PRONEX
FORÇA QUE MOVIMENTA A INDÚSTRIA

MixBlend - Linha de Equipamentos de Mistura

Na indústria moderna, a combinação de diferentes ingredientes e substâncias é um processo essencial em várias etapas de produção, e para garantir a eficácia e a qualidade dos produtos finais, o uso de misturadores industriais é fundamental. Equipamentos como agitadores, misturadores, homogeneizadores, Ribbon Blenders e Tri-Blenders desempenham papéis cruciais em setores como o alimentício, farmacêutico, químico e cosmético, atendendo a diferentes necessidades de mistura e homogeneização.

A linha de misturadores da Pronex, MixBlend contempla agitadores industriais que são usados principalmente para a mistura de líquidos e substâncias mais leves, misturadores industriais que são mais amplos e podem ser utilizados em uma variedade de processos, homogeneizadores industriais projetados para criar uma mistura uniforme e de alta qualidade, quebrando partículas maiores e distribuindo-as de forma uniforme, Ribbon Blender que é um misturador específico utilizado principalmente na indústria para a mistura de pós e granulados. Sua estrutura com lâminas em forma de fita (ribbon) garante uma mistura eficaz e uniforme de ingredientes, sendo ideal para materiais que possuem diferentes características, como densidade e tamanho de partículas e Tri-Blender, por sua vez, é um equipamento de mistura avançado que utiliza três lâminas dispostas em ângulos específicos para garantir a mistura eficiente de líquidos e substâncias viscosas. Este tipo de misturador é amplamente utilizado na indústria alimentícia para a produção de maioneses, molhos, cremes e outros produtos que exigem uma mistura precisa e de alta qualidade.

Esses diferentes tipos de misturadores industriais desempenham papéis complementares em processos de produção, cada um atendendo a necessidades específicas de mistura e homogeneização. A escolha do equipamento adequado depende das características do produto a ser fabricado, das condições de processo (como temperatura e viscosidade) e da exigência de qualidade do produto final. Em todos os casos, a eficiência, a segurança e a conformidade com as normas sanitárias são prioridades, garantindo que os processos de mistura sejam realizados de forma eficiente e que os produtos atendam aos mais altos padrões de qualidade.

PRONEX IMPORTACAO E EXPORTACAO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
Endereço: Rua azevedo soares, 1040 - Vila Gomes Cardim
CEP: 03322-001 **Cidade:** São Paulo
CNPJ: 37.367.280/0001-80 **Email:** propostas@pronex.com.br
Telefone: (11) 4040-4666 **Whatsapp:** (11) 96622-8328

Agitadores

Os agitadores industriais são equipamentos essenciais utilizados para promover a mistura, homogeneização, dissolução ou dispersão de substâncias em diversos processos industriais. Esses dispositivos são amplamente empregados em indústrias como a alimentícia, farmacêutica, química e petroquímica, desempenhando um papel fundamental na produção de uma variedade de produtos, desde alimentos e medicamentos até tintas e cosméticos.

O funcionamento básico de um agitador industrial consiste em um motor que aciona uma lâmina ou hélice, criando movimentos de rotação ou oscilação dentro de um recipiente, como um tanque ou reator. Esse movimento permite que os componentes do produto se misturem de forma eficiente, garantindo a uniformidade da mistura. Dependendo da aplicação, o tipo de agitador e a intensidade do movimento podem variar.

Por exemplo, em processos que exigem a mistura de líquidos viscosos, agitadores com lâminas especiais ou de alta potência podem ser necessários para garantir a eficiência. Existem diferentes tipos de agitadores industriais, incluindo agitadores de hélice, âncora, turbina, entre outros, cada um adequado a diferentes processos e tipos de materiais a serem misturados. O tipo de agitador escolhido depende da viscosidade dos líquidos ou pastas, da necessidade de transferência de calor, e da exigência de uma mistura homogênea.

Características

- **Viscosidade:** 200 a 20.000 cP.
- **Rotação:** até 3.500 RPM.
- **Hélice:** Cowlles, pás retas, cruzetas, entre outras.
- **Material de Construção:** Aço Inox 304 ou 316
- **Modelos:** Elétricos ou Pneumáticos
- **Opcionais:** Motoredutor e controlador de velocidade

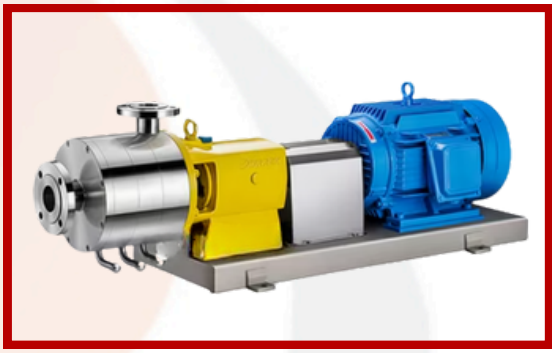
PRONEX FORÇA QUE MOVIMENTA A INDÚSTRIA

PRONEX IMPORTACAO E EXPORTACAO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
Endereço: Rua azevedo soares, 1040 - Vila Gomes Cardim
CEP: 03322-001 **Cidade:** São Paulo
CNPJ: 37.367.280/0001-80 **Email:** propostas@pronex.com.br
Telefone: (11) 4040-4666 **Whatsapp:** (11) 96622-8328

PRONEX
FORÇA QUE MOVIMENTA A INDÚSTRIA

Homogeneizador

O homogeneizador industrial é um equipamento essencial utilizado para garantir a uniformidade e consistência de produtos em diversas indústrias, como alimentícia, farmacêutica, cosmética e química. Sua principal função é realizar a dispersão de partículas e líquidos em diferentes fases, quebrando substâncias em tamanhos de partícula muito pequenos, de forma a alcançar uma mistura homogênea e estável.



