

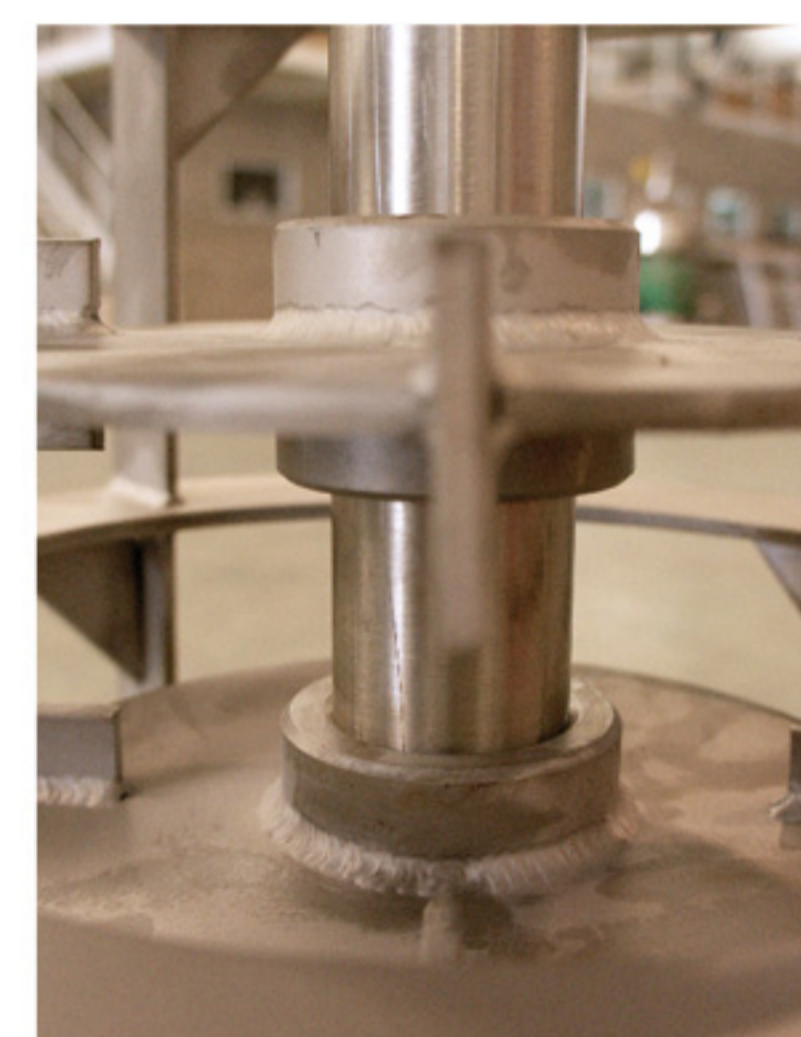
Mezcladores a Cuchillas

Los **Mezcladores a Cuchillas Woerh**[®] de alto efecto de corte están especialmente diseñados para cumplir con los requerimientos más precisos de mezcla y dispersión de productos químicos en la industria de las grasas y aceites.

Gracias a su diseño con dos entradas independientes y una cámara de mezcla doble, los equipos combinan una dispersión de alta intensidad en la cámara alta, con una homogeneización a tiempo de contacto presteado en la cámara baja. Todo esto garantiza una mejor y más flexible reacción, sin emulsiones, aprovechando al máximo los agentes químicos y los procesos de mezcla, incluso bajo las condiciones más delicadas.

Los Mezcladores poseen un sello mecánico sencillo, y cuentan con un lubricador especial de protección contra un eventual funcionamiento en vacío. También presentan un buje inferior que puede ser reemplazado desde el exterior sin necesidad de desmontar el agitador.

Utilizados en diversas aplicaciones de refinado y acondicionamiento, las Mezclas de Aceites Vegetales y Grasas Animales con Ácidos, Soda Cáustica y Agua son los usos más destacados de los **Mezcladores a Cuchillas Woerh**[®]. A su vez, suelen también emplearse en las Mezclas con Metóxido de Sodio para la producción de Biodiesel y en las Mezclas con Agua para lavado.



Principales Características



Simpleza de diseño y confiabilidad mecánica.



WMX-60 hasta 240 TPD.
Motor 5,5 KW.



WMX-80 hasta 480 TPD.
Motor 7,5 KW.



WMX-100 hasta 1000 TPD.
Motor 18,5 KW.



Cuerpos e internos en acero inoxidable resistente al ácido.



Operación standard a velocidad fija. Variador de frecuencia opcional.



Alternativa de provisión con motor antiexplosivo.



Bajo costo de mantenimiento anual.



Mejor relación precio/performance del mercado.



Entrega inmediata y opciones de financiamiento.