




> Micronizadores  
> *Micronisers*  
> *Zerkleinerungsgeräte*

 Agitadores verticales o de fondo con cabezales dispersores y difusores con alto poder de cizallamiento.

Estos cabezales permiten efectuar dispersiones/emulsiones en productos de difícil homogenización debido a su gran capacidad de cizallamiento y desplazamiento de un importante caudal del producto a dispersar/emulsionar, lo cual facilita una rápida incorporación (mezcla) de los productos sólidos con los líquidos, evitando la formación de grumos y obteniendo una dispersión de partículas de 1 micra.


Pueden trabajar con entrada superior o inferior al depósito y estar sometidos a presión y vacío.

**Aplicaciones:**

Dispersión de líquidos con sólidos  
Molturación / Micronización / Emulsión

**Sectores de aplicación:**

Química / Alimentaria / Farmacéutica  
Petroquímica / Cosmética

 Vertical or bottom agitators with dispersing heads and diffusers with a high shearing force.

These heads make it possible to disperse/emulsify products that are difficult to homogenise, thanks to their great shearing capacity and the production of a large flow of the product to be dispersed/emulsified, promoting the rapid incorporation (mix) of solid and liquid products, avoiding the formation of lumps and dispersing particles of 1 micron.


They can work with an upper or lower tank entrance and withstand pressure and a vacuum.

**Applications:**

Dispersion of liquids with solids / Milling  
Micronisation / Emulsification

**Sectors of application:**

Chemicals / Food / Pharmaceuticals  
Petrochemicals / Cosmetics

 Vertikal- oder Bodenrührwerk mit Streu- und Verteilerköpfen mit hoher Scherleistung.

Mit diesen Köpfen lassen sich dank der großen Scherleistung und potenten Verdrängung einer bedeutenden Menge des zu dispergierenden/emulgierenden Produkts auch bei schwer homogenisierbaren Produkten Dispersionen/Emulsionen herstellen. So wird eine schnelle Durchdringung (Mischung) der festen und flüssigen Produkte ermöglicht und die Bildung von Klumpen vermieden. Das Ergebnis ist eine Partikeldispersion von 1 Mikrometer.

Die Behälter lassen sich von oben oder unten befüllen, die Rührer arbeiten mit Druck-Vakuum.

**Anwendungen:**

Dispersion von Flüssig- und Feststoffen  
Mahlen / Zerkleinerung / Emulsion

**Anwendungsbereiche:**

Chemie / Lebensmittelherstellung  
Pharmazeutik / Petrochemie / Kosmetik

