



CAP- SULAS INFORMATIVA

¿Qué es un Triblenders?

- Los **tri-blenders** son equipos de acero inoxidable utilizados en la industria de bebidas y alimenticia para preparar jarabes, lactosa, disolver chocolate, suero en polvo, mezclar harina y yogur además de ser utilizados en la preparación de salmuera. El prefijo **tri** que se antepone a la palabra blender, es debido a que la empresa que los empezó a fabricar fue Triclover.
- También se les conoce a estos equipos blenders, como mezcladores de polvos. Cuando la presión de descarga es elevada, se debe instalar una bomba centrífuga a la impulsión del blender. Si el producto tiene una viscosidad mayor a 500 cPs las bombas de alimentación y descarga deben ser bombas positivas..
- El fluido entra a gran velocidad al cuerpo de mezcla creando un vacío en el centro del rodete que provoca la succión de sólidos. La caída de sólidos es regulable mediante una válvula situada en la parte inferior de la tolva, la válvula puede ser manual o neumática.

(502) 4739-4696



PBX: (502) 2386 - 8787



www.mainco.com.gt



inoxidable@mainco.com.gt



42 calle 22-17 Colonia Industrial
Santa Elisa zona 12, Bodega 5.

