

GPA MA0

Malaxeur pour émulsion

DESCRIPTION

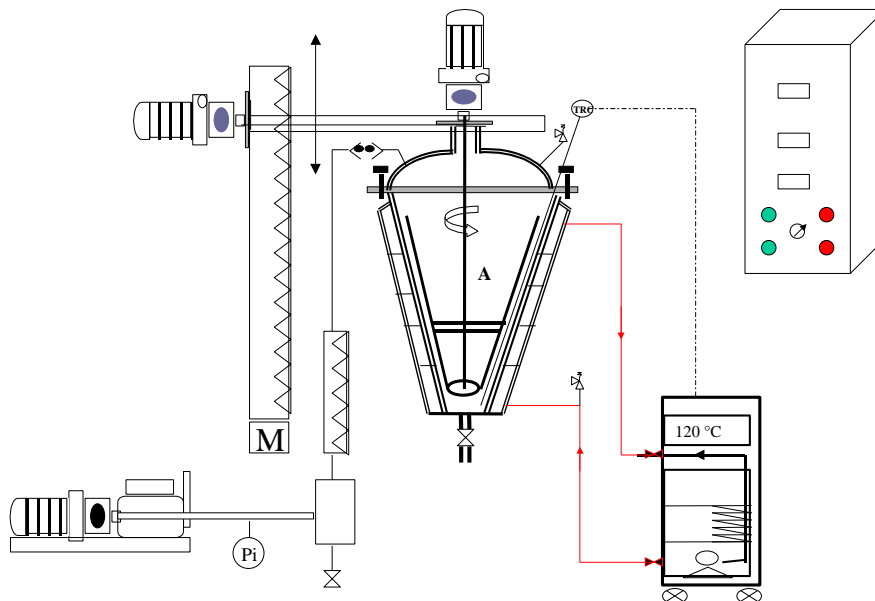
- ✓ **Opération fondamentale dans la cosmétologie et en agroalimentaire qui permet de produire des émulsions : crèmes, pommades (cosmétiques, pharmacologie) mais aussi des émulsions comme les crèmes alimentaires.**
- ✓ **L'unité est montée sur un châssis en acier inoxydable avec quatre roulettes.**
- ✓ **L'opération se fait en batch**
- ✓ **Elle est équipée d'un système de chauffage et de dégazage**
- ✓ **L'unité GPA MA0 est livrée complet avec manuel d'utilisation, d'entretien et manuel pédagogique.**



APPLICATIONS PEDAGOGIQUES

- Etude de la fabrication d'une émulsion
- Etude du milieu réactionnel : paramètres physiques et chimiques
- Etude thermodynamique
- Bilans matière
- Utilité industrielle

GPA MA0



ARMOIRE ELECTRIQUE

- Avec les éléments nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'équipement
- Arrêt coup de poing, différentiel 30 mA ...

Châssis en tubes inox modulaire

UTILITES

- Electricité : 380 Volts triphasé – 50/60 Hz
- Eau du réseau
- Evacuation

DIMENSIONS

- Longueur : 1 400 mm
- Largeur : 800 mm
- Hauteur : 2 000 mm
- Poids : 150 kg

ELEMENTS CLES DE L'INSTALLATION

Cuve de 7 l

- En acier inoxydable 316 l, décapé, passivé, polissage intérieur et extérieur grain 220
- Double enveloppe et triple enveloppe avec calorifuge soudé étanche
- Tout sera mis aux normes alimentaires SMS
- Chauffage par groupe thermorégulateur
- Soupape de sécurité tarée à 1 bar
- Cuve conique avec un volume minimum 2 litres

Double Agitateur

- 2 moteurs d'agitation électrique 0,75 kW : un pour l'agitation avec l'ancre et l'autre pour l'émulseur.
- Arbre et agitateurs sont en pâte inox 316 L

Groupe thermorégulateur en option

- Puissance : 6 kW entièrement autonome (sur roulettes) avec régulateur PID et possibilité de réguler la température du produit dans la cuve

Instrumentation

Sondes Pt 100 avec 2 indicateurs digitaux

T1 : température dans le réacteur régulé avec le régulateur du thermorégulateur

T2 : température de la vapeur en tête de colonne

Pi : Manomètre à aiguille -1 / 0 bar

Un débitmètre à flotteur pour le débit d'eau dans le condenseur