O homogeneizador industrial funciona com base em alta pressão e/ou força mecânica. O processo de homogeneização envolve a passagem de uma mistura através de uma câmara onde ela é sujeita a forças extremas, como alta pressão ou fricção, causando a ruptura de partículas maiores e distribuindo-as de maneira uniforme na mistura. Isso resulta em um produto com uma textura suave, sem separação de fases, e com maior estabilidade.

Características

- ✓ **Material de Construção:** Aço Inox 304 ou 316
- ✓ **Vazão:** 500 a 400.000 L/h
- ✓ **Pressão de Descarga:** 1 a 12 bar
- ✓ **Vedação:** Selo Mecânico Duplo

PRONEX IMPORTACAO E EXPORTACAO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
Endereço: Rua azevedo soares, 1040 - Vila Gomes Cardim
CEP: 03322-001
Cidade: São Paulo
CNPJ: 37.367.280/0001-80
Email: propostas@pronex.com.br
Telefone: (11) 4040-4666
Whatsapp: (11) 96622-8328

Ribbon Blender

O Ribbon Blender é um equipamento industrial utilizado para a mistura eficiente de materiais secos ou granulados, proporcionando uma mistura homogênea de substâncias com diferentes densidades e viscosidades. É amplamente utilizado em diversas indústrias, como alimentícia, farmacêutica, química e cosmética, para processar grandes volumes de produtos em pó, pós e grânulos.

O funcionamento do Ribbon Blender se baseia em um sistema de lâminas em forma de fita (ribbons) que giram dentro de um cilindro horizontal, criando um movimento de mistura tanto radial quanto axial. Esse movimento permite que os materiais sejam movidos de maneira eficiente, promovendo uma mistura uniforme. O design das lâminas é projetado para garantir que todos os ingredientes se misturem de maneira completa, sem criar zonas de acúmulo ou separação dos componentes.

Existem diferentes tamanhos de Ribbon Blenders, que podem ser ajustados de acordo com a capacidade de produção e as necessidades específicas de cada processo. O equipamento pode ser utilizado tanto em pequenas como em grandes escalas de produção.

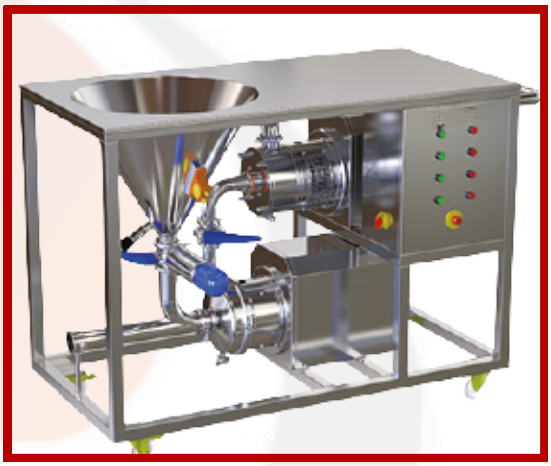
Características

- ✓ **Material de Construção:** Aço Inox 316
- ✓ **Capacidade:** Até 18.000 kg
- ✓ **Motor:** 1.0 a 150.0 CV
- ✓ **Modelos:** Vertical ou horizontal

PRONEX IMPORTACAO E EXPORTACAO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA
Endereço: Rua azevedo soares, 1040 - Vila Gomes Cardim
CEP: 03322-001
Cidade: São Paulo
CNPJ: 37.367.280/0001-80
Email: propostas@pronex.com.br
Telefone: (11) 4040-4666
Whatsapp: (11) 96622-8328

Tri-Blender

O Tri-Blender é um equipamento de mistura industrial projetado para proporcionar uma mistura altamente eficiente e homogênea de líquidos, pastas e até materiais viscosos. Ele é amplamente utilizado em diversas indústrias, como alimentícia, farmacêutica, cosmética e química, devido à sua capacidade de misturar componentes com diferentes viscosidades e características físicas de forma eficaz.



O funcionamento do Tri-Blender é baseado em um sistema de agitação tridimensional, onde as lâminas ou hélices do equipamento criam movimentos de mistura em várias direções, promovendo uma dispersão mais rápida e eficiente dos ingredientes. A sua ação de mistura envolve movimentos radiais, axiais e tangenciais, garantindo que todos os componentes sejam incorporados uniformemente. Esse processo reduz significativamente o tempo de mistura e melhora a consistência do produto final.

O Tri-Blender é adequado para uma ampla gama de aplicações, desde líquidos finos até produtos mais espessos e pastosos. Ele pode ser ajustado para atender a diferentes necessidades de produção e é ideal para misturas que exigem alta precisão, como emulsões e dispersões de partículas muito finas.

Características

- **Material de Construção:** Aço Inox 316
- **Vedação:** EPDM
- **Vazões:** 2.000 a 95.000 L/h
- **Modelos:** Manual ou automatizado
- **Opcionais:** suporte ou mesa; 1 ou 2 bombas

PRONEX FORÇA QUE MOVIMENTA A INDÚSTRIA

PRONEX IMPORTACAO E EXPORTACAO DE EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS LTDA

Endereço: Rua azevedo soares, 1040 - Vila Gomes Cardim

CEP: 03322-001 **Cidade:** São Paulo

CNPJ: 37.367.280/0001-80 **Email:** propostas@pronex.com.br

Telefone: (11) 4040-4666 **Whatsapp:** (11) 96622-8328