



TECNOLAB

OMOGENEIZZATORI EMULSIONATORI
MESCOLATORI MACERATORI AGITATORI
SERBATOI DI STOCCAGGIO E TRASPORTO



Da 50 a
2000 litri

Settori: Alimentare Farmaceutico
Cosmetico Chimico

Una linea innovativa di: *CONTENITORI, AGITATORI, EMULSIONATORI, MESCOLATORI, OMOGENEIZZATORI, MACERATORI.*

Soluzioni standard e personalizzate per soddisfare le diverse esigenze di lavorazione

L'azienda è in grado di realizzare soluzioni personalizzate per ogni specifica esigenza del cliente: macchine affidabili per garantire un risultato di alta qualità.

Tutti i prodotti TecnoLab vengono progettati e costruiti nel rispetto della normativa CE e risultano estremamente robusti, resistenti, di semplice utilizzo e facile manutenzione e pulizia.

L'estrema affidabilità dei materiali utilizzati, unita ad un eccellente servizio tecnico di assistenza, fa dell'azienda un valido punto di riferimento per qualsiasi problema o nuova esigenza.

CARATTERISTICHE GENERALI

- Capacità variabili da 50 a 2000 litri, resistenti, igienici e pratici
- Realizzati con materiali di prima scelta, selezionati e certificati, possono essere forniti in forma tronco-conica e cilindrica, con fondi specifici e con diversi tipi di finitura interna e superficie esterna satinata, fioretata o pallinata
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 o AISI 316
- Valvole e guarnizioni in materiale specifico e raccomandato per l'uso

CONTENITORI

Ideali per lo stoccaggio, il trasporto e la movimentazione di qualsiasi prodotto.

Possono essere forniti completi di: coperchio anti-polvere, coperchio a tenuta stagna, base di appoggio fissa, base carrellata mobile, galleggianti antiossidazione, colonna di visualizzazione del livello e prelievo

AGITATORI

Sono costruiti con cestelli a vibrazione o rotativi a senso alternato.

EMULSIONATORI, MESCOLATORI, OMOGENEIZZATORI, TURBO-EMULSORI

Ideali per la miscelazione e la preparazione di prodotti densi quali: shampoo e creme

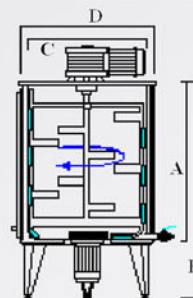
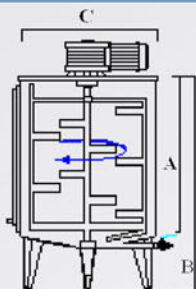
- La miscelazione avviene con pompe centrifughe, con giranti multiple, con eliche intercambiabili oppure ad ancora a doppio effetto con pale ad inclinazione inversa
- Trasmissione con attuatori diretti monofasi o trifasi a doppia velocità
- Barre di sostegno degli attuatori a recupero di olio, applicate lateralmente, con para-olio, supporti meccanici di tenuta e sistema di sicurezza per il portello superiore mobile
- Doppia camera di isolamento termico - a richiesta - con termostatazione e controllo elettronico diretto, raffreddamento a perdere o con refrigerazione a circuito chiuso
- **Turbo-emulsori** con fori o asole. Doppia emulsione, pale a spinta differenziata con velocità variabile controllata elettronicamente
- Pannello elettrico a norme IP 65 con comandi separati, completo di differenziale con bobina di sicurezza a sgancio, ripristino manuale, tasto di emergenza, lettura ed impostazione della temperatura, spie di controllo e visualizzazione, variatore di velocità, protezione in plexiglas.

MACERATORI

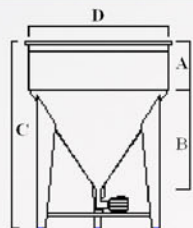
Contenitori finalizzati all'estrazione di principi attivi mediante macerazione. Permettono una ottima immersione e coesione della matrice vegetale nel solvente utilizzato, con garanzia di tenuta stagna e assenza di perdite per evaporazione. Realizzati in acciaio inox sono adatti a ricevere qualsiasi tipo di solvente e supportano tempi lunghi di macerazione assecondando i tempi di estrazione dei principi attivi necessari o comunque voluti.

SPECIFICHE TECNICHE

Modello CCT		50	100	200	300	400	500
Capacità Lt		50	100	200	300	400	500
Dimensioni mm	A	600	750	900	900	1000	1100
	B	1000	1150	1300	1300	1400	1500
	C	400	500	600	700	780	800
	D	500	600	700	800	900	950



Modello CFC		50	100	200	300	400	500	1000
Capacità Lt		50	100	200	300	400	500	1000
Dimensioni mm	A	550	680	800	850	900	1100	1350
	B	950	1080	1200	1250	1300	1500	1850
	C	400	480	620	700	780	800	1000



Modello TCA		50	100	200	300	400	500
Capacità Lt		50	100	200	300	400	500
Dimensioni mm	A	200	240	270	310	360	400
	B	600	620	640	660	700	700
	C	1100	1160	1200	1270	1400	1400
	D	500	600	800	900	1000	1000

Dati tecnici e dimensionamenti sono soggetti a variazioni senza preavviso