



Tecnologías de mezclado avanzadas

SANITARIO

MEZCLADO DE LOTES EN DEPÓSITO

MEZCLADO Y MOLTURACIÓN EN LÍNEA

DISPERSIÓN Y EMULSIFICACIÓN CON FIJACIÓN INFERIOR

TRANSPORTE E INDUCCIÓN DE POLVOS



Comprometidos con añadir valor a su proceso de producción

La misión de Admix es la de ser el proveedor líder de equipos de molturación y mezcla para la conversión de líquidos y polvos en líquidos. Como empresa dedicada al procesamiento alimentario, ya elabore usted alimentos preparados, aderezos para ensaladas, emulsiones de bebidas, compuestos azucarados, adobos para carnes de ave, recubrimientos de cereales, salsa de tomate, productos de queso, rellenos de frutas, mezclas de helado, u otros productos, Admix puede mejorar su proceso de producción.

Para la industrias farmacéutica y la de los productos de cosmética o el cuidado personal, ofrecemos la más alta calidad en suspensiones orales, recubrimientos de tabletas, fórmulas antiácido, soluciones azucaradas o salinas calidad en suspensiones orales, recubrimientos de tabletas, fórmulas antiácido, soluciones azucaradas o salinas, productos para el cuidado de la piel, champús, cremas, lociones, productos para la protección solar, detergentes y fragancias.

Resultados y soluciones a través del conocimiento de las aplicaciones

Nuestro catálogo de equipo altamente efectivo, nuestro conocimiento de las aplicaciones, y nuestras soluciones personalizadas aportan un valor sin igual a cada proceso. Nos orientamos a los resultados y contamos con la reputación y los recursos para garantizar que nuestras mezcladoras superan sus expectativas.

Orientados a industrias que requieren las más estrictas prácticas sanitarias, Admix tiene una base de montaje de más de 5.000 mezcladoras funcionando en más de 2.000 plantas de producción. Es más que probable que hayamos trabajado extensamente con anterioridad con los ingredientes cruciales para el éxito de su producto, incluyendo goma xantana y otras gomas, proteínas de soja y suero, aspartamo, sucralosa y otros edulcorantes, Carbopol®, Methocel® y distintos potenciadores de la viscosidad.



Mezcladoras para aplicaciones sanitarias

Mezclado de lotes en depósito	Página
BenchMix y planta piloto	3
Dispersores de alta intensidad Rotosolver	4
Emulsionadores de alto corte Rotostat	5
Agitadora de hélice de alta efectividad Rapidex.....	6
Hélice de impulsión energéticamente eficiente Rotofoil.....	7
Dispersor de fijación inferior FlowShear.....	15
Reducción de tamaño de partículas, molturación y mezclado en línea	
Mezcladoras de alto corte DynaShear	8
Mezcladoras y licuadoras de bajo corte Admixer	9
Emulsionador de alta viscosidad Boston Shearpump	10
Trituradora en húmedo y homogeneizadora Boston Shearmill	11
Transporte e inducción de polvos	
Sistema Optifeed / PIC.....	12
Sistema de inducción y dispersión de polvos Fastfeed	13
Procesadora de líquidos por vacío VacuShear.....	14
Accesorios y servicios	
Soportes de elevación y tecnología de sellado.....	16
Sistemas de mezclado preconfigurados / Documentación de control	17
Laboratorio y asistencia con el proceso	18
Atención al cliente	19
Asociarse con Admix.....	20

admix.com/equipment

Avicel® es una marca registrada de FMC Corporation
 Carbopol® es una marca registrada de The Lubrizol Corporation
 Opadry® es una marca registrada de BPSI Holdings LLC
 Methocel® es una marca registrada de Dow Chemical Company

BenchMix™ y planta piloto

Mezcladoras de alto corte para laboratorios

Ideal para el desarrollo de productos y la optimización de fórmulas

Nuestra BenchMix es la mezcladora de sobremesa para laboratorios más versátil y potente del mercado. Ninguna otra mezcladora de sobremesa para laboratorios combina potencia, velocidad y versatilidad, todo en una sola unidad.

En muchos laboratorios de desarrollo de productos se producen con éxito fórmulas nuevas y modificadas sobre un banco de pruebas, pero estos resultados no se pueden duplicar cuando se llevan a los ciclos de producción reales. Admix ofrece una garantía de seguridad del proceso; así, ya esté usted produciendo lotes de laboratorio de <2.000 ml o de hasta 80 litros en la prueba piloto, usted obtendrá una escalabilidad precisa del laboratorio hasta un volumen de 40.000 litros - GARANTIZADO.

Beneficios de BenchMix para su laboratorio y proceso

- Lleve productos nuevos al mercado con mayor rapidez
- Todos los resultados pueden escalarse de forma precisa a volúmenes de producción
- Versatilidad completa con múltiples cabezales de alto corte, impulsores y hélices de baja velocidad
- Disponibilidad de modelos desde 0,37 kW hasta 2,2 kW hasta un máximo de 12.000 RPM
- Volúmenes de proceso de 1 a 20 litros
- Control sencillo mediante panel táctil con ayuda en pantalla integrada

Ideal para plantas piloto y pequeñas series de producción

Las unidades para plantas piloto (Rotosolver RS-02 y Rotostat XP-02) funcionan a una velocidad de hasta 3.450 RPM, con cabezales de mezcla más grandes que las de nuestros modelos BenchMix, proporcionando la velocidad periférica y la velocidad de corte ideales para muchas aplicaciones.

