

# MEZCLADOR DE SÓLIDOS TIPO “V”

**5300**



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

## INFORMACIÓN BÁSICA OPERACIÓN

---

Con este equipo se realiza la mezcla homogénea de sólidos corrientemente utilizados en la industria alimentaria, farmacéutica, química y cosmética.

Los productos sólidos pueden ser agregados a la tolva mediante bolsas, silos o con alimentadores.

El equipo está formado por una tolva de dos cilindros unidos en ángulo en forma de “V”, cada extremo de la misma dispone de una tapa abisagrada para acceder al interior. En el extremo que une ambos cilindros se dispone de una válvula mariposa manual que permite la descarga del producto por gravedad. El eje de la tolva está montado sobre soportes rodamientos sobre una estructura que soporta el conjunto motorreductor y tablero eléctrico. A su vez todo el equipo se apoya sobre cuatro ruedas giratorias con freno incluido para su fácil transporte y manejo.

### Principio de funcionamiento

El producto sólido se alimenta directamente a la tolva a través de las bocas de carga con una capacidad útil del 50% del total del equipo. El mismo rota desplazando los sólidos desde los cilindros hasta la unión de ambos alternadamente produciendo la mezcla homogénea del polvo.

La descarga del producto final después de cada ciclo se hace por gravedad a través de una válvula mariposa manual posicionada en la zona inferior de la tolva.

### Seguridad

El equipo cuenta con una barrera de seguridad física y eléctrica para las personas que vayan a operarlo formada por una valla o baranda que impide el acceso a la tolva cuando la máquina está en funcionamiento, cuando se detecta la apertura de esta valla el equipo automáticamente deja de funcionar hasta tanto se restablezca la barrera. Además el equipo posee en el frente del tablero eléctrico un pulsador de emergencia debidamente identificado que para totalmente la máquina ante cualquier inconveniente.

### Ventajas

- Permite una mezcla precisa y rápida, en especial para mezclas delicadas.
- De fácil limpieza debido a la terminación pulida de su superficie y ausencia de zonas muertas.
- Gran capacidad de producción, buena calidad de la mezcla, bajo consumo de energía y bajo mantenimiento.
- Posee un sistema automatizado de paradas para posicionar la carga y descarga.

### 3 – INFORMACIÓN BÁSICA OPERACIÓN

---

#### Ejemplos de aplicación

- productos farmacéuticos
- harina de confitería
- harina de pescado
- harina refinada o blanca
- harina integral
- harina para rebozar
- dextrinas
- enzimas
- café
- cacao
- leche en polvo
- chocolate
- gelatina
- flan
- budín en polvo
- papillas infantiles
- natillas en polvo
- féculas
- semillas
- pigmentos
- colorantes
- cosméticos
- plásticos en polvo o granulados
- fibra de vidrio
- etc.

