

БЛОГ · НОВОСТИ

Диспергатор — сделано в «МЕХАНИЗМЫ»

«МЕХАНИЗМЫ» — производитель и поставщик оборудования. Мы поставляем для наших клиентов большое количество оборудования, в том числе нашего производства. Многие клиенты работают с диспергаторами. Мы переработали имеющиеся модели и разработали нашу собственную модель.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

обновлено 08.07.2026



Что такое диспергатор

Диспергатор это роторно-пульсационный аппарат, кратко РПА — оборудование для диспергирования, измельчения твердых частиц и их равномерного распределения в жидкой среде. Позволяет получать стабильные эмульсии, суспензии и однородные смеси, которые не расслаиваются со временем.

Как работает промышленный диспергатор

Основу оборудования составляет роторно-статорная система. В процессе работы ротор вращается со скоростью до 3000 об/мин внутри неподвижного статора, создавая мощные сдвиговые усилия и турбулентные потоки.

В результате происходит сразу несколько процессов:

- интенсивное измельчение твердых частиц;
- диспергирование компонентов;
- гомогенизация продукта;



- получение устойчивой эмульсии или суспензии.

ДИСПЕРГАТОР

ЭФФЕКТИВНОЕ ДИСПЕРГИРОВАНИЕ • ГОМОГЕННАЯ СРЕДА • СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО

ДО



- неравномерное распределение наполнителя
- риск комков
- воздушные включения



**РОТОРНО-СТАТОРНЫЙ
ДИСПЕРГАТОР:**
интенсивные
сдвиговые нагрузки

ПОСЛЕ



- полное разрушение агломератов
- равномерное распределение
- удаление воздуха

 **ВЫСОКАЯ
ЭФФЕКТИВНОСТЬ**

 **СТАБИЛЬНОЕ
КАЧЕСТВО**

 **ЭКОНОМИЯ
ВРЕМЕНИ**

 **НАДЁЖНОСТЬ
И ДОЛГОВЕЧНОСТЬ**

Где и для чего применяют

Учитывая ваш интерес к промышленному оборудованию и пищевым/смежным процессам, особенно актуальны такие сферы:

- Пищевая промышленность. Делают стабильные эмульсии и однородные смеси: майонез, соусы, йогурты, молочные напитки, пюре, шоколадные массы. Диспергатор помогает равномерно распределить жиры, стабилизаторы и сухие компоненты, а также избежать комкования.
- Кондитерское производство. Полезно в связке с тем, что вы изучали: при работе с посыпками, конфетти, смесями для декора, глазуриями и начинками — чтобы получить тонкую, стабильную текстуру без комков.
- Косметика и бытовая химия. Кремы, шампуни, гели, моющие средства: диспергатор обеспечивает равномерное распределение активных компонентов и пигментов.
- Лакокрасочная и строительная химия. Равномерное распределение пигментов и наполнителей в красках, лаках, клеях, шпатлёвках; получение стабильных суспензий.
- Фармацевтика. Суспензии и эмульсии для лекарств, где критично распределение частиц по размеру и

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

стабильность продукта.

- Химическая промышленность и композиты. Приготовление смесей с наполнителями, пигментированных составов, полимерных дисперсий.

ДИСПЕРГАТОР

УНИВЕРСАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ РАЗНЫХ ОТРАСЛЕЙ

Однородность • Стабильность • Качество



 ЛАКОКРАСОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ПИГМЕНТНЫЕ ПАСТЫ для разрушения агломератов пигментов, снижения степени перетирки и получения стабильной суспензии.	 ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ (майонезы, соусы, йогурты, пюре) чтобы формировать однородные эмульсии и не допускать расслоения и «зернистости».
 КОСМЕТИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА (кремы, шампуни, гели) для равномерного распределения активных веществ и наполнителей и достижения гладкой текстуры.	 ФАРМАЦЕВТИЧЕСКИЕ СОСТАВЫ (суспензии, мази) чтобы обеспечить нужную дисперсность действующего вещества и стабильность продукта при хранении.
 ХИМИЧЕСКИЕ И СПЕЦСОСТАВЫ (клеи, герметики, компаунды, огнезащитные покрытия) для качественного распределения наполнителей в высоковязкой среде и удаления воздушных включений.	 СТРОИТЕЛЬНЫЕ СМЕСИ (наливные полы, шпатлёвки) чтобы добиться равномерной консистенции и улучшить эксплуатационные свойства покрытия.

Чем отличается от похожего оборудования

- От мешалки. Обычная мешалка только перемешивает, но не измельчает частицы. Диспергатор дает одновременно смешивание и дробление.
- От гомогенизатора. Термины часто путают: гомогенизация — это равномерное распределение, а диспергирование — ещё и измельчение. Диспергатор обычно решает обе задачи, тогда как гомогенизатор может не обеспечивать нужного дробления.

Основные характеристики диспергатора

На нашем производстве мы создаем диспергаторы по вашим запросам. Для заказа доступны модели с различной производительностью и широким диапазоном рабочих параметров.

- Производительность: от 100 л/ч до 50 000 л/ч;

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

- Вязкость обрабатываемой среды: до 50 000–100 000 мПа·с;
- Скорость вращения ротора: 1500–9600 об/мин;
- Мощность привода: от 3 до 110 кВт;
- Размер частиц на выходе: 5–50 мкм.

Такие характеристики позволяют использовать диспергаторы как на небольших производствах, так и на промышленных предприятиях с непрерывным технологическим процессом.

Преимущества роторно-пульсационного аппарата

Промышленный гомогенизатор РПА обеспечивает эффективную обработку различных продуктов и обладает рядом преимуществ:

- высокая степень диспергирования и гомогенизации;
- быстрое получение однородной структуры смеси;
- сокращение времени технологического процесса;
- возможность работы с горячими продуктами при температуре до 130 °С;
- исполнение из нержавеющей стали AISI 304, соответствующей требованиям пищевых производств.

Использование диспергатора позволяет повысить качество готовой продукции, улучшить стабильность эмульсий и снизить время приготовления смесей.

Почему выбирают оборудование компании «МЕХАНИЗМЫ»

Компания «МЕХАНИЗМЫ» является производителем и поставщиком промышленного оборудования для пищевой, химической, косметической и фармацевтической промышленности.

Мы предлагаем:

- подбор оборудования под технологическую задачу;
- изготовление и доработку оборудования по требованиям заказчика;
- гарантию от завода-изготовителя;
- сервисное обслуживание и поставку запасных частей;
- помощь в запуске оборудования и техническую поддержку.



Заключение

Если вы планируете купить диспергатор, инженеры компании «МЕХАНИЗМЫ» бесплатно помогут подобрать оптимальную модель с учетом особенностей вашего продукта, требуемой производительности и условий эксплуатации.

Свяжитесь с нашими инженерами — мы подготовим техническое предложение, ответим на все вопросы и подберем решение, которое обеспечит эффективную работу вашего производства.

Подобрать диспергатор под ваше производство

Бесплатно подберем оборудование с учетом характеристик именно вашего материала и технологического процесса.

[Перейти к подбору оборудования](#)

Диспергатор в действии

В видео показан принцип работы диспергатора:



ВИДЕО К СТАТЬЕ Диспергатор

Смотреть на RuTube: rutube.ru/video/7be8d10631a4119b1adbdadf398c8431/

