidrio, etc.

Especificación detallada para Licuadora de Doble Cono I + D (10 kg a 30kg)

Especificaciones técnicas

Código Del Producto	B-01-24-14-01-0301	B-01-24-14-01-0302	B-01-24-14-01-0303	B-01-24-14-01-0304
Modelo	BellLicDobCon-10	BellLicDobCon-15	BellLicDobCon-20	BellLicDobCon-30
Volúmen bruto	10 Kg / 18 Ltrs.	15 Kg / 25 Ltrs.	20 Kg / 30 Ltrs.	30 Kg / 40 Ltrs.
Volumen de trabajo	7 Kg / 12 Ltrs. (Diseñado según 0,5 densidad aparente)	10 Kg / 20 Ltrs. (Diseñado según 0,5 densidad aparente)	15 Kg / 25 Ltrs. (Diseñado según 0,5 densidad aparente)	22 Kg / 35 Ltrs. (Diseñado según 0,5 densidad aparente)
Piezas de contacto del producto	SS 316 L	SS 316 L	SS 316 L	SS 316 L
Otras partes	SS 304 cubierto / revestido			
Interno	Pulido brillante grano 240.			
Externo	Pulido de grano 180.			
RPM de la licuadora	05 hasta 40	05 hasta 40	05 hasta 40	05 hasta 40
Tamaño del puerto de descarga	Cubrir con abrazadera Tri Clover.			
Juntas	Silicio de grado alimenticio			
Guardia de seguridad	El protector de tubería SS se proporcionará con un interruptor de límite / apoderado, si el protector está abierto, la licuadora no funcionará.	El protector de tubería SS se proporcionará con un interruptor de límite / apoderado, si el protector está abierto, la licuadora no funcionará.	El protector de tubería SS se proporcionará con un interruptor de límite / apoderado, si el protector está abierto, la licuadora no funcionará.	El protector de tubería SS se proporcionará con un interruptor de límite / apoderado, si el protector está abierto, la licuadora no funcionará.
Motor con freno	Grebas de Crompton, 1 HP / 1440 RPM / TEFC montadas en el pie	Grebas de Crompton, 1 HP / 1440 RPM / TEFC montadas en el pie	Grebas de Crompton, 1 HP / 1440 RPM / TEFC montadas en el pie	Grebas de Crompton, 1 HP / 1440 RPM / TEFC montadas en el pie

Código Del Producto	B-01-24-14-01-0301	B-01-24-14-01-0302	B-01-24-14-01-0303	B-01-24-14-01-0304
Caja de engranajes de reducción	Hacer Bonfiglioli	Hacer Bonfiglioli	Hacer Bonfiglioli	Hacer Bonfiglioli
Fuente de alimentación	415 V / 50 Hz / trifásico / CA	415 V / 50 Hz / trifásico / CA	415 V / 50 Hz / trifásico / CA	415 V / 50 Hz / trifásico / CA
Dimensión total en (mm)	910 x 635 x 1180	910 x 635 x 1180	1010 x 735 x 1280	910 x 635 x 1180
Peso neto (kg)	134 kg	134 kg	170 kg	170 kg

Características sobresalientes

- Cuerpo de forma cónica
- Menor consumo de energía.
- Cubra con una abrazadera de trébol y una junta de grado alimenticio.
- Sistema de transmisión robusto y de alta eficiencia con soportes antivibración.
- Diseño higiénico: acabado interior liso y brillante según cGMP.
- Tiempos de ciclo cortos.
- Barandilla y protector de tubería SS para mayor seguridad.
- Deténgase en la instalación de la posición de descarga.
- cGMP con documentación [con costo adicional]

Principal operativo

El cuerpo principal de la batidora consta de dos secciones cónicas soldadas en sus bases a una sección cilíndrica central. El eje de rotación es perpendicular al eje del cono y pasa por la sección cilíndrica. El motor impulsor está ubicado en uno de los dos soportes laterales que sostienen el cuerpo de la batidora. Los sólidos se introducen en el mezclador a través de la abertura de carga. En este tipo de batidoras, la mezcla se realiza de forma axial, como consecuencia del movimiento del polvo por las diferentes secciones. La mezcla es minuciosa pero depende de la velocidad de rotación. La mezcla se descarga a través de una válvula de mariposa de cierre hermético que se puede operar manual o automáticamente. La unidad está provista de una barandilla con seguridad eléctrica para evitar que el operador acceda a ella cuando está en funcionamiento. Si alguien debe tener acceso a la unidad

INFORMACIÓN ADICIONAL

COTECNO