#### 4 – CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### DATOS EQUIPO

Máquina: **MEZCLADOR DESÓLIDOS TIPO “V”**

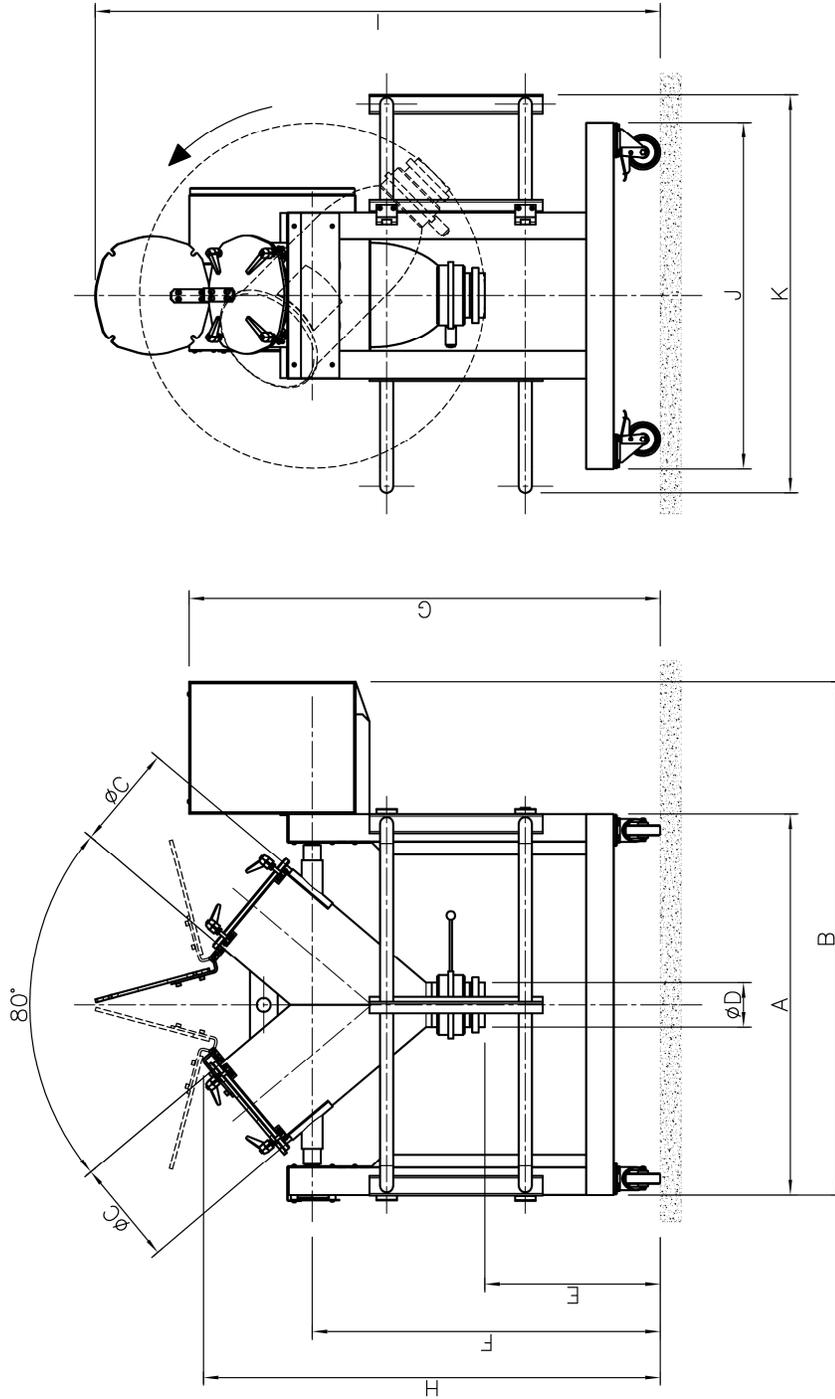
Código : **5300**    Modelo : **MSV-30-0,5HP-304-V.36**

#### DATOS TÉCNICOS:

Capacidad útil.....	kg / h :	<b>30</b>
Capacidad total.....	kg / h :	<b>60</b>
Temperatura.....	°C :	<b>&lt;80</b>
Diámetro bocas de carga.....	mm :	<b>300</b>
Descarga            Tipo.....	:	<b>Unión doble clamp</b>
Dimensiones.....	mm :	<b>127</b>
Velocidad máxima de rotación.....	rpm :	<b>40</b>
Tiempo máximo ciclo de mezcla.....	min :	<b>30</b>
Motor eléctrico.....	kW :	<b>0,37</b>
Corriente alterna trifásica.....	V :	<b>220/380</b>
Frecuencia.....	Hz :	<b>50</b>
Revoluciones.....	rpm :	<b>1305</b>
Corriente nominal.....	A :	<b>1,15</b>
Peso.....	kg :	<b>195</b>

## 4 – CARACTERÍSTICAS GENERALES

## DIMENSIONES GENERALES



Modelo	Volumen total (Kg)	Volumen útil (Kg)	A	B	∅C	∅D	E	F	G	H	I	J	K	Potencia (kW/CV)	Peso (Kg)
MSV 30	60	30	1100	1480	300	127	505	1005	1360	1320	1630	1000	1150	0,37/0,5	195

Dimensiones en milímetros.  
Las condiciones técnicas pueden variar sin previo aviso por actualización, modelo o accesorios incorporados.