

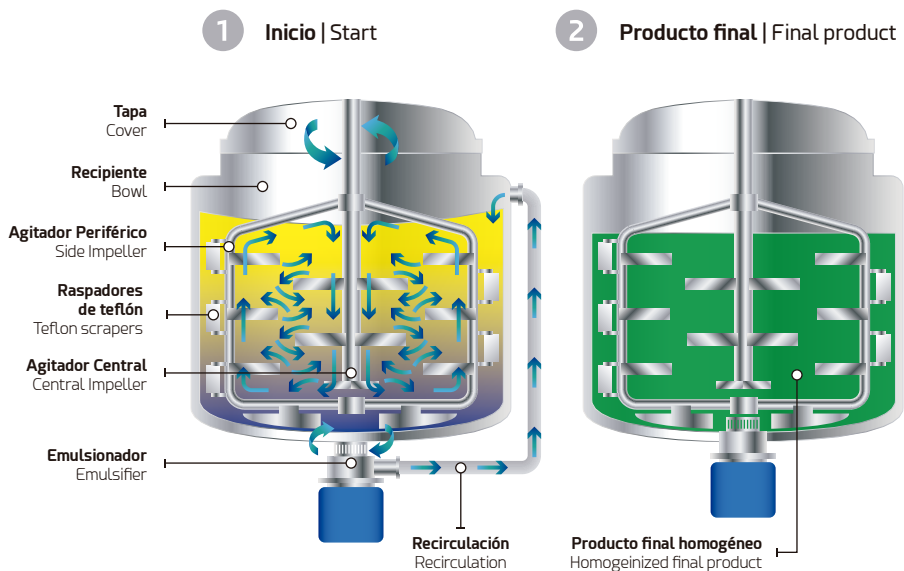
## Mezclador Emulsionador Contrarrotante Turbo Mixer Emulsifier

**Versato es un turbomezclador contrarrotante diseñado para la fabricación de cremas y geles, logrando tiempos muy cortos de mezclado y emulsión. En su versión de desarrollo permite la producción de pequeños lotes reproducibles en su versión a escala productiva fundamentalmente por la similitud geométrica, cinemática y dinámica.**

Versato is a counter-rotating turbo mixer designed to manufacture creams and gels, achieving very short mixing and emulsion times. The R&D version allows the production of small batches reproducible in their production-scale version fundamentally due to their geometrical, kinematic and dynamic similarity.



### Proceso de Emulsiónado Emulsifying Process



-  **Descarga neumática**  
Pneumatic discharge
-  **Camisa de calefacción y refrigeración**  
Heating and cooling jacket
-  **Sistema de agitación independiente (central y periférico)\***  
Independent agitation system (central and peripheral)
-  **Asistencia remota**  
Remote assistance
-  **Control online de Ph (CAPH)\***  
Online Ph control (CAPH)
-  **Sistema hidráulico para elevación de agitadores y volteo de recipiente\***  
Hydraulic positioning system for mixers and container (lifting-turning)
-  **Fabricados según normas GMP**  
Built according GMP guidelines
-  **FAT - SAT - Documentación para validación\***  
FAT - SAT - Validation documents

