

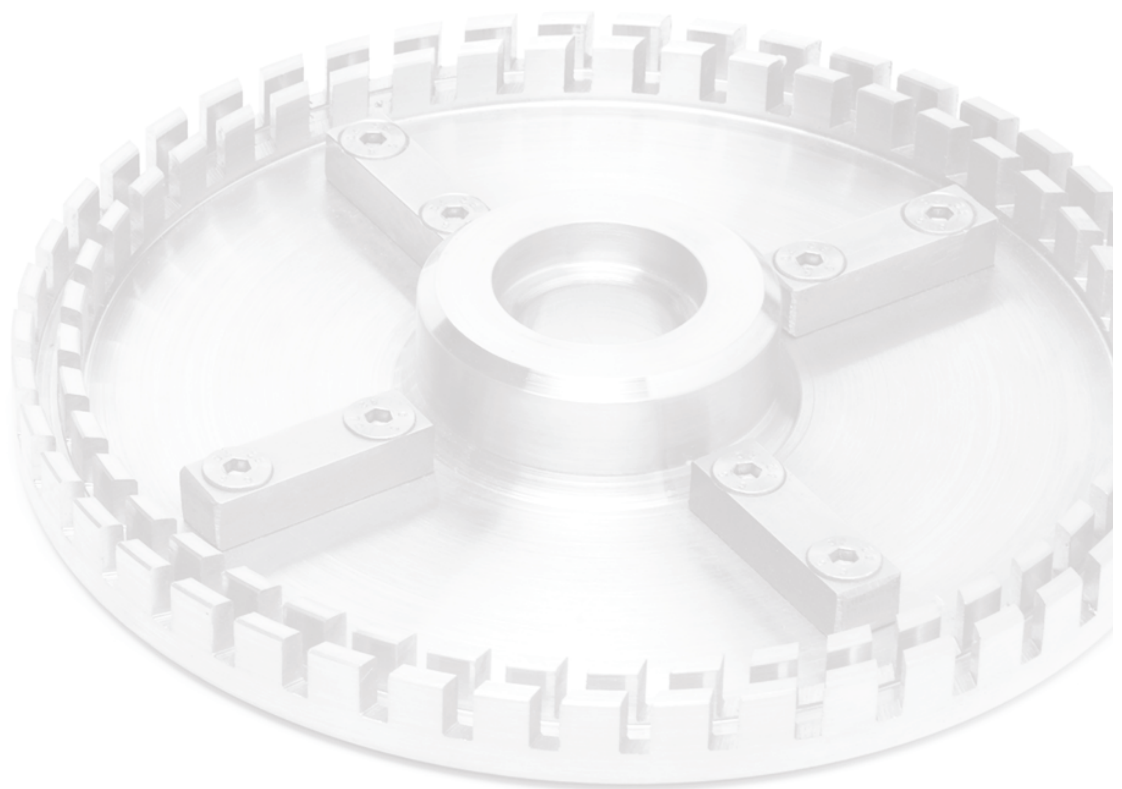


# MICRONIZADOR

**HOMOGENEIZADOR**

**EMULSIONADOR**

**DISPERSOR**



## M.X.o.N

**Objetivo:**

Trabaja por cizalladura, percusión, y choques de frecuencia ultrasónica.

**Conocimientos:**

La intensa agitación turbulenta que desarrolla en el interior de sus cámaras micronizadoras, permite efectuar las mejores dispersiones, emulsiones, homogeneizaciones, etc. en todos los campos de la industria.

**Factores determinantes de su diseño constructivo**

- Libre de aireación
- Auto-bombeo
- Elimina Aglomerados
- Crea emulsiones estables y suspensiones
- Reduce el tamaño de la partícula
- Disuelve sólidos rápidamente
- Acelera las reacciones

**M.X.o.N**

Diseñado para entrada inferior en los recipientes puede trabajar en continuo o en reciclado.

Diseñado para trabajar EN\_LINEA

Se utiliza generalmente con agitador de baja velocidad o agitador tipo FULL-VISC para productos de alta viscosidad.

El M.X.o.N ofrece una homogeneización de alto rendimiento mientras el agitador FULL-VISC distribuye el material homogeneizado uniformemente en el depósito.



**PROCESS SOLUTIONS****MIXING COSMETIC****FULL VISC**

- Mejora el tiempo de mezcla
- Mejora la transferencia de calor
- Elimina la capa limite en la pared del reactor en productos sensibles de alta viscosidad no Newtonianos

**M.X.O.N.****EMULSIFICADOR DE ALTA CIZALLADURA**

- Utilizado en recirculación o mezcla continua
- Ideal para grandes lotes
- Fácil adaptación a la instalación existente
- No incorpora aire al producto
- Capacidad de bombeo, se puede utilizar para descarga

De acuerdo con sus especificaciones se aplica en:

- Todos los trabajos en los cuales haya que efectuar una dispersión, emulsión micronización, humectación, etc
- En las industrias farmacéuticas
- Para la fabricación de suspensiones estables
- Fabricación de jarabes
- Homogeneización de sustancias activas en otras pomadas
- En la fabricación de cosméticos
- Preparación de cremas con o sin grasas
- Masas para lápices de labios, esmaltes para uñas, crema de jabón y en todas las homogeneizaciones
- En la fabricación de productos alimenticios, como salsas y pulpas