

MIXER INDUSTRIALE **BACHMIX COMPACT**

BACHILLER ha sviluppato un nuovo miscelatore industriale, come risultato di un processo di miglioramento continuo della nostra gamma di miscelatori per oltre 40 anni.

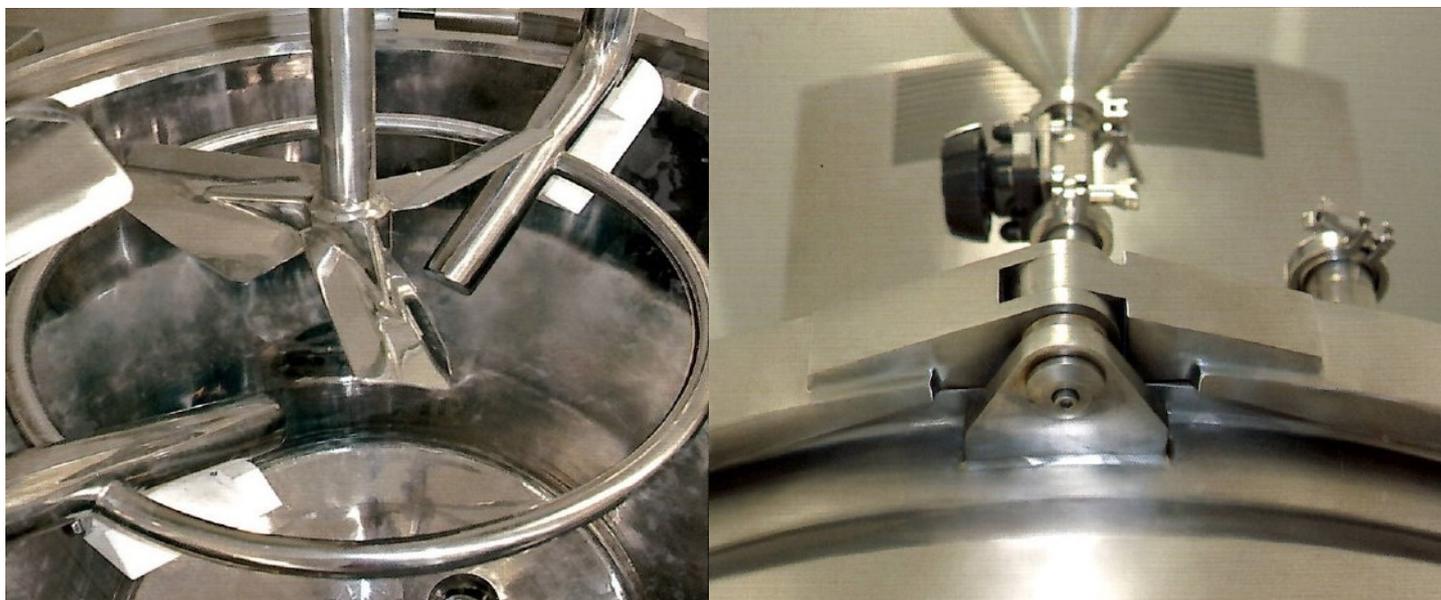
BACHMIX COMPACT è un miscelatore a vuoto compatto appositamente progettato per prodotti liquidi e viscosi fino a 250.000 mPa.s. Permette di realizzare un'ampia gamma di operazioni di processo, come omogeneizzazione, dispersione, emulsione e desareazione, il tutto grazie alla sua unità di agitazione coassiale. Un nuovo rotore-statore ad alto potere di taglio permette la produzione di prodotti emulsionati altamente stabili. Questo contribuisce alla fabbricazione di prodotti ad alta viscosità con una reologia complessa.

BACHMIX COMPACT è caratterizzato dal suo sistema di sollevamento automatico con doppi cilindri idraulici e dal suo sistema di chiusura del coperchio tipo Superclamp.

Le normali operazioni di agitazione, vuoto, pressione, riscaldamento e raffreddamento, CIP e SIP sono integrate e controllate da un sistema di supervisione incorporato. Questo sistema di supervisione permette la creazione di formule, così come la tracciabilità di parametri critici, anomalie, ecc. via Ethernet, oltre alla visualizzazione semplificata e alla comunicazione intuitiva.

BACHMIX COMPACT è una macchina compatta con dimensioni ridotte per l'integrazione su piattaforme di produzione e in camere bianche, costruita secondo i più esigenti standard cGMP e EHEDG, costituendo così un progresso tecnologico nella fabbricazione di prodotti cosmetici, farmaceutici, alimentari e chimici.

Disponibile in 9 modelli di 5 modelli da 150 a 10.000 litri.



VANTAGGI DEI MISCELATORI INDUSTRIALI COMPATTI BACHMIX

- Volume di lavoro da 150 a 10.000 litri.
- Viscosità fino a 250.000 mPa.s.
- Capacità minima di miscelazione.
- Progettato secondo gli standard cGMP e EHEDG, senza zone di ritenzione per una pulizia totale.
- Sollevamento automatico del coperchio mediante doppi cilindri idraulici e chiusura mediante Superclamp.
- Permette la produzione sotto vuoto o sotto pressione.
- Miscelatore coassiale controrotante per alte viscosità.
- Emulsionatore di fondo ad alto taglio di tipo Rotor-Stator per ottenere emulsioni ad alta finezza con un tempo di produzione ridotto.
- Sistema per introdurre additivi in polvere o liquidi direttamente nel rotore-statore per una rapida dispersione.
- Sistema di riscaldamento e raffreddamento PID per risparmiare tempo di produzione.
- CIP/SIP integrato.
- Touch screen di supervisione intuitivo.

