



EXPERTOS EN ACERO INOXIDABLE



C Á T A L O G O

L Í N E A D E A G I T A D O R E S



LÍNEA SANITARIA (Agitadores)

AGITADORES

1. Agitador vertical serie PBC/ PBR
2. Agitador vertical serie BMI
3. Agitador vertical serie BCI
4. Agitador vertical serie LR
5. Mixer vertical me 1100
6. Agitador vertical Modular FMI
7. Mixer vertical nbi
8. Agitador vertical NHS
9. Mixer vertical BFI
10. Agitadores con cierre mecánico CXC
11. Agitador magnético AGM
12. Mixer en línea ME 4100
13. Agitador lateral CPG
14. Mixer de fondo ME 6100

• **AGITADOR VERTICAL
SERIE PBC / PBR**

La serie PBC / PBR son agitadores portátiles. Se ha estandarizado un sólo tamaño de motor para todos los modelos de la serie. A pesar de ser muy compactos, estos agitadores disponen de un soporte de rodamientos, totalmente independiente del motor. Dicho soporte se fija al depósito mediante una pinza orientable en todas direcciones. El semieje está guiado por dos rodamientos que soportan los esfuerzos axiales y radiales transmitidos por el elemento de agitación.

Todas las piezas que entran en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable, AISI-316 (1.4401).

Su aplicación es para procesos de agitación y mezcla en depósitos abiertos con un volumen máximo de 1000 litros y una viscosidad máxima de 400 cPs.

PRODUCTO DE ENTREGA INMEDIATA



• **AGITADOR VERTICAL
SERIE BMI**

Los agitadores verticales con motor directo. Se pueden utilizar en procesos de mezcla, disolución, dispersión y mantenimiento, dónde se requiera una fuerte agitación a gran velocidad, en la industria alimentaria, cosmética y química, seleccionando el acabado adecuado en cada caso.

Aplicables en depósitos de hasta 10.000 litros, generalmente en productos de baja viscosidad.

La rotación de la hélice empuja el flujo de producto hacia el fondo del depósito, consiguiendo que este flujo suba hasta la superficie del líquido por las paredes del tanque. Este efecto se favorece si el tanque tiene un fondo bombeado.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• **AGITADOR VERTICAL
SERIE BCI**

Se pueden utilizar en procesos de mezcla, disolución, dispersión y mantenimiento tanto en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y química dónde se requiera una fuerte agitación a gran velocidad. Aplicables en depósitos pequeños de hasta 1500 litros, generalmente en productos de baja viscosidad.

Agitador vertical.

Obturación mediante V-ring y retén.

Soporte de rodamientos.

Fijación de la hélice al eje y del eje al semieje mediante prisioneros allen.

Motor IEC B14, 1500 rpm, IP 55, aislamiento clase F.

Potencia máxima 0,75 kW.

Piezas en contacto con el producto AISI 316L

V-ring y retén NBR

Soporte de rodamientos Aluminio

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• **AGITADOR VERTICAL
SERIE LR**

La gama de agitadores LR hace referencia a los agitadores laterales de fondo con el eje agitador fijado directamente al motoreductor. El eje agitador está guiado por un rodamiento. La obturación del eje se realiza mediante un cierre mecánico normalizado según DIN 24960.

Todas las piezas que entran en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable, AISI 316 (1.4401).

Este equipo es apto para su uso en procesos alimentarios.

Permite realizar procesos de agitación y mezcla en depósitos abiertos o cerrados con una viscosidad variable de 1 a 1000 cPs.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• MIXER VERTICAL ME 1100

La elevada velocidad del rotor combinado con la tolerancia ajustada entre este rotor y el estator, producen una potente aspiración que succiona el producto desde el fondo del tanque hasta el centro del cabezal.

El producto se succiona por la parte inferior del cabezal y el rodete lo empuja radialmente. Otra característica importante es la posibilidad de minimizar la aireación del producto.

Alto poder de cizallamiento. Reducción de tamaño de partícula hasta niveles inferiores a 100 micras.

Motores IEC B5, IP55, aislamiento clase F.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• Agitador Vertical Modular FMI

La gama de la serie FMI son agitadores verticales con motor directo. Se pueden utilizar en procesos en la industria alimentaria, cosmética y química, seleccionando el acabado adecuado en cada caso.

Aplicables en depósitos de hasta 20.000 litros, generalmente en productos de baja viscosidad.

se instalan descentrados para evitar la entrada en rotación del producto, aunque también se pueden instalar centrados con rompecorrientes en el depósito.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• MIXER VERTICAL NBI

La gama de la serie NBI son agitadores verticales con motoreductor de velocidad media. Se pueden utilizar en procesos de mezcla, disolución, dispersión y mantenimiento tanto en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y química dónde se requiera una agitación suave o media en productos de media y baja viscosidad.

se instalan descentrados para evitar la entrada en rotación del producto, aunque también se pueden instalar centrados con rompecorrientes en el depósito.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• Agitador Vertical NHS

La serie NHS son agitadores verticales con motoreductor del tipo tornillo sin fin.

Se pueden utilizar en procesos de mezcla, disolución y mantenimiento, dónde se requiera una agitación suave / media, en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica, seleccionando el acabado adecuado en cada caso.

Aplicables en depósitos de hasta 10.000 litros, generalmente en productos de media/alta viscosidad.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• **MIXER VERTICAL BFI**

La gama BFI son de tipo vertical con motor directo. Se pueden utilizar en procesos de mezcla, disolución, dispersión y mantenimiento tanto en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y química dónde se requiera una fuerte agitación a gran velocidad.

Aplicables en depósitos de pequeño y medio volumen, generalmente en productos de baja viscosidad.

