



TURBO MEZCLADOR



MOLINO PULVERIZADOR



MEZCLADOR DE CINTAS



ZARANDA VIBRATORIA





MOLINO COLOIDAL HOMOGENEIZADOR

(Colloid Mills)

Diseñado para mezclar, moler, triturar, dispersar, refinar, humectar, macerar, desintegrar, microtriturar, homogeneizar y emulsionar materiales, desde líquidos hasta sustancias viscosas o pastosas.

APLICACIONES

- Micro suspensiones y pigmentos
- Geles, cremas, mostazas y mayonesas
- Ungüentos, alimentos y extractos
- Pegamentos e insecticidas

BENEFICIOS

- Resultados homogéneos y consistentes
- Ideal para las industrias alimentaria, farmacéutica, cosmética y química.



MOLINO PULVERIZADOR

La solución ideal para la pulverización eficiente de productos secos en la industria alimentaria, farmacéutica y química. Su diseño versátil permite procesar una amplia gama de insumos, como granos secos (maíz, arroz, azúcar, sal, sorgo) y productos químicos (benzoato de potasio, fertilizantes).

MODELOS Y CAPACIDADES

• MT-20: 100 - 300 kg/h

• MT-40: 600 - 1000 kg/h

• MT-30: 300 - 600 kg/h

• MT-50: 1000 - 3000 kg/h

BENEFICIOS CLAVE

• VERSATILIDAD: Ideal para alimentos, químicos y productos agrícolas

- ALTA CAPACIDAD: Modelos adaptables a tus necesidades de producción
- RESULTADOS ÓPTIMOS: Pulverización fina y uniforme









TURBO MEZCLADOR PARA POLVOS

(Shear High Mixer)

Diseñado para realizar mezclas y granulaciones rápidas y eficientes de productos pulverizados. Ideal para las industrias alimenticia, farmacéutica y química.

CARACTERÍSTICAS

- Recipiente cónico: Optimiza el flujo para mezclas uniformes y rápidas
- Eliminación de grumos: Picador/triturador integrado para mejorar la calidad
- Incorporación de líquidos grasos: Integra ingredientes sin comprometer la homogeneidad
- Operación hermética: Entorno seguro y limpio



BENEFICIOS

- Mezcla rápida (1 a 8 minutos)
 Granulometría homogénea
- Eficiencia y versatilidad para productos pulverizados





MEZCLADOR DE CINTAS

Con diseño de doble hélice y recipiente en forma de "U", garantiza mezclas homogéneas en tiempos de 10 a 20 minutos. El sistema de cintas internas y externas permite una mezcla eficiente y uniforme del material.

APLICACIONES



- Procesos: Mezclar, homogeneizar, humectar, calentary enfriar
- Industria: Química, farmacéutica, cosmética, alimenticia y construcción

CAPACIDADES

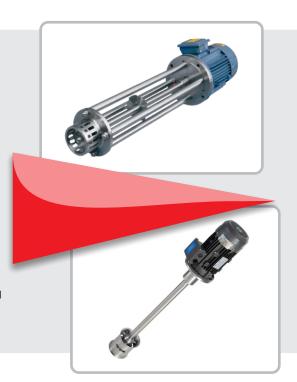
Disponible en capacidades de 20 a 1.000 kg para adaptarse a cualquier necesidad productiva.

TURBO AGITADOR PARA LÍQUIDOS

Diseñado para homogeneizar, emulsionar, dispersar y suspender líquidos con alta eficiencia. El sistema canaliza el producto hacia el cabezal, donde la hélice genera cizallamiento y choque de partículas, logrando mezclas rápidas y sin grumos, sin incorporar aire.

VENTAJAS

- Reducción de tiempos en los procesos
- Mayor productividad con menor consumo de energía
- Fabricación en acero inoxidable para durabilidad





La regulación de la temperatura es clave en estos procesos, por lo que se emplean sensores de temperatura para garantizar que el producto alcance y mantenga las condiciones ideales durante su preparación

MARMITA

La marmita es un equipo utilizado para la cocción de diversas materias primas en industrias como la alimentaria, farmacéutica y química. Este dispositivo cuenta con varias opciones para calentar su chaqueta, entre las cuales se incluyen:

- 1. QUEMADOR A GAS: Este método utiliza una llama directa generada en la parte inferior del recipiente.
- 2. CALENTAMIENTO POR VAPOR: Es uno de los métodos más rápidos, pero requiere de una caldera que suministre el vapor necesario.
- 3. RESISTENCIA ELÉCTRICA: También es una alternativa eficaz para elevar la temperatura del producto.

TANQUE ESTACIONARIO

Fabricamos tanques estacionarios de acero inoxidable con capacidades de 100 a 10,000 litros, diseñados para garantizar durabilidad, resistencia y eficiencia.







(L) 324 639 8839 305 856 1597 320 267 2029



mpdmaquinariaindustrial@gmail.com





🔘 🕇 in mpdmaquinariaindustrial | Calle 14 A sur # 18-50 Bogotá, Colombia