Los modelos para plantas piloto están diseñados para tamaños de lote de entre 20 y 80 litros, dependiendo de la viscosidad, la densidad y los niveles de sólidos del producto.

▶ Rotosolver RS-02
1.016 (altura) x 558,8 (anchura) x
457,2 (profundidad) (mm)

BenchMix.com



Rotosolver®

La definitiva mezcladora de alto corte con ahorro de energía

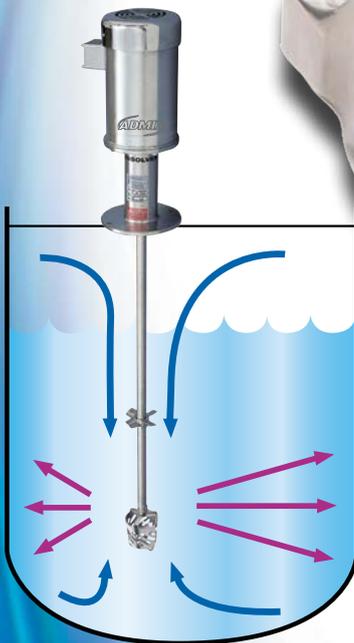
Rotosolver ofrece rendimiento y eficiencia

La mezcladora de alto corte Rotosolver es una reconocida líder en la industria, ofreciendo a los procesadores un excelente rendimiento y eficiencia.

Menor consumo de energía: Impulsor de mezcla diseñado para aplicar de forma eficiente toda la energía para producir un corte óptimo y un flujo directo del producto.

Dispersión mejorada: Su innovador diseño combina las capacidades de corte de un rotor dentado de alta velocidad y un estator ranurado con alto caudal y circulación desde las cuchillas dobles del rotor. Este diseño exclusivo del cabezal proporciona una acción de mezclado en 4 etapas que ofrece un 100% más de dispersión en menos tiempo.

Su diseño fácil de limpiar asegura que los procedimientos de limpieza in situ convencionales proporcionan la máxima capacidad de limpieza. Cumple o sobrepasa los estándares sanitarios 3-A TPV (#73-01), USDA-AMS y USDA-Productos lácteos.



Patrón de flujo:
Flechas azules = flujo al cabezal de mezcla
Flechas púrpura = expulsión del cabezal de mezcla

Rotosolver.com



30% MENOS CONSUMO DE ENERGÍA

10% DISPERSIÓN MEJORADA

- Reduce el consumo de energía un 30%
- Aumenta las velocidades de corte globales
- Reduce los tiempos por lote para aumentar la capacidad
- Conforme a los estándares 3-A y de fácil limpieza in situ
- Disponible retroinstalación para instalaciones existentes
- Impregna y dispersa Carbopol®, Methocel®, Opadry®, Avicel®, CMC, goma xantana y goma guar, proteínas de soja, almidones, pectina, carragenano y otros hidrocoloides e ingredientes duros

Rotostat®

La inhabitual mezcladora de rotor-estator de alto corte

Rendimiento y eficiencia sin igual

Ninguna otra mezcladora de rotor-estator proporciona las óptimas velocidades de corte y bombeo de la Rotostat. La acción múltiple del rotor de alta velocidad, el exclusivo estator giratorio y la hélice inferior de gran tamaño reduce drásticamente la dispersión y el tiempo total de mezclado a menos de 10 minutos para muchas aplicaciones. Esta combinación de cabezales de mezcla da como resultado un consumo de energía más bajo y un 100% de uniformidad del producto en todo el lote. La viscosidad del proceso puede abarcar desde una viscosidad similar a la del agua hasta 50.000 cps sin necesidad de agitación auxiliar.

Dé un impulso a su proceso

- Dispersión, hidratación y emulsificación 100% libre de grumos
- Superior estabilidad de la emulsión para una vida útil más extensa
- Disgrega partículas blandas y duras en 60 segundos
- Ampliación fácil y precisa, desde banco de pruebas hasta cualquier modelo de tamaño de producción con nuestros exclusivos parámetros Mighty Mix™



Patrón de flujo:

Flechas azules = flujo al cabezal de mezcla

Flechas púrpura = expulsión del cabezal de mezcla

Rotostat.com

Rapidex™

Agitadora de hélice de alta efectividad

Rapidex proporciona una agitación intensa y bajo consumo energético

La Rapidex es una agitadora de bajo corte, con cuchillas de la hélice de tipo marítimo especialmente diseñadas que aseguran una operación exenta de cavitación y una agitación extremadamente intensa. Disponible en diámetros de 110 a 800 milímetros, la suave forma y acabado de la hélice Rapidex la convierte en idónea para sus aplicaciones sanitarias. La Rapidex actúa a baja velocidad periférica y consume muy poca energía.

Usos en aplicaciones

La Rapidex se usa a lo largo de un buen número de aplicaciones, incluyendo la mezcla de líquidos miscibles, la disolución de sólidos que es improbable que se aglomeren, y la prevención de la precipitación y la dispersión del calor. Es ideal para viscosidades altas de hasta 25.000 mPa*s.

Ingeniería fiable

La Rapidex ha sido diseñada para agitar sin problemas año tras año. Todos los componentes, incluyendo el eje, los cojinetes de bolas, la conexión y el motor, están diseñados para soportar cargas máximas sin dejar de proporcionar estabilidad con una mínima necesidad de revisión técnica.

