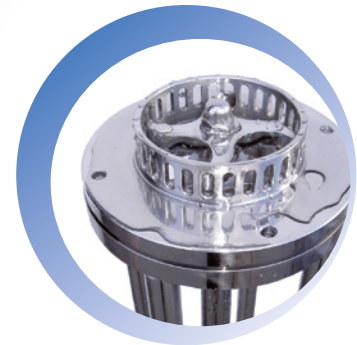
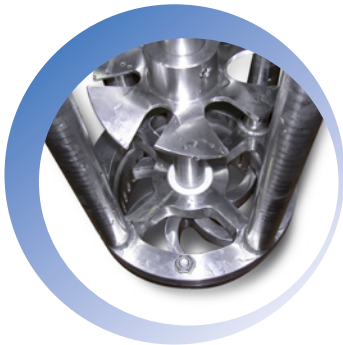


EM

Verticale emulgeermachine



Verticale emulgeermachines EM -- -- leveren een hoge graad van opdeling van vloeistofdeeltjes in emulsies en dispersies, dankzij het ontwerp van de kop en de turbines. In combinatie met bovenmengers wordt een bijzonder homogeen product verkregen, zonder klonten, in processen met middelgrote (5000 liter) en kleine volumes. Deze machines zijn bovendien handig bij het bewaren van reeds gehomogeniseerde producten, omdat de behandeling van het product op nauwkeurige wijze plaatsvindt. De specifieke eigenschappen blijven daarbij behouden.

Het ontwerp biedt een hygiënische verwerking van de producten en het onderhoud kan snel en gemakkelijk uitgevoerd worden. De uitvoering van de kop wordt gekozen op basis van het product en de eisen die dit stelt. De kop kan uitgevoerd worden als zeefkop, met groeven of met perforaties. Deze machines zijn op deze manier in staat om de afmetingen van de deeltjes te verkleinen, samenklontering te voorkomen en snel vaste stoffen in vloeistoffen op te lossen. Enkele toepassingen waarbij de emulgeermachines EM gebruikt worden:

- Emulgeren van producten uit de voedingsmiddelensector, cosmetische en farmaceutische industrie (mayonaise, creme, sauzen)
- Oplossing van suikers, zouten, harsen, gassen, enz.
- Suspensies, dispersies en oplossingen
- Mengen van vaste stoffen (poeder of kristallen) in vloeistoffen
- Homogeniseren

MODELLEN

EM 1.5-150

EM 4-500

EM 7.5-1500

EM 11-2500

EM 18.5-5000

KENMERKEN

Verankeringsflens DIN 2576

Ontwerp van de