

■ TRI-AGI

MEZCLADOR · EMULSIONADOR TRI-AGI

► DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

La gran mayoría de procesos físico / químicos desarrollados en las industrias farmacéuticas implican: calentamiento, premezcla, adición, emulsión y dispersión, así como desaireado y enfriamiento del producto elaborado.

El TRI-AGI es el único equipo que resuelve de forma optimizada dichas operaciones, sin trasvases ni manipulaciones intermedias las cuales están siempre reñidas con los costes de fabricación, productividad y riesgos de contaminación cruzada.

► VENTAJAS

EL TRI-AGI ofrece las siguientes ventajas, derivadas de su cuidadoso diseño y construcción:

- No existen zonas muertas ni en el triple sistema de agitación, ni en la caldera.
- Los rascadores autoajustables, barren la superficie correspondiente al volumen útil.
- El sistema de estanqueidad de los ejes es del tipo retén mecánico y labios de fricción, garantizando un cierre perfecto incluso operando al vacío.

- Posibilidad de intercambio de las turbinas homogeneizadoras, de alta velocidad.

- Fácil limpieza.

- No se requiere mano de obra especializada.

- Posibilidad de adición de sólidos a través del fondo de la caldera y mediante vacío.

- Sencillo emplazamiento sobre estructura metálica, sobre 4 pies soporte o monobloc.

- 1 Caldera fusora
- 2 Motor para la agitación a contrarrotación
- 3 Tolva de alimentación de minoritarios
- 4 Control turbina
- 5 Control palas
- 6 Control ancora
- 7 Vacío
- 8 Temperatura Tri-agi
- 9 Temperatura fusora
- 10 Control proceso
- 11 Motor de la turbina emulsionadora de velocidad variable



TRI-AGI en ejecución monobloc



Montaje de 2 TRI-AGI sobre estructura



► **COMPONENTES**

LA CALDERA FUSORA: Indispensable para la fabricación de emulsiones. Equipada con doble camisa y un agitador.

EL REACTOR: Equipado con una doble camisa para la calefacción y / o refrigeración. El fondo es semiesférico.

LA TAPA: Es bombeada para trabajar al vacío.

ESTRUCTURA: Pueden ser metálicas en las que se integran las calderas fusoras, servicios auxiliares y las tuberías de enlace.

El mueble compacto es ideal para controlar todo el proceso de fabricación a pie de máquina.

► **AGITADORES A CONTRAROTACIÓN**

Compuesto por dos agitadores de paletas horizontales conjugadas, con soporte de ánclora el primero, y sobre el eje central el segundo. El agitador exterior está equipado con rascadores autoajustables y escalonados que barren toda la superficie de la caldera. La velocidad de ambos agitadores se regula mediante variadores mecánicos o de frecuencia.



multident



starmix

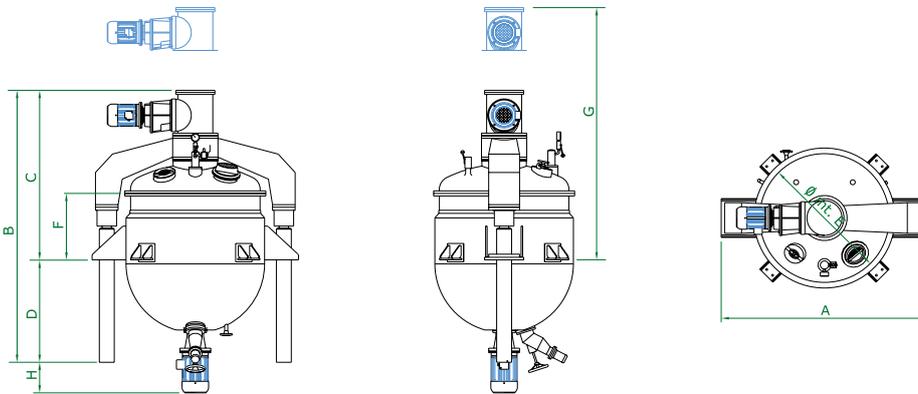


emulser

► **AGITADOR RÁPIDO**

Situado en el fondo de la caldera y diseñado para conseguir la emulsión de las diferentes fases, así como la dispersión de sólidos.

A este respecto, las turbinas MULTIDENT, STARMIX y EMULSER se complementan para trabajar con pastas desde muy fluidas a muy viscosas.



► **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	Volumen útil (L)	Dimensiones (mm)						
		A	B	C	D	E	F	G
TRI-AGI 60	60	1.050	1.525	915	610	540	280	1.415
TRI-AGI 125	125	1.105	1.650	990	660	640	330	1.590
TRI-AGI 250	250	1.330	1.840	1.110	730	800	410	1.810
TRI-AGI 500	500	1.716	2.449	1.489	960	1.030	525	2.389
TRI-AGI 1000	1.000	2.006	2.870	1.670	1.200	1.250	650	2.770
TRI-AGI 2000	2.000	2.320	3.635	2.035	1.600	1.550	835	3.535
TRI-AGI 4000	4.000	2.740	4.135	2.335	1.800	1.950	1.035	4.035



Vista del modelo CAD del Triagi 125