

Introducción Malaxadores

Desde su fundación en el año 1915, El grupo de Talleres Mercier ha colaborado activamente en la industria azucarera alrededor de todo el mundo, obteniendo una larga experiencia y un saber hacer en la mayoría de las etapas del proceso de fabricación del azúcar.

Con el fin de proporcionar el mejor servicio a nuestros clientes, no solo fabricamos maquinaria nueva sino que modernizamos maquinaria existente para aumentar su capacidad, reparando, modificando o manteniendo los equipos existentes, independientemente del fabricante de los mismos.

El proceso de fabricación de azúcar requiere un alto grado de fiabilidad de todos los equipos involucrados en él, sobre todo debido a las enormes pérdidas económicas que podrían surgir debido a una eventual parada de producción o incluso una posible reparación durante el proceso. Por lo tanto, los malaxadores de masa cocida de Mercier se fabrican bajo los requisitos más estrictos de calidad, obteniendo todas las certificaciones necesarias, tales como la ISO 9001:2008 de fabricación de recipientes a presión. Nuestros principales objetivos son: calidad y fiabilidad.



Mercier, marca de
garantía, diseño
y calidad

MERCIER INGENIERIA
Y FABRICACIONES, S.L.U.
ARGUALAS, 3
50012 ZARAGOZA - SPAIN
Phone +34 976 56 10 17
Fax +34 976 56 38 55
WEB: www.mercierinfa.es
E-Mail: mercierinfa@talleresmercier.es



Malaxadores



malaxador Vertical

- Involucrados en el proceso de cristalización por enfriamiento.
- Tamaño y capacidad personalizados a cada aplicación.
- Construcción similar a los malaxadores horizontales.
- Promueve el enfriamiento del producto por medio de un circuito de refrigeración con el fin de obtener la mayor transferencia de sacarosa durante el proceso de cristalización



malaxador Horizontal

- Aumento la producción de azúcar y materia seca
- Mejora centrifugación
- Mayor flexibilidad de instalación en línea
- Bajo mantenimiento
- Mejor costo en comparación con otros sistemas



Capacidad y rendimiento

En colaboración con la mayoría de azucareras españolas, fabricantes y otras autoridades internacionales, hemos realizado programas de I + D con el fin de mejorar y alcanzar la mejor tecnología teniendo en cuenta la calidad, la fiabilidad y eficiencia de nuestros equipos



AGITADOR

- Mangones del eje fijados mediante uniones atornilladas para facilitar las labores de mantenimiento.
- Hélice de Acero al Carbono o de Acero Inoxidable.



MOTOR-REDUCTOR

- Conjunto motor-reductor de primeras marcas europeas.
- Potencia optimizada en función de la masa a tratar y de la capacidad del malaxador
- Velocidad (rpm) del reductor en función de los requerimientos de la aplicación



CUERPO PRINCIPAL

- Fabricado en Acero al Carbono o en Acero Inoxidable
 - Disponibles en diferentes tamaños y capacidades
- Malaxador de 170 m3
 - Malaxador de 140 m3
 - Malaxador de 85 m3
 - Malaxador de 60 m3
 - Malaxador de 45 m3
 - Malaxador de 40 m3
 - Malaxador de 5 m3