



## Реактор с мешалкой и рубашкой подогрева EMK P-20



Реактор с рубашкой подогрева EMK P-20 — одна из самых широкофункциональных моделей емкостного оборудования, выпускаемого нашим предприятием. Оснащение рубашкой подогрева позволяет нагревать продукт до 100°C. Внутри конструкции установлено перемешивающее устройство, позволяющее поддерживать однородность продукта и достигать оптимальной консистенции перед розливом. Скорость вращения мешалки настраивается вращением ручки, расположенной на блоке управления, при этом на дисплее блока отображается значение скорости в условных единицах.

Емкость оборудована ножками, регулируемыми по высоте, и отдельной крышкой, позволяющей добавлять продукт или проверять его состояние в процессе перемешивания. Установка производится из высококачественной нержавеющей стали, не подверженной коррозии и воздействию агрессивных веществ.

### Назначение и область применения

Реактор модели EMK P-20 с рубашкой подогрева и перемешивающим устройством предназначен для реализации различных технологических процессов (приготовление, хранение) в жидких, вязких, пастообразных средах, состоящих из одного или более компонентов. Емкость применяется в фармацевтической и косметической отрасли для изготовления суспензий, эмульсий, кремов и растворов различной консистенции. Широкую востребованность установка получила в сфере производства пищевых продуктов и напитков (молоко, йогурты, соки, пюре, пиво и другие). Возможность обработки масс с твердыми включениями позволяет применять реактор для изготовления стиральных порошков и других товаров бытовой химии с вкраплениями.

### Принцип работы

Емкость наполняется продуктом и накрывается крышкой. Оператор осуществляет запуск оборудования, после чего продукт начинает нагреваться. Необходимый уровень температуры определяется при помощи термопары, установленной в рубашку. При необходимости получения однородной среды в работу запускается устройство перемешивания. Слив продукта из емкости осуществляется при помощи сливного клапана, расположенной внизу емкости.

### Основные элементы

- мотор-редуктор;
- емкость с перемешивающим устройством и рубашкой подогрева;
- шкаф управления.

## Преимущества

- Достижение высокой степени однородности продукта;
- Скорость вращения мешалки регулируется как до запуска, так и во время работы мешалки;
- Равномерность перемешивания продукта без образования застойных зон;
- Простота очистки и иного ухода.
- Универсальность
- Универсальная конструкция данного реактора позволяет использовать его для работы с продуктами разного типа, консистенции и отрасли.

## Удобство работы

При помощи панели управления оператор может задавать настройки температуры, таймера, скорости перемешивания и других параметров работы реактора. Регулировка высоты ножек емкости позволяет компенсировать неровности поверхности, на которую она устанавливается.

## Варианты исполнения

Оборудование изготавливается по индивидуальному проекту Заказчика и может быть выполнено в различных модификациях. В зависимости от типа продукта устанавливается устройство перемешивания спирально-винтового, рамного, якорного, ленточного и конического типа.

## Безопасность

При достижении заданной оператором температуры подогрев автоматически отключается, что позволяет избежать перегрева емкости или продукта. Кнопка аварийного выключения обеспечивает оперативность остановки всех процессов в случае необходимости.

## Характеристики

<b>Тип:</b>	автомат
<b>Мощность:</b>	1 кВт
<b>Вес:</b>	45 кг
<b>Напряжение:</b>	220
<b>Отрасль:</b>	Косметика
	Фармацевтика
	Пищевое производство
	Ветеринария
	Химия
<b>Тип продукта:</b>	Жидкий
	Вязкий
<b>Высота:</b>	475 мм
<b>Температура нагрева:</b>	до 100 °С
<b>Количество оборотов перемешивающего устройства:</b>	40 об/мин
<b>Объем емкости:</b>	20 л
<b>Длина:</b>	440 мм
<b>Ширина:</b>	335 мм