

Equipamento	Mescolador planetario
Área: Pasta aquosa	Especificações: 220V, 18A e 5,5KW
Discriptivo de Aplicação	

cClassTrib <000001>

Capacidade e Utilização

Capacidade nominal: 75 kg por batelada

Aplicação: Produção de recheios lisos e com frutas, à base de água.

Finalidade: Aquecimento, cozimento e homogeneização de misturas alimentícias sensíveis.

Estrutura Mecânica

Construção: Aço inoxidável sanitário, resistente à corrosão e fácil higienização.

Tanque encamisado: circulação de água quente na camisa externa para aquecimento indireto e uniforme.

Elementos internos de agitação:

Turbina central: promove alta dispersão e mistura vigorosa.

Âncora central: movimentação grandes volumes, garantindo que toda a massa seja arrastada e misturada.

Raspador interno: evita incrustações nas paredes, melhora a transferência térmica e assegura homogeneidade.

Instalação Elétrica e Controle

Tensão: 220 V

Frequência: 60 Hz

Potência instalada: 5,5 kW

Corrente nominal: 18 A

Proteção elétrica: disjuntores dimensionados para motor e resistências.

Sistema de controle:

Operação realizada através de CLP (Controlador Lógico Programável).

O operador define parâmetros de agitação e subida de temperatura diretamente no painel de controle.

Permite automação, repetibilidade e maior segurança no processo.

Sistema de Aquecimento e Resfriamento

Faixa de operação: 8 °C a 110 °C

Aquecimento indireto: circulação de água quente na camisa externa.

Controle térmico: realizado pelo CLP, com sensores e termostatos integrados.

Versatilidade: permite tanto aquecimento (cozimento/dissolução) quanto resfriamento (estabilização).

Função Operacional

Carregamento: inserção da mistura base água e ingredientes.

Configuração via CLP: operador ajusta parâmetros de agitação e temperatura.

Aquecimento/resfriamento: circulação de água na camisa, controlada automaticamente.

Mistura: turbina, âncora e raspador atuam em conjunto para garantir homogeneidade.

Finalização: produto estabilizado e homogêneo é descarregado para envase ou aplicação.

Vantagens Técnicas

Automação via CLP: maior precisão e repetibilidade no processo.

Sistema triplo de agitação (turbina + âncora + raspador): garante mistura uniforme mesmo em produtos complexos.

Construção em inox encamisado: ideal para alimentos, com aquecimento indireto seguro.

Faixa ampla de temperatura (8–110 °C): flexibilidade para diferentes etapas de produção.

Homogeneização eficiente: recheios lisos e com frutas mantêm textura uniforme e estável.