El cabezal de la gama BFI esta fabricado de acero inoxidable, siendo muy indicado en aplicaciones farmacéuticas.

PRODUCTO BAJO PEDIDO

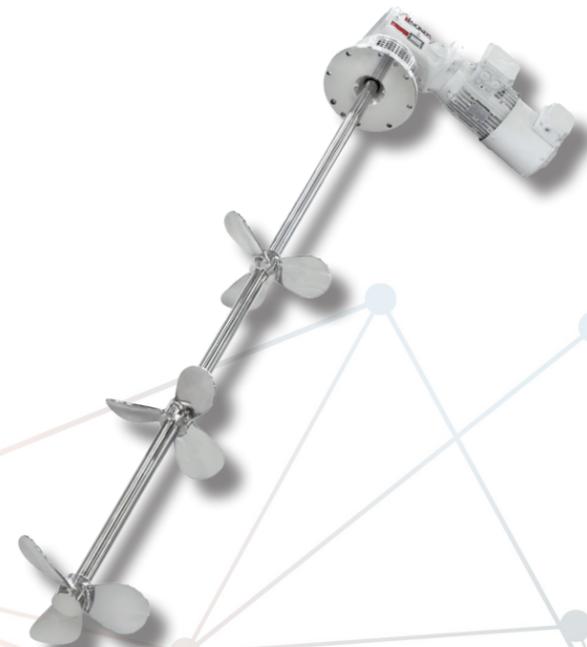


• **Agitadores con Cierre Mecánico CXC**

Inoxpa dispone de una amplia gama de agitadores para trabajar en depósitos estancos para procesos estériles en la industria farmacéutica .

Se pueden utilizar tanto en procesos donde se requiera trabajar bajo presión y/o vacío, como en procesos atmosféricos. Algunas aplicaciones pueden ser en fermentadores, mantenimiento de plasma, cultivos celulares y preparaciones de formulaciones farmacéuticas varias.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• **Agitador Magnético AGM**

La gama de agitadores magnéticos INOXPA, presentan una solución altamente higiénica para la dispersión, disolución, homogeneización y mezcla de una gran cantidad de productos en la industria farmacéutica.

Especialmente útiles en procesos estériles, evitando cualquier posible contacto con el exterior, debido a la no utilización de cierre mecánico.

Disolución de glucosa en agua desmineralizada, mantenimiento de suspensiones de vacunas y agitación de fracciones de sangre son algunas de las aplicaciones donde se puede usar esta gama de agitadores.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• **Mixer en Línea ME 4100**

La gama de mixers de alto cizallamiento en línea ofrece la posibilidad de bombear, dispersar, homogeneizar y emulsionar productos con un mismo equipo.

Numerosos procesos químicos, alimentarios, farmacéuticos y cosméticos requieren este sistema debido a líneas con separación de componentes o falta de espacio en los depósitos para la instalación de Mixer vertical o de fondo.

Suelen trabajar en un tanque en recirculación, consiguiendo la máxima eficacia después de pasar varias veces por el Mixer.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



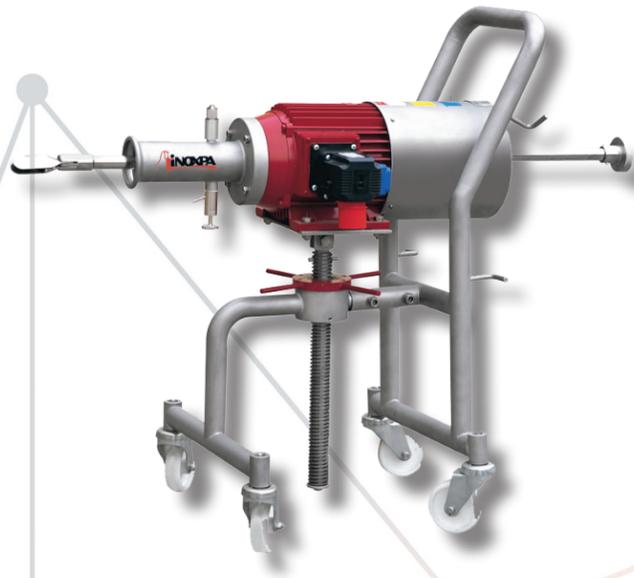
Agitadores

• Agitador Lateral CPG

Agitador lateral para la industria enológica en general.
Mantenimiento de sólidos en suspensión.
Coupage (mezcla de vinos).
Gasificación (SO₂ y CO₂).
Homogeneización de temperaturas.

Este diseño se basa en el eje de agitación deslizante y la hélice plegable de apertura automática en el momento de la puesta en marcha. La obturación se realiza mediante un cierre mecánico C/Inox/EPDM.

PRODUCTO BAJO PEDIDO



• Mixer de Fondo ME 6100

La gama de mixers de fondo de alto cizallamiento, ME-6100, presenta una solución altamente sanitaria en procesos de dispersión, emulsión, homogeneización y desintegración de sólidos para una gran cantidad de productos en la industria alimentaria, cosmética, farmacéutica y química fina.

Se pueden utilizar en depósitos abiertos, cerrados, a presión atmosférica o con presión/vacío. Los mixers de fondo son especialmente indicados para trabajar conjuntamente con agitadores tipo áncora con productos de elevada viscosidad.

PRODUCTO BAJO PEDIDO





EXPERTOS EN ACERO INOXIDABLE

EXPERTOS EN
ACERO INOXIDABLE

Guatemala Centroamérica



PBX: (502) 2386 - 8787



www.mainco.com.gt



inoxidable@mainco.com.gt



42 calle 22-17 Colonia Industrial
Santa Elisa zona 12, Bodega 5.