Variaciones de modelo

Ofreciendo un alto nivel de flexibilidad, la Rapidex está disponible en los siguientes cuatro métodos de accionamiento:

- ✓ Alimentada directamente por el motor
- ✓ Con velocidad de convertor de frecuencia variable incorporado
- ✓ Alimentada por el motor de accionamiento del engranaje
- ✓ Mediante correa o cadena

Rotofoil™

Hélice de impulsión económica y energéticamente eficiente

La hélice mezcladora Rotofoil es una económica agitadora de bajo corte para viscosidades de hasta 5.000 mPa*s. Es ideal para aplicaciones que impliquen la mezcla de líquidos miscibles, la disolución de sólidos que es improbable que se aglomeren, y la prevención de la precipitación y la dispersión del calor.

Mezclado axial con ahorro de energía

La hélice Rotofoil ha sido desarrollada hidrodinámicamente para reducir el consumo energético maximizando el flujo y minimizando la turbulencia del corte. La Rotofoil genera un movimiento constante, creando un flujo uniforme. Se puede esperar un 70% de ahorro energético en comparación con las hélices tradicionales que propagan el flujo en un patrón con interrupciones.

Bajo coste de propiedad

El constante flujo axial de la Rotofoil hace posible situarla en el depósito en una posición más elevada que una hélice convencional. Tiene un eje más corto, un diámetro del eje de tamaño reducido y un bastidor de cojinetes más pequeño, y es por tanto una agitadora más rentable que otros disponibles en el mercado. Los engranajes/eje de accionamiento protegen la transmisión de cargas de impacto y amortiguan las vibraciones, aislando al mismo tiempo el momento de flexión del eje y las cargas de desviación de las cargas de par de los engranajes.

Diseño de hoja de alta eficiencia de la Rotofoil

◀ Su perfil de hoja exclusivo da como resultado un flujo uniforme a lo largo del diámetro de la hélice

◀ **El arco** - el arco, o radio, dirige potentes corrientes en dirección descendente

▶ **El giro** - el giro de la hoja de la Rotofoil ha sido cuidadosamente proporcionado para evitar turbulencias

DynaShear®

Mezcladora / emulsionador en línea de alto corte de dos etapas

Diseñada para el procesamiento continuo – las 24 horas

La Dynashear representa la más reciente tecnología para el procesamiento sanitario en línea sin interrupciones, o el procesamiento de lotes con recirculación. La Dynashear mezclará, disolverá, disgregará, dispersará y emulsionará una amplia gama de fluidos y semifluidos, y es especialmente efectiva para convertir polvos en líquidos por impregnación. Se trata de la primera mezcladora en línea en contar con un diseño de cabezal doble que combina los beneficios de una etapa axial y una radial, creando unas excelentes características de corte y flujo. El resultado es una unidad de procesamiento con capacidad de reducción del tamaño de las gotas de 2 a 3 micras y una distribución muy estrecha, ofreciendo al mismo tiempo capacidades de flujo sustancialmente más elevadas que las de las mezcladoras en línea existentes.

Ventajas de la Dynashear – haciendo su trabajo más fácil y rápido



Etapas dobles:
primaria axial y
secundaria radial

- Capacidad total de lavado y limpieza in situ con cumplimiento de los estándares 3-A TPV (#36-01)
- Diseño de bajo mantenimiento para un mínimo tiempo de inactividad – sin bujes, casquillos, cuñas o soportes de cojinetes sujetos al desgaste
- ¡Desmontaje y montaje para su inspección y limpieza en menos de 5 minutos!
- Hay dos modelos disponibles para procesar 37-662 ltr/min
- Clasificaciones de presión de sello de hasta 31 bares @ 200° C. Disponibilidad de sellos mecánicos de barrera única o doble diseñados para aplicaciones sanitarias con requisitos de limpieza in situ



DynaShear.com

Admixer™

Mezcladoras y licuadoras estáticas en línea para el procesamiento de bajo corte

100% de uniformidad y distribución del producto a cualquier nivel de viscosidad

La Admixer sobresale en el procesamiento de cualquier combinación de fluidos miscibles con independencia de sus tasas de flujo, perfiles de densidad o viscosidad. En aquellos casos en que existen condiciones de flujo laminar para fluidos espesos, la homogeneidad completa se consigue mediante una división de fluidos geoméricamente precisa. En fluido turbulento, la Admixer utiliza impulso radial e inversión de la inercia para eliminar la estratificación del flujo, la temperatura y todos los materiales procesados.

Sin piezas móviles ni requerimientos eléctricos, fácil instalación

- Estructura 316SS de conformidad con el estándar 3-A TPV (#35-04)
- Virolas de desconexión rápida de tipo TriClamp® para una mayor facilidad de montaje
- El diseño estándar incluye un acabado 30Ra superior para los elementos y la carcasa, con todas las soldaduras completamente alisadas, homogeneizadas y pulidas
- Los ensamblajes de los elementos pueden retirarse rápidamente para su inspección y limpieza
- Disponibilidad de existencias desde 25,4 a 101,6 mm
- Bajo mantenimiento y costes de capital
- Consumo energético entre un 50% y un 90% inferior al de las mezcladoras mecánicas

Admix.com/Admixer



TriClamp® es una marca registrada de Alfa Laval, Inc.

Ideal para aplicaciones de bajo corte

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ✓ Dilución de zumos | ✓ Helado |
| ✓ De fruta a yogur | ✓ Bebidas carbonatadas |
| ✓ Sabores y colorantes | ✓ Crear marmorización |
| ✓ Salsas de tomate | ✓ Cremas y lociones |
| ✓ Jarabes de chocolate | ✓ Combinación de fragancias |
| ✓ Vitaminas | ✓ Mermeladas y jaleas |

Boston Shearpump®

Mezclado y texturización en línea de alto volumen de compuestos viscosos

La única bomba de corte con capacidad de corte ajustable y alto rendimiento

La Boston Shearpump es comparable a otras bombas de corte, con la inconfundible ventaja de ofrecer un rendimiento sustancialmente mayor y unas velocidades de corte de moderadas a altas, todo ello proporcionado en un diseño de fácil limpieza in situ que cumple con los estándares 3-A TPV (#36-01).

