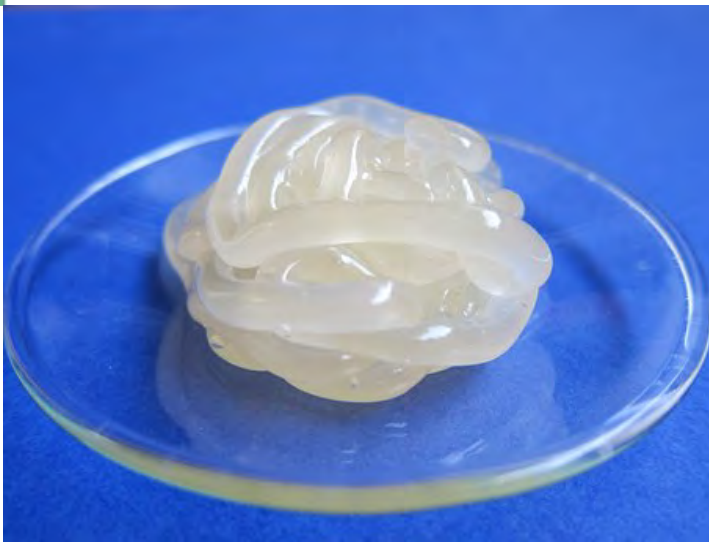
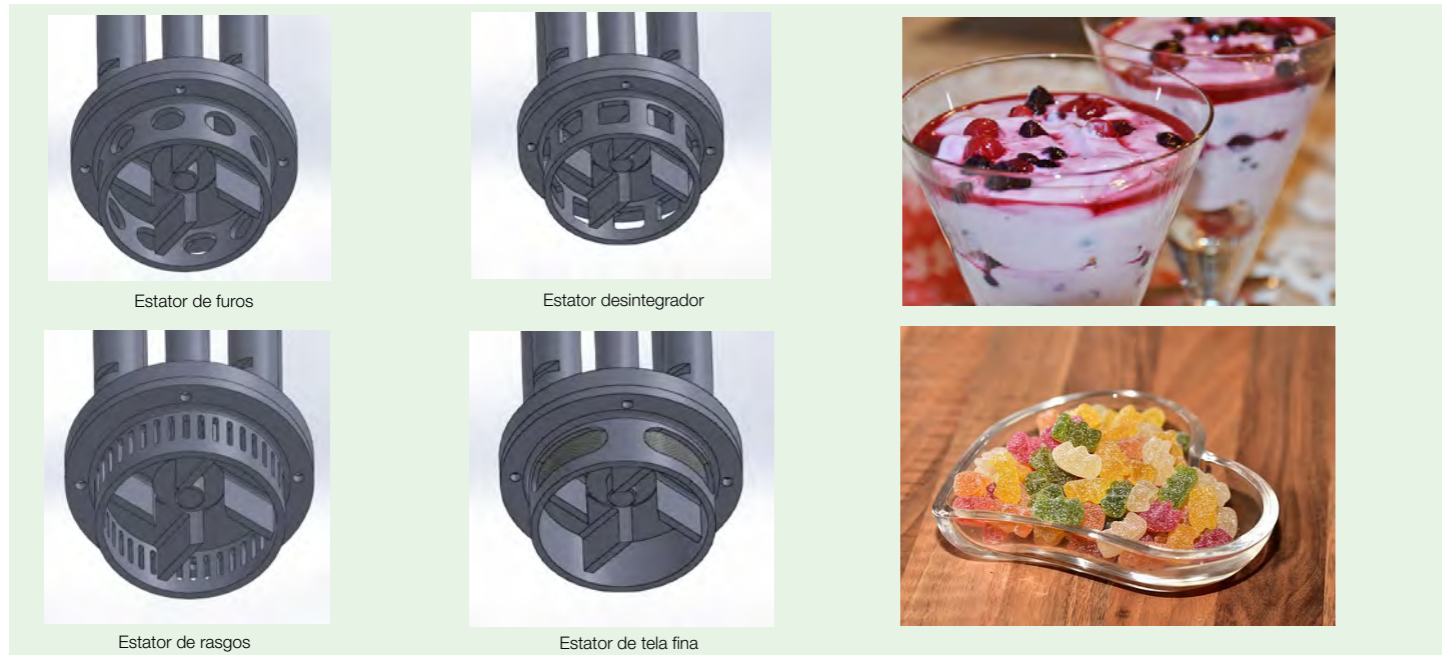


Emulsificadores Industriais

A excelência na produção de cremes, pastas e pomadas



Não importa sua necessidade de processo Existe sempre uma solução adequada



▲ Cabeçotes de Moagem Padrão

Nunca se falou tanto em produtividade, em diminuição dos custos de produção e em preservação do meio ambiente. Aliado a todos estes conceitos, não podemos esquecer de um outro não menos importante que é o da sustentabilidade.

Gerenciar e reduzir os tempos de processos produtivos além de ser inteligente, hoje em dia é uma questão de sobrevivência.

