

MIXER DA LABORATORIO **BACHLAB**

BACHILLER ha sviluppato un nuovo miscelatore da laboratorio R+D, come risultato di un processo di miglioramento continuo della nostra gamma di miscelatori da oltre 40 anni.

BACHLAB è un miscelatore a vuoto da laboratorio appositamente progettato per prodotti liquidi e viscosi fino a 250.000 mPa.s. Permette di realizzare un'ampia gamma di operazioni di processo e di applicazioni tra cui l'omogeneizzazione, la dispersione, l'emulsione e la desareaazione, così come l'estrapolazione industriale, tutto grazie alla sua unità di agitazione coassiale. Un nuovo rotore-statore ad alto potere di taglio permette la produzione di prodotti emulsionati altamente stabili. Questo contribuisce alla fabbricazione di prodotti ad alta viscosità con una reologia complessa. **BACHLAB** dispone di un sistema automatico di sollevamento e rotazione del coperchio per un facile accesso all'interno del serbatoio.

Le normali operazioni di agitazione, vuoto, pressione, riscaldamento e raffreddamento sono integrate e controllate da un sistema di supervisione incorporato. Questo sistema di supervisione permette la creazione di formule, così come la tracciabilità di parametri critici, anomalie, ecc. via Ethernet, oltre alla visualizzazione e alla comunicazione intuitiva con l'operatore.

BACHLAB è una macchina affidabile e robusta, progettata secondo le più esigenti norme cGMP e EHEDG, incorporando criteri ergonomici per facilitare il lavoro dell'operatore, costituendo così un progresso tecnologico nella fabbricazione di prodotti cosmetici, farmaceutici, alimentari e chimici.

Disponibile in 5 modelli da 5 a 100 litri.



VANTAGGI DEI MISCELATORI BACHLAB

- Volumi di lavoro da 5 a 100 litri.
- iscosito fino a 250.000 mPa.s.
- Capacità minima del melange.
- Progettato secondo gli standard cGMP e EHEDG, senza zona di ritenzione per una pulizia totale.
- Sollevamento automatico del coperchio con rotazione di 90° e chiusura tramite ancoraggi o Superclamp.
- Permette la produzione sotto vuoto o sotto pressione.
- Miscelatori coassiali controrotanti per alta viscosità.
- Emulsionatore di fondo ad alto potere di taglio di tipo Rotore-Statore per ottenere emulsioni ad alta finezza.
- Sistema per introdurre additivi in polvere o liquidi direttamente nel rotore-statore per una rapida dispersione.
- Sistema di riscaldamento e raffreddamento integrato.
- Touch screen di supervisione intuitivo.

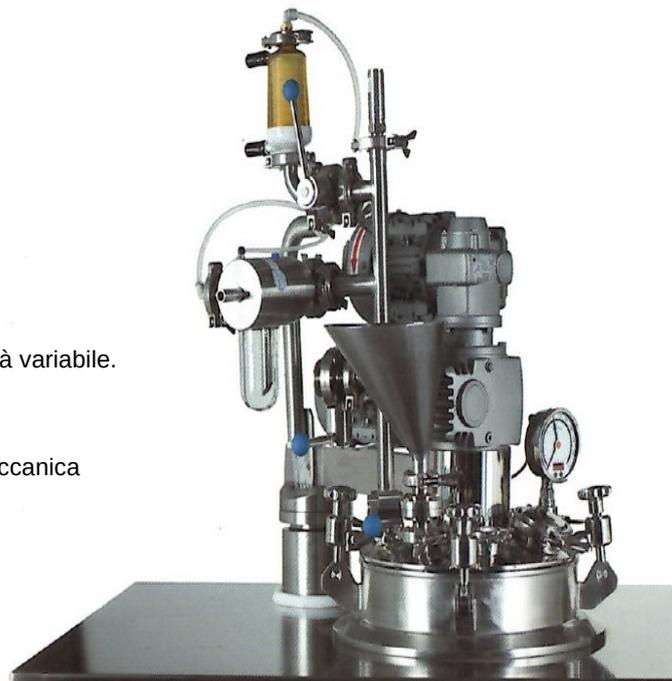
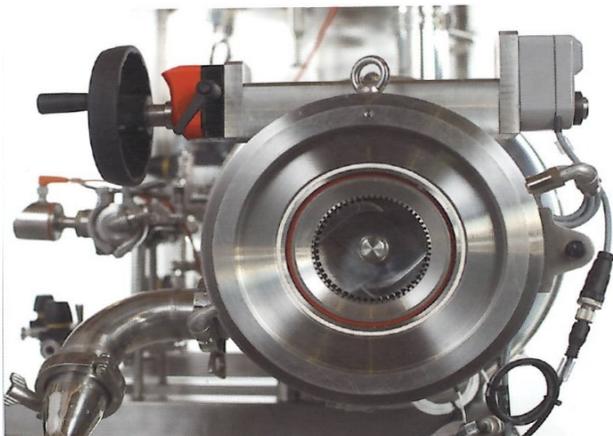
MIXER DA LABORATORIO BACHLAB

CARATTERISTICHE GENERALI

- Volume di lavoro dal 20% al 100%.
- Pressione di lavoro standard di 0,5 bar e vuoto di 40 mbar.
- Temperatura di lavoro da 20°C a 100°C.
- Serbatoio, agitatore e camicia in acciaio inossidabile 316L.
- Lucidato a specchio Ra≤0,8 μ.
- Sollevamento automatico del coperchio.
- Sistema di agitazione coassiale controrotante o co-rotante a velocità variabile.
- Speciale sistema di sigillatura a vuoto/pressione.
- Rotore-statore a fondo vasca ad alto potere di taglio con tenuta meccanica e velocità variabile.
- Touch screen a colori per la supervisione e il PLC.

DIRETTIVE

- Direttiva sulla sicurezza delle macchine 2006/42/CE.
- Direttiva sulle attrezzature a pressione 97/37/CE.
- Direttiva ATEX 94/9/CE.



OPZIONI

- Lucidato a specchio Ra≤0.4 μ o elettrolucidato.
- Chiusura del coperchio Superclamp per pressioni fino a 2 bar.
- Pompa a vuoto.
- Unità di controllo del riscaldamento/raffreddamento.
- Introduzione di additivi in polveri e liquidi sotto vuoto.
- CIP/SIP.
- Agitatore coassiale con tenute meccaniche.
- Fusore elettrico indipendente.
- Vari livelli di automatizzazione disponibili.

APPLICAZIONI

- **Industrie cosmetiche:** creme, creme solari, profumi, creme da barba, shampoo, body-care, dentifrici, emulsioni, gel, make-up.
- **Industrie farmaceutiche:** creme in emulsione, unguenti, pomate, lozioni, gel, sospensioni.
- **Industrie alimentari:** salse, condimenti, maionese, cibo per bambini, cibo per animali, concentrati di frutta.
- **Industria chimica:** vernici, smalti, adesivi, colle, coloranti, pigmenti, siliconi, grassi, prodotti chimici in generale.

MODELLI		BCL-5	BCL-10	BCL-25	BCL-50	BCL-100
CAPACITA' MASSIMA	LITRI	5	10	25	50	100
CAPACITA' MINIMA	LITRI	0.5	2	6	12	25
PRESSIONE/VUOTO	BAR	0.5/1	0.5/1	0.5/1	0.5/1	0.5/1
TEMPERATURA	°C	100	100	100	100	100