La Boston Shearpump es ideal para mezclar sólidos o polvos en líquidos viscosos que los mezcladores de alto corte habituales no pueden manipular. Es excelente para requisitos de mezclado especiales en los que se necesita "texturizar" productos con alto contenido en sólidos, como judías re fritas, crema de queso, salsa, rebanadas de queso procesado, purés de patatas, preparados farmacéuticos, polímeros y detergentes, entre muchos otros. Mientras que las bombas de corte convencionales tienen una capacidad de únicamente 110 ltr/min, la Boston Shearpump está disponible en modelos con un rango de flujo de entre 37 y 565 ltr/min.

Múltiples cabezales de corte para fines específicos que proporcionan la máxima flexibilidad

- Los grados de cabezales de corte estándar incluyen: grueso, mediano y fino
- Cabezales para fines especiales disponibles para texturizar y combinar sin dañar o alterar sólidos y su consistencia deseada
- Modelo BSP24C estándar con 5,5 kW a 1.300 rpm, una entrada y salida de 0,8mm, tasa de flujo de entre 37 y 115 ltrs/min, y nuestro exclusivo sello mecánico único con clasificación para 48 bares
- Modelo 60C estándar con 18,5 kW, entrada de 6,2mm / salida de 50,8mm rango de caudal de 115-565 ltrs/min y nuestro exclusivo sello mecánico único con clasificación para 48 bares



▲ Disponibles bombas de corte con cabezales gruesos, medianos, finos o para otros fines especiales

BostonShearpump.com



Boston Shearmill™

Molturación húmeda de alta intensidad, homogeneización y reducción de partículas

Sobrepasa el rendimiento de mezcladoras en línea, bombas de corte convencionales y molinos coloides

La Boston Shearmill es nuestra máquina definitiva para proporcionar velocidades de corte de altas a extremas y velocidades de punta altas para la máxima reducción del tamaño de gotas y partículas. Puede moler partículas blandas hasta <1 micra, o partículas duras hasta 1-2 micras, a menudo con un solo pase a velocidades de producción elevadas. La Boston Shearmill sustituye frecuentemente a los homogeneizadores y los molinos coloides en los que no es necesario un procesamiento inferior a una micra.

Las instalaciones existentes incluyen la mejora y estandarización de pasta de tomate, la producción de ketchup y mostaza, aderezos para ensaladas, mayonesa, alimentos y golosinas para mascotas, sopas, salsas, emulsiones del sabor, preparados farmacéuticos y polímeros, entre muchas otras. Todas las Boston Shearmills son estándar, con tres juegos de cabezales de corte (rotor/estator), y cada cabezal dos etapas diferentes para cada cabezal para un total de seis zonas de trabajo. Este aumento de la permanencia entre las etapas ayuda a crear una tremenda energía mecánica e hidráulica para aplicar las máximas fuerzas de corte al producto.

Y, diseñada especialmente para la producción de mayonesa y aderezo para ensalada, la Admix MayoMill™ se ha desarrollado partiendo de esta innovadora tecnología y equilibra la velocidad de corte y flujo para optimizar la calidad y la consistencia del producto. **Vea cómo en admix.com/mayomill.**