A produção de cremes, pastas e pomadas, quando feita adequadamente, se torna uma atividade que gera valor agregado reduzindo os custos de produção alcançando a tão desejada produtividade.

O emulsificador clássico de um único estágio

Todos os misturadores do tipo rotor/estator são compostos por um rotor de alta velocidade que gira dentro de um estator estacionário. Em uma unidade de "único estágio", o rotor é feito em um único conjunto de quatro lâminas. À medida que as lâminas rotativas passam por cada abertura no estator, elas mecanicamente cortam partículas e gotículas e expõem o material em alta velocidade para a mistura circundante, criando um cisalhamento hidráulico intenso.

Quanto mais rápido o material é expulso, mais material é admitido na abertura inferior do conjunto rotor/estator, promovendo assim um fluxo contínuo e uma mistura rápida.

O Emulsificador de alto cisalhamento substitui facilmente outros misturadores de alta velocidade em muitas aplicações. Com o rotor girando entre 18 e 25 metros por segundo, o emulsificador aplica uma força mecânica e hidráulica intensa e produz um fluxo vigoroso para processar um lote de baixa viscosidade.

Muitas aplicações possíveis

Homogeneização, moagem, solubilização, emulsificação, empastamento de pó e redução de partículas, em configurações em batelada e em linha. O misturador rotor/estator de único estágio é ideal para aplicações que requerem redução rápida de partículas/gotas, sendo que estão disponíveis com uma variedade de estatores para afinar

Vantagens exclusivas

- Produto final sem grumos e dentro da especificação
- Payback rápido pela redução do tempo de processo
- Alta repetibilidade

funções como redução de tamanho de partículas, desaglomeração e emulsificação.

Ferramentas de moagem

O **estator desintegrador (de furos)** é excelente para misturas de propósito geral, redução rápida de tamanho de partículas de sólidos maiores e fluxo vigoroso.

O **estator de rasgos** fornece a combinação mais popular de alto cisalhamento e taxas de fluxo eficientes. É bem adequado para emulsões e muitas aplicações de mistura de viscosidades médias.

A **estator desintegrador de furos quadrados** é ideal para aplicações que requerem um fluxo extremamente vigoroso e um corte intenso.

O **estator de tela fina** aplica as maiores taxas de cisalhamento de todos os misturadores de alto cisalhamento de estágio único. Geralmente é usado para emulsões de baixa viscosidade e dispersões finas.

As mais diversas possibilidades de uso De acordo com as condições, uma opção

Emulsificador em linha: Versatilidade em grandes volumes

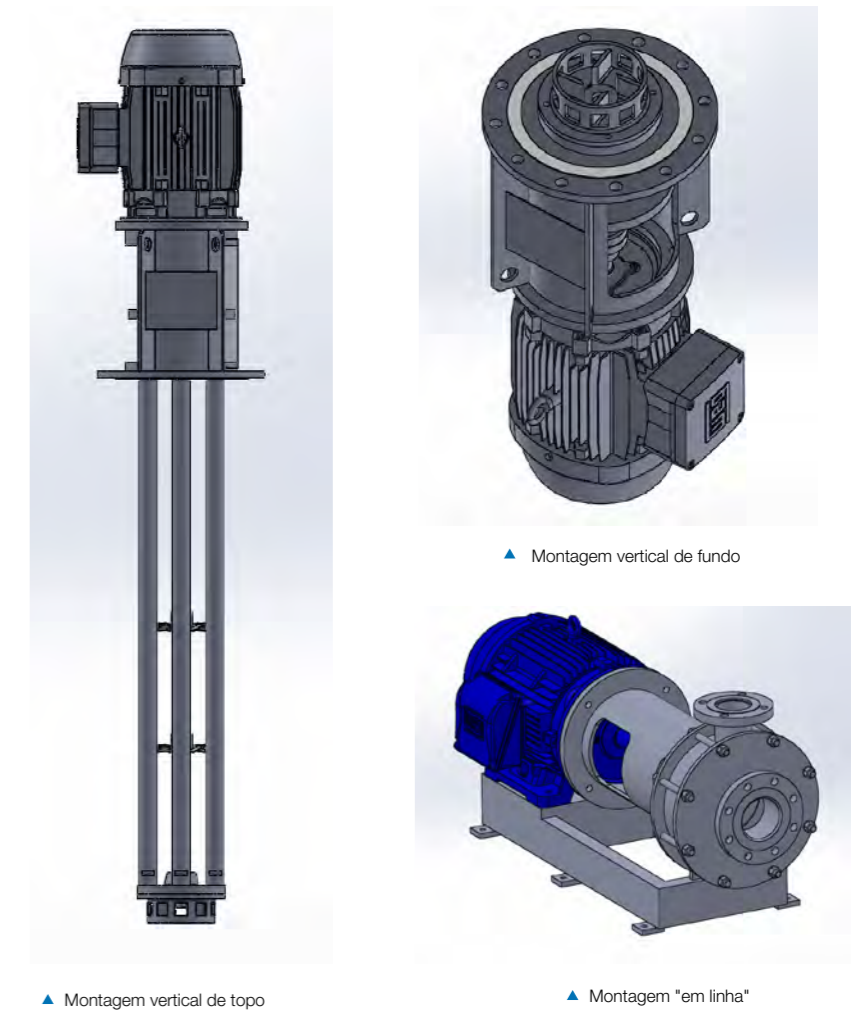
À medida que os volumes se tornam maiores, são necessários rotores maiores e não é incomum instalar um agitador auxiliar ou uma âncora para complementar o fluxo maior. Eventualmente, emulsificadores de alto cisalhamento para grandes quantidades exigem potências motoras que são impraticáveis.

Por outro lado, os emulsificadores em linha são dimensionados de acordo com o fluxo, em vez do volume do tanque. Por exemplo, um emulsificador de 10 HP configurado para recirculação pode processar 900 litros por minuto (com base na viscosidade da água). Ele pode ser usado com praticamente qualquer tamanho de tanque e o tempo de ciclo é facilmente ajustado porque o número de recirculação através do emulsificador é simples de se prever. Ao contrário de um misturador em bateladas, que requer um motor de alta potência para gerar circulação adequada em um tanque grande, um misturador em linha pode manipular um tanque agitado de 9.000 litros tão facilmente quanto um de 100 litros.

Um emulsificador em linha se comporta como um dispositivo de bombeamento centrífugo. Normalmente posicionado no chão ou em uma plataforma abaixo do nível do líquido, a gravidade geralmente alimenta o produto para a câmara de mistura.

Após o ciclo de mistura, o emulsificador em linha pode bombear a mistura acabada para equipamentos a jusante ou vasos de armazenamento. Dependendo da geometria do rotor/estator, um emulsificador em linha pode lidar com viscosidades até 10.000-20.000 cP sem assistência externa de bombeamento. Com uma bomba auxiliar, pode processar produtos até 200.000 cP.

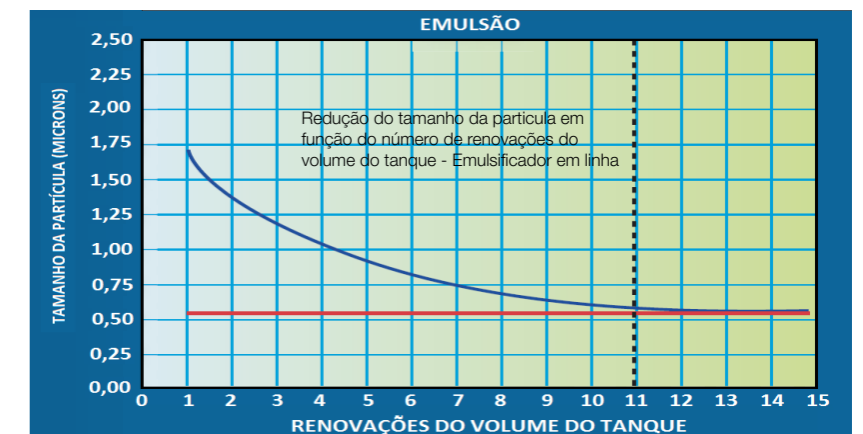
A vantagem principal de um emulsificador em linha é que ele é facilmente instalado sem perturbar equipamentos pré-existent. Sua configuração elimina as dificuldades de instalação de um emulsificador de entrada superior em um tanque que já possua agitadores pré-existent, defletores e outros obstáculos.



▲ Montagem vertical de topo

▲ Montagem vertical de fundo

▲ Montagem "em linha"



A Arcori está preparada para estudar o caso de vossa empresa e propor uma solução viável para seu problema específico de processo. Sabemos que as operações unitárias podem interferir no processo a montante e a jusante dela. O que produzamos é atender sua empresa com uma solução completa, sem riscos.



ARCORI PROCESS SOLUTIONS

Há mais de 20 anos desenvolvendo e implementando tecnologias de mistura, separação, manuseio de matérias primas, com dezenas de referencias bem sucedidas

ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA

vendas@arcori.com.br

+55 11 3459-3865

www.arcori.com.br

www.arcori.com.br

Todos os dados, informações, declarações, fotografias e ilustrações neste folheto são sem qualquer obrigação e não levantam responsabilidades nem fazem parte de quaisquer contratos de venda da ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA ou de quaisquer afiliadas para equipamentos e/ou sistemas aqui referidos. ©ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA Todos os direitos reservados. Nenhuma parte deste trabalho protegido por direitos autorais pode ser reproduzida, modificada ou distribuída sob qualquer forma ou por qualquer meio, ou armazenada em qualquer banco de dados ou sistema de recuperação, sem a permissão prévia por escrito da ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA ou de suas afiliadas. Qualquer uso não autorizado para qualquer finalidade é uma violação das leis de direitos autorais. ARCORI PROCESS SOLUTIONS LTDA Travessa Alto das Pedizes, 83 05014-060 - São Paulo - SP