



ITA/ENG/FRA

SCHEDA TECNICA TRB10
Turboemulsore

DATA SHEET TRB10
Turbo emulsifiers

FICHE TECHNIQUE TRB10
Turboémulseurs

Descrizione

Macchinari utilizzati per la produzione di emulsioni quali creme, prodotti make-up, ecc.

Caratteristiche della macchina

- pannellature in acciaio inox AISI 304 satinato
- forma cilindrica verticale
- dotata di tre organi indipendenti di miscelazione quali:
 - a. turbina
 - b. miscelatore ad ancora con raschiatori
 - c. ancora controrotante coassiale

Dotazioni della macchina

- predisposizione al 4.0
- apertura automatica del coperchio
- oblò di ispezione
- oblò illuminato con lampada a led
- pompa vuoto con elettrovalvola di intercettazione dell'acqua di alimentazione
- raffreddamento ad acqua di rete alla pressione max. di 0,5 bar con controllo della temperatura tramite sonda
- riscaldamento con resistenze elettriche e termostato di sicurezza
- quadro elettrico di comando
- valvola elettropneumatica per gestione del vuoto
- PLC Siemens con pannello touchscre

Optional

- celle di carico
- sistema di lavaggio con *spray balls*
- riscaldamento a vapore
- fusore

Specifiche tecniche

Potenza installata	6 kW
Voltaggio	400 V 3 fase
Frequenza	50/60 Hz
Peso	470 kg
Misure	120 x 70 x h 180 cm
Capacità	10 L

Capacità del serbatoio disponibili:
10 L / 25 L / 50 L / 100 L / 150 L / 200 L /
250 L / 300 L / 500 L / 600 L / 1000 L

Description

These machines are suitable to produce emulsions such as beauty creams, make-up products, etc.

Machine features

- AISI 304 stainless steel panels with butter finish
- vertical cylindrical shape
- with three independent mixing elements:
 - a. turbine
 - b. anchor-shaped mixer with scrapers
 - c. coaxial contrarotating anchor-shaped mixer

Machine equipment

- planned for 4.0
- lid automatic opening
- inspection window
- inspection window with LED light
- vacuum pump with solenoid valve to control feedwater
- water cooling at 0.5 bar max. pressure with temperature control through an inspection probe
- heating by electrical resistors and safety thermostat
- electrical control panel
- electropneumatic valve for vacuum control
- PLC control system with SIEMENS electronic components and touchscreen

Optional

- loading cells
- cleaning system with spray balls
- steam heating
- melter

Technical specifications

Installed power	6 kW
Voltage	400 V three-phase
Frequency	50/60 Hz
Weight	470 kg
Size	120 x 70 x h 180 cm
Capacity	10 L

Tank capacities available:
10 L / 25 L / 50 L / 100 L / 150 L / 200 L /
250 L / 300 L / 500 L / 600 L / 1000 L

Description

Ce sont des machines utilisées pour produire des émulsions, telles que crèmes, produits pour le maquillage, etc.

Caractéristiques de la machine

- panneaux en acier inoxydable AISI 304 satiné
- forme cylindrique verticale
- équipée de trois organes indépendants pour mélanger:
 - a. turbine
 - b. mélangeur en forme d'ancre avec des racleurs
 - c. ancre coaxiale contrarotative

Équipement de la machine

- prédisposition au 4.0
- ouverture automatique du couvercle
- hublot d'inspection
- hublot éclairé avec lampe LED
- pompe à vide avec electrovanne d'interception de l'eau d'alimentation
- refroidissement à l'eau courante à la pression de 0,5 bar max. avec contrôle de la température par un palpeur
- chauffage par résistance électrique et thermostat de sécurité
- tableau électrique de commande
- valve électropneumatique pour la régulation du vide
- système de contrôle automate programmable (PLC) Siemens avec écran tactile

Optionnel

- cellules de chargement
- système de lavage avec spray balls (boules de pulvérisation)
- chauffage à la vapeur
- appareil de fusion

Spécifications techniques

Puissance installée	6 kW
Tension	400 V triphasé
Fréquence	50/60 Hz
Poids	470 kg
Mesures	120 x 70 x h 180 cm
Capacité	10 L

Capacités de la cuve disponibles:
10 L / 25 L / 50 L / 100 L / 150 L / 200 L /
250 L / 300 L / 500 L / 600 L / 1000 L