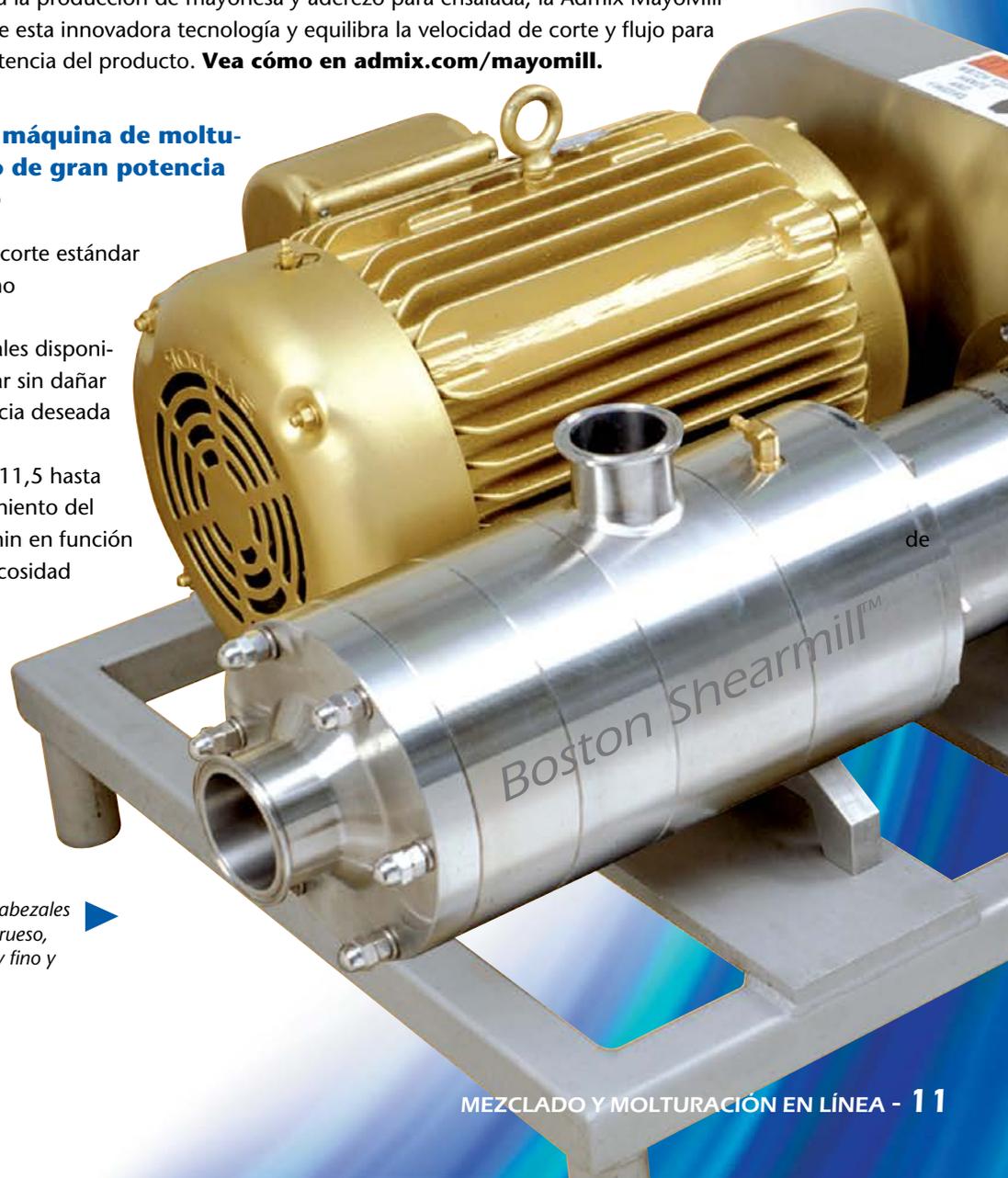
La mejor y más robusta máquina de molturación en línea multiuso de gran potencia existente en el mercado

- Los grados de cabezales de corte estándar incluyen grueso, mediano y fino
- Cabezales para fines especiales disponibles para texturizar y combinar sin dañar o alterar sólidos y la consistencia deseada
- Modelos disponibles desde 11,5 hasta 55,5 kW, ofreciendo un rendimiento del producto desde 18 a 625 ltr/min en función la tasa de alimentación y la viscosidad
- Todos nuestros modelos cuentan con nuestro sello mecánico exclusivo con clasificación para 48 bares, y cumplen con los estándares 3-A TPV (#36-01)



BostonShearmill.com

Los grados de los cabezales de corte incluyen grueso, mediano, fino, muy fino y ultrafino



Sistemas Optifeed™ y PIC™

Tecnología ergonómica para la inducción de polvo atmosférico
Diseñada para procesar viscosidades elevadas y altas tasas de alimentación de polvo

Los sistemas de inducción de polvo Admix ofrecen una rápida introducción e impregnación de sólidos secos y/o ingredientes líquidos. Los sistemas Optifeed OES y PIC pueden procesar entre 20 y 90 kg/minuto de materiales sólidos o líquidos dependiendo de la configuración del sistema y las condiciones del proceso. Una válvula de control integrada hace posible efectuar ajustes de la configuración del sistema sin necesidad de un mecánico capacitado, permitiendo a los procesadores aprovechar plenamente las superiores capacidades de succión de esta tecnología de inducción de polvo.

Beneficios del proceso

- ✓ Reduce las lesiones del operario
- ✓ Mejora la calidad del producto
- ✓ Reduce el riesgo de accidentes
- ✓ Aumenta la funcionalidad de los ingredientes
- ✓ Reduce los tiempos de mezcla
- ✓ Adición de ingredientes rápida
- ✓ No más ingredientes desperdiciados
- ✓ Mejora las producciones

Sistema PIC

Admix.com/PIC



El sistema PIC estándar incluye una tolva para polvo de 100 litros, mesa de trabajo ergonómica de altura hasta la cintura, bomba de tipo sanitario para la succión de polvo, válvula de polvo, vacuómetro, válvula reguladora de vacío, unidad de control de la bomba y tuberías de interconexión

Sistema OES

Admix.com/OES



El sistema OES estándar incluye una tolva para polvo de 100 litros y estructura modular a nivel del suelo para acceder fácilmente a la carga de los ingredientes

- ✓ Potencias de inducción de polvo de hasta 90 kg/minuto
- ✓ Capacidad de viscosidad de 2.500 cps y un 78% de sólidos máximos
- ✓ Estructura 304/316SS con capacidad para su limpieza in situ
- ✓ Disponible vara accesoria opcional
- ✓ Válvulas, tuberías y abrazaderas sanitarias integradas
- ✓ Controles NEMA 4X opcionales para la bomba
- ✓ Modelos preconfigurados para su rápido envío

Fastfeed™

Sistema rodante para la inducción y dispersión de polvo

Alimentación y dispersión ergonómica de alto rendimiento de ingredientes secos en depósitos de mezcla

El Fastfeed es un sistema integrado montado sobre patines para la inducción y dispersión en línea de polvo que usa una bomba de succión diseñada especialmente y nuestra tecnología de mezclado de corte alto DynaShear para la rápida incorporación e impregnado de polvos difíciles.

FastFeed no se parece a ningún otro sistema de inducción de polvo, que acostumbran a basarse en un educor, venturi, o presión negativa generada por un cabezal de mezcla de alta velocidad. El FastFeed usa una bomba de succión de alto rendimiento que emplea el vacío para el transporte de entre 1 y más de 180 kg/min de cualquier polvo o sólido, incluyendo almidones, carbómeros y gomas difíciles de manipular. Diseñada para permitir una succión del polvo constante incluso a medida que sube el nivel de viscosidad y de elementos sólidos.

Versatilidad sin igual

- Tasas de alimentación de polvo ajustables con válvulas reguladoras
- Produce un producto uniforme y completamente dispersado en un solo pase en la mayoría de las aplicaciones
- Descarga segura del polvo desde ras de suelo
- Diseño portátil para maniobrar con facilidad hacia cualquier área de mezclado
- El vibrador estándar de la tolva evita la extensión del polvo
- Produce lotes de cualquier tamaño (entre 37.000 y 185.000 ltr), simplemente manteniendo la entrada alimentada desde el depósito de mezcla.



Admix.com/Fastfeed



VacuShear®

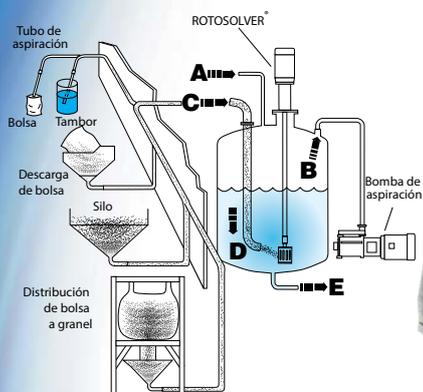
Transporte mediante vacío y mezclado desde la fuente a granel hasta la estación de mezcla

Una procesadora de líquidos completamente integrada y con todas las funciones para la producción o las pruebas piloto que combina el transporte rápido y la combinación de polvos

El procesador de líquidos VacuShear ha sido diseñado específicamente para transportar polvos entre granulares y finos a elevadas tasas de flujo hasta una estación de mezcla con clasificación de aspiración por vacío aptas para su limpieza in situ. Usando tecnología de dispersión Rotosolver en combinación con una bomba de vacío de anillo líquido de alto rendimiento, VacuShear proporciona tasas de transporte de polvo de hasta 180 kg/minuto y volúmenes en el depósito de mezcla desde los 74 litros para plantas piloto hasta los 5.500 litros para módulos de producción.

Esta tecnología exclusiva proporciona el método más ergonómico, eficiente y sanitario de mover cantidades grandes de polvo de una manera rápida y segura.

Elimina la posibilidad de entrada de polvo, caída de bolsas, aire atrapado y formación de espuma, mientras que su mezcladora de alta intensidad proporciona un 100% de incorporación de polvo sin desviaciones o bloqueos en el interior de la estación de mezclado.



VacuShear.com

Modelos y opciones para adaptarse a cualquier proyecto y presupuesto

- Tubo de caída del polvo con válvulas de aislamiento para la adición de polvo sub-superficial
- Estructura del depósito de 316SS, adecuado para 14,5 psig a vacío total, todas las soldaduras internas alisadas, #4 de pulido interior, 2B exterior y personalizada para sus necesidades específicas
- Las opciones de fuentes de polvo totalmente integradas incluyen alimentación desde bolsa a granel, descarga de bolsa o vara de aspiración para bidones y bolsas
- El dispersor Rotosolver de alto corte cumple con el estándar 3-A TPV (#73-01) para su fácil mantenimiento y limpieza in situ
- Automatización del proceso con controles de dosificación de célula de carga reducción de peso disponibles a petición

FlowShear™

Dispersores y emulsionadores con fijación inferior

Alto corte y alto flujo en un diseño sanitario compacto

El dispersor y emulsionador de fijación inferior FlowShear ofrece una versatilidad sin igual, haciendo posible que los procesadores mezclen una amplia gama de tamaños de lote con unos niveles mínimos de líquido de arranque.

El diseño exclusivo del cabezal del FlowShear proporciona un alto corte y un flujo superior, combinando un rotor-estator con una hélice de impulsión que utiliza avanzada tecnología Jetfoil™. Esta ultra-higiénica máquina ofrece la máxima versatilidad para responder a sus necesidades de producción más exigentes.

Características y beneficios

- Permite un corte completo a volúmenes incluso inferiores a un 5% del volumen del depósito finalizado, ideal para fases con escasa agua
- Higiénicos sellos de autodrenaje con nuestro exclusivo sistema de desconexión automático que evita el fallo prematuro del sello
- Brida de montaje compacta con diseño higiénico de junta tórica
- Diseñado para una protrusión mínima, permitiendo la fácil adición a recipientes de rotación inversa o con superficies raspadas
- Ideal para la creación de fases con escasa agua/goma
- Capacidad total de lavado y limpieza in situ
- Diseño de bajo mantenimiento para un tiempo de inactividad mínimo – sin bujes, casquillos, cuñas o cojinetes sujetos al desgaste
- Impulsores y estatores opcionales para responder a necesidades de corte y flujo específicas



Ventajas de FlowShear

- ✓ Bajo nivel de líquido de arranque y capacidad para lotes pequeños
- ✓ Sustancial reducción del arrastre de aire
- ✓ Reduce la necesidad de agitación secundaria
- ✓ Puede combinarse con agitadores de rotación inversa o con superficies raspadas
- ✓ Optimizado para productos de cuidado personal, farmacéuticos y alimentarios de alta viscosidad

FlowShear.com

Soportes de elevación

Soportes móviles o fijos de operación neumática o hidráulica

Una línea completa de soportes de elevación para instalar mezcladoras pequeñas para el mezclado de depósito a depósito, o para su fijación en pared para el uso de recipientes móviles y depósitos portátiles



- Soportes de elevación móviles estándar disponibles en dos modelos para una mayor versatilidad despejando la altura del depósito sin dejar de mantener la posición adecuada del cabezal de mezcla, máxima altura de elevación de 2,540mm
- Soportes murales disponibles en dos tamaños con un máximo diferencial de acometida de 1,270mm
- Ajuste automático de la altura con controles neumáticos instalados en el soporte, o ajuste manual más lento mediante cilindro hidráulico
- Estructura de todos los soportes de 304SS o acero al carbono con recubrimiento de pintura epoxídica blanca lavable. Los cilindros de elevación cuentan con recubrimiento epoxídico blanco, con alternativas sin pintura y 304SS en algunos tamaños
- Bridas de fijación, soportes giratorios, controles y materiales de construcción opcionales

Tecnología de sellos

Una serie completo de sellos para descargas, funcionamiento en seco, aspiración y gas



- Sellos para la descarga de agua con cartucho de doble mecanismo para 27,5 bares o vacío total a 205° C
- Sellos de doble mecanismo con carga de gas para aplicaciones farmacéuticas de alta pureza. Con clasificación para 7 bares y vacío total a 150° C
- Sellos para el funcionamiento en seco con cartucho de mecanismo sencillo para 13,5 bares a 205° C. Adecuados únicamente para Rotomixx y RotoMAXX a velocidad baja
- Exclusivo sello de mecanismo sencillo de alta presión para presiones de hasta 48 bares, permite hasta más de 7 bares de contrapresión para aumentar el tiempo de permanencia del producto. Adecuado para Boston Shearpump y Shearmill
- Sellos de estanqueidad con fijación a abrazadera de tipo sanitario compatibles (101,6mm o 152,4mm) con virolas existentes (tipos T o I)
- Sólidos pedestales de 316SS para el cumplimiento del estándar 3-A TPV de una distancia de separación de 101,6mm entre el accionador y el depósito de la mezcladora

Sistemas de mezclado preconfigurados

Patines estándar o personalizados

Estaciones de mezcla y patines completamente integradas para adobos, aderezos de ensaladas, bebidas premezcladas y otras aplicaciones específicas para adaptarse a sus necesidades



- Sistemas estándar disponibles desde 75 litros para plantas piloto hasta 1.900 litros para módulos de producción. Los sistemas preconfigurados incluyen depósitos, tolvas de alimentación de polvo, mezcladoras de lote o en línea, bombas de transferencia/recirculación, y todas las tuberías, válvulas y conexiones necesarias.
- Todos los sistemas tienen estructura 304/316SS con capacidad de limpieza in situ integral
- Los sistemas preconfigurados pueden diseñarse para el procesamiento por lotes o continuo, con controles manuales o completamente automáticos

Documentación de control

Capacidad y facilidad de limpieza integradas en cada detalle

- La integridad mecánica de nuestras mezcladoras y componentes es evidente en su conjunto de ejes de gran tamaño, sus bastidores de cojinetes de alta resistencia y ajuste preciso, sus motores de alta eficiencia, y sus sellos de tipo cartucho fáciles de desmontar. Todo ello contribuye a unos tiempos de inactividad y mantenimiento reducidos
- Todos los equipos de mezclado y sus componentes atraviesan múltiples inspecciones y un programa final de prueba de funcionamiento con documentación completa disponible a petición
- La mayoría de los productos cumplen con el estándar 3-A TPV, lo que asegura su facilidad de limpieza y mantenimiento
- Sobresaliente resistencia a la corrosión con estándar 316SS en la mayoría de las líneas de productos, incluyendo motores y bastidores de cojinetes, los cuales nuestros competidores suelen limitarse a recubrir con una capa de acero



Asistencia al laboratorio y el proceso

¡El éxito de su proceso empieza aquí!

Admix reconoce que el desarrollo de los productos y la justificación del proceso son esenciales para el éxito de su actividad, y tenemos el convencimiento de que podemos proporcionarle los recursos que necesitará para solucionar sus más arduas dificultades de mezclado y validar su compra.

Capacidades para laboratorio y planta piloto

Efectúe pruebas previas y simule sus requisitos de mezclado con tests y análisis gratuitos en nuestro laboratorio y planta piloto de pruebas de 185 metros cuadrados. Le invitamos a que nos envíe muestras de sus ingredientes dificultosos para que podamos crear una solución personalizada basada en nuestros tests de laboratorio. También daremos la bienvenida a cualquier persona que desee visitar nuestras instalaciones para presenciar una demostración aplicada a sus procesos de nuestras mezcladoras. Nuestras instalaciones se encuentran situadas de forma práctica a solo 5 minutos del Aeropuerto Regional Boston-Manchester.

Nuestro laboratorio está completamente equipado para someter a pruebas cualquier fórmula desde 2 hasta 750 litros, bajo condiciones precisas y siguiendo sus especificaciones de manera estrictamente confidencial. Podemos hacer demostraciones no solo de nuestros dispersores y emulsionadores de entrada superior, sino también de nuestra serie de mezcladoras en línea de corte alto y nuestro equipo de inducción y procesamiento.



Técnicas de ampliación integrales

Nuestras técnicas de ampliación son las más completas e integrales de la industria, y se garantiza el rendimiento en para los ensayos sobre banco de pruebas entre 1 y dos litros como en los modelos de producción de escala completa. Nuestros ingenieros de aplicación técnica le proporcionarán un resumen de las características previstas del proceso y resultados tanto para el laboratorio como para lotes de producción completa, desde el primer momento y por escrito antes de que usted se comprometa. A petición suya, también podemos proporcionarle un vídeo de su test.

Instrumentos de análisis disponibles

- Analizador de tamaño de partículas Malvern
- Modelo de viscosímetro Brookfield RVDV-1+ con soporte Helipath
- Caudalímetro magnético Endress+Hauser
- Consistómetro Bostwick
- Calibrador de la molturación Hegman
- pH-metro Accumet



Servicio al cliente

Propiedad de los empleados – Atención en el cliente

Los empleados de Admix aportan una perspectiva y una actitud únicas a la atención de nuestros clientes. Como empresa de propiedad compartida, sabemos que el éxito depende de su satisfacción cuando trabaje con nosotros en cualquier consulta o pedido. Tenemos la seguridad de que, cuando se comunique con nuestros empleados-propietarios, usted percibirá nuestro entusiasmo y compromiso con estar a la altura o rebasar sus expectativas.

¿Qué es la Atención al Cliente en Admix?

- Un hola “en persona” cuando usted llame
- Nuestro cuantioso inventario, que hace posible la entrega en un solo día de componentes vitales
- Un seguimiento fiable de cada pedido de equipo para tener la seguridad de que usted está satisfecho con nuestra eficiencia, y de que ha recibido toda la documentación, orientación técnica y asistencia para la puesta en marcha que necesite
- Un receptivo sitio web - **admix.com** - que ofrece acceso las 24 horas a consejos y recomendaciones técnicos, de aplicación y de mantenimiento
- Nuestro equipo de servicio sobre el terreno le ayudará con la puesta en funcionamiento inicial de su equipo
- Un completo programa de reconstrucción integral que ofrece un ciclo de respuesta de 48 horas para reacondicionar su producto Admix
- Expertos capacitados en fábrica disponibles para proporcionar capacitación en planta a su personal de mantenimiento o en sus inspecciones de equipo y proceso



Admix - Su socio en tecnología de mezclado

Apreciamos la inversión que usted hace en nuestras soluciones de mezclado, molturación e inducción de polvo y queremos asegurarnos de que Admix sea un recurso fiable y receptivo.

Nos comprometemos a que su asociación con nosotros sea una experiencia positiva y que nuestros continuos esfuerzos, así como nuestra dedicación como empleados, supongan una diferencia real.



Admix es un orgulloso miembro de la ESOP Association y de NCEO

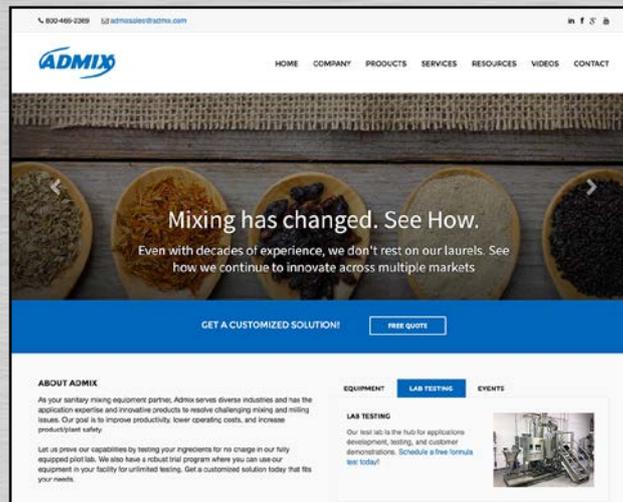
Su socio en tecnología de mezclado

¿Está teniendo problemas mezclando estos ingredientes?

- Alginatos
- Aspartamo
- Avicel®
- Carboxopol®
- Carragenano
- CMC
- Gelatina
- Goma guar
- Goma arábica
- Lecitina
- Maltodextrina
- Methocel®
- Leche, suero y cacao Polvo
- Almidón alimentario modificado
- Pectina
- Fosfatos
- Sales
- Productos de soja
- Sucralosa
- Azúcares
- Jarabes
- Goma xantana

¿Afectan estos problemas a su operación?

- Bultos u ojos de pescado
- Polvos en flotación
- Mezclas excesivamente aireadas
- Pintura desconchándose en los accionadores pintados de la mezcladora
- Filtros y tamices obstruidos
- Aglomerados sin mezclar
- Gran entrada de polvo
- Largos tiempos de mezcla
- Calidad del producto inconsistente
- Emulsiones inestables
- Problemas de limpieza e higienización
- Exceso de desechos o reelaboración
- Elevados costes de mantenimiento de la mezcladora



Obtenga una solución personalizada en [admix.com/quote](https://www.admix.com/quote)

Asíes cómo Admix puede ayudar

- Disolución o dispersión de alta intensidad de polvos en 1 minuto
- 100% de uniformidad en el producto
- Hidratación completa de gomas en unos minutos, ¡no horas!
- Reducción del tamaño de las partículas hasta 0,5 micras
- Drástica reducción del polvo y la aireación
- Transporte neumático o mecánico de polvos a líquidos

Admix Europa ApS
Gydevang 4A
3450 Allerød, Dinamarca
Tel: +45 (3213) 8743
E-mail: europesales@admix.com

144 Harvey Road
Londonderry, NH 03053 USA
Tel: +1 (603) 627-2340
Fax: +1 (603) 627-2019
Correo electrónico: admixsales@admix.com

1-800-466-2369
[admix.com](https://www.admix.com)



Tecnologías de mezclado avanzadas