(\*) opcionales | optional

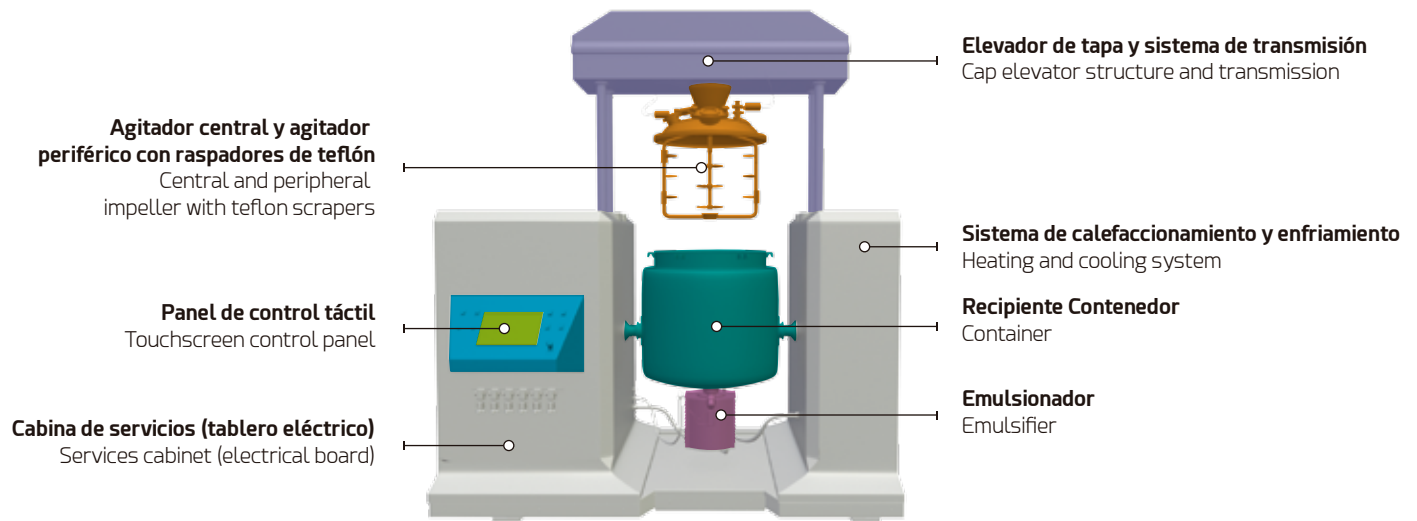
# Mezclador Emulsionador Contrarrotante

## Turbo Mixer Emulsifier

# Versato



**Para Homogenización, Emulsión, Gelificación, Desaglomeración y Solubilización**  
For Homogenization, emulsification, gelling, deagglomeration and solubilization



**Panel HMI táctil color**  
Coloured HMI touchscreen



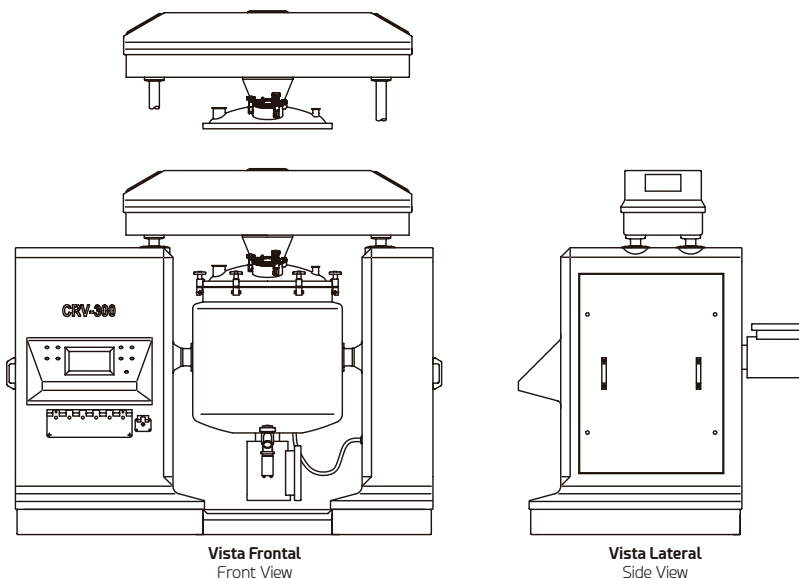
**Ancla de mezcla con agitador central contrarrotante de acero inoxidable con barreadores de teflón**  
Stainless steel counter-rotating central impeller with teflon scrapers



**Recipiente con camisa de calefacción, refrigeración y aislamiento**  
Isolated and dual jacket bowl (heating and cooling)



**Turbina emulsionadora de jaula abierta, tipo rotor-estator**  
Open cage emulsifying turbine, rotor-stator type



Versato	Modelo   Model	Volumen Mínimo Minimum volume	Volumen Máximo Maximum volume
	Versato DV		6,25 L
Versato 60		15 L	60 L
Versato 100		25 L	100 L
Versato 150		37,5 L	150 L
Versato 300		75 L	300 L
Versato 600		150 L	600 L
Versato 1000		250 L	1.000 L

Para conocer las dimensiones de los equipos, por favor contáctese con un representante comercial de PATGROUP

For more information about of equipment dimensions, please contact a commercial representative of PATGROUP

PATGROUP se reserva el derecho de introducir en sus maquinarias, en cualquier momento y sin previo aviso las eventuales modificaciones, detalles o suministro de accesorios, que considere conveniente para el mejoramiento constructivo o comercial.  
PATGROUP reserves the right to introduce in its machinery, at any time and without prior notice, any modifications, details or supply of accessories, which it deems appropriate for constructive or commercial improvement.



WWW.PATGROUP-SA.COM  
ESPAÑA | BRASIL | ARGENTINA



europa@patgroup-sa.com