

### **I Aplicación**

El mezclador sólido-líquido es un equipo diseñado para disolución de sólidos en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y química. Algunas aplicaciones son la disolución de azúcar en las empresas de bebidas, la reconstitución de leche en polvo, producción de jarabes, preparación de salmueras, premezclas de yogures y otros postres lácteos, fabricación de helados, ...

### **I Principio de funcionamiento**

Se trata de un sistema de disolución de sólidos en recirculación. El producto se recircula a través de un depósito mientras se aportan los sólidos de forma manual o automática en la tolva del blender.

Se pueden conectar varios depósitos de preparación a través de un manifold de válvulas.

### **I Diseño y características**

El equipo estándar está compuesto por los siguientes elementos:

- Depósito de acero inoxidable con tapa abatible en la parte superior.
- Blender.
- Bomba alimentación blender (centrífuga o de desplazamiento positivo).
- Válvulas mariposa manuales.
- Cuadro eléctrico para mando y protección de blender y bomba.

Caudal líquido: hasta 65000 l/h

Aspiración sólidos: hasta 7500 Kg/h aprox.



