



Process Solutions

Mezcladores líquido-líquido

Aplicaciones

La tendencia de la industria de bebidas está impulsada por la elaboración de bases aromáticas mezcladas con bases acuosas, estos procesos pueden obtenerse por medio de sistemas batch o en línea.

La ventaja de trabajar en línea está asociada a la reducción de los tiempos de producción, a la reducción de los espacios físicos derivados de tanques de almacenamiento y a la posibilidad de ampliar las líneas de mezclado, pudiendo combinar en un mismo equipo diferentes fluidos que permiten ampliar la variedad de productos ofrecidos.

Los mixer (blender) SOWT-Liq en línea ofrecidos por la unidad, regulan las vías por medio de válvulas proporcionales controladas mediante caudalímetros másicos o electromagnéticos los cuales posibilitan obtener mezclas precisas.



Combinaciones

- Infusiones + alcohol + agua.
- Concentrados + agua.
- Soluciones azucaradas + base aromática + agua.
- Jugos + agua.
- Capacidades: 10 a 40 m³/h.
- Vía base + vía secundaria regulable.
- Vía base + vía secundaria regulables.
- Hasta 4 vías de mezclado en línea.

Características

- Equipo modular. Diseño de acuerdo a requerimientos de espacio.
- Apto para limpieza CIP.
- Control procesado con comunicación a SCADA.
- Bastidor de acero inoxidable.

Se utiliza en elaboración de:

- Bebidas carbonatadas
- Cervezas
- Jugos y aguas saborizadas
- Bebidas espirituosas
- Leche
- Yogurt
- Crema
- Postres
- Aderezos
- Salsas
- Dulces
- Ingredientes