



**Lindor** *The gentle touch in mixing*

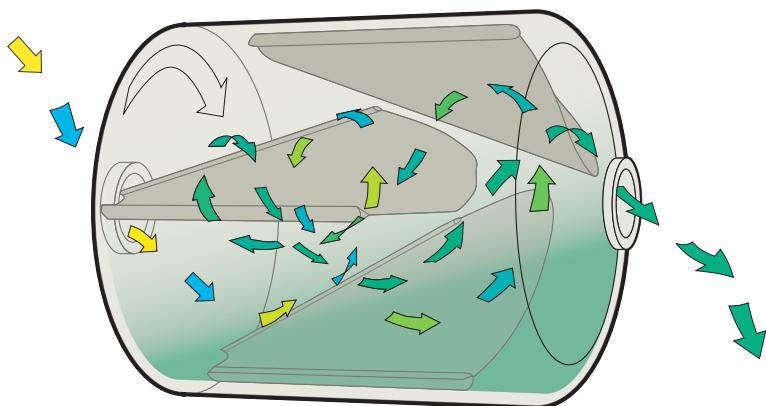
### Lindor: el concepto de mezcla "Gentle Touch"

Lindor es el fabricante de mezcladores con el concepto de mezcla suave: "Gentle Touch". Esto se basa en mezclar sin aplicar prácticamente fuerzas de cizallamiento, mezclando mientras se mantienen las propiedades de los productos, o mezclando evitando la rotura de partículas. Este concepto ofrece soluciones excepcionales para productos sensibles

Este concepto reside exclusivamente en un diseño totalmente libre de agitadores internos. Este suave pero minucioso efecto mezclador se logra mediante palas internas fijas, curvadas y orientadas. Los mezcladores Lindor están diseñados para el proceso de productos secos y sensibles (p.e. productos frágiles, sensibles a la temperatura, abrasivos). Los mezcladores Lindor evitan la compresión del producto, las fuerzas de cizallamiento y la consecuente degradación del producto frecuente en las máquinas de diseño convencional. Por lo tanto son especialmente adecuados para el proceso de productos granulados y pulverulentos a menudo presentes en la industria alimentaria, química y farmacéutica. Para más información puede visitar la web [www.lindor.nl](http://www.lindor.nl)

El mezclador Lindor es un mezclador de tambor horizontal donde el material fluye suavemente a través de la entrada, se reparte uniformemente en el tambor al girar lentamente y, después de un corto periodo de mezcla se evacua a través de la válvula de salida, prosiguiendo a la fase final del proceso. El mezclador se vacía completamente.

Además el concepto de mezcla esta adaptado para la inyección de líquidos en el proceso de mezcla, adecuando el inyector en cada caso. El líquido es pulverizado simultáneamente, y se distribuye de forma homogénea en los componentes sólidos.



El principio del mezclador Lindor

### Características principales:

- Eficiencia energética
- Sin calor de fricción
- Construcción horizontal
- Excelente homogeneización
- Mezclas de corta duración (2-5 minutos)
- Limpieza rápida y fácil
- Descarga completa
- Sin separación debido al movimiento continuo durante el ciclo llenado-mezcla- vaciado.
- No hay partes móviles - bajo mantenimiento
- Tamaño del lote variable (10%- 100%)

### Además, hay que tener en cuenta:

- Todas las partes en contacto con el producto están fabricadas en acero inoxidable AISI 316L o AISI304
- La ausencia de espacios muertos dentro de la unidad asegura que todos los productos estén sometidos a la acción del mezclador
- Los mezcladores Lindor admiten ingredientes con diferentes granulometrías que se mezclan conjuntamente sin riesgo de separación.

### Los mezcladores Lindor pueden ser equipados con diferentes opciones:

- Inyección de líquido
- QSR (liberación rápida de los cierres) para aplicaciones ultrahigiénicas
- WIP/CIP incluidos en el secado
- Puertas grandes y de fácil apertura en la posición de tambor
- ATEX

### Los mezcladores Lindor pueden ser configurados para procesar y además mezclar:

- Mezcla en continuo
- Calefacción refrigeración mediante circuito de agua
- Secado, calefacción o refrigeración mediante flujo de aire

### Los tamaños de nuestra gama de máquinas son:

- Escala de laboratorio: 10 litros.
- Pequeña: 70 a 200 litros útiles
- Mediana: 500 a 2.300 litros útiles
- Grande: 3.000 a 25.000 litros útiles

### Para mas información puede contactar con:

Lindor Products B.V. – Tel: +31 78 655 0 655 – [mixers@lindor.nl](mailto:mixers@lindor.nl) – [www.lindor.nl](http://www.lindor.nl)

O nuestro agente en España – CODOLS – Tel: +34 93 480 1 375 – [codols@codols.com](mailto:codols@codols.com) – [www.codols.com](http://www.codols.com)

O nuestro agente en Argentina: Mr. Maarten Dirkzwager – +54 11 470 0 1007 – [maarten.dirkzwager@gmail.com](mailto:maarten.dirkzwager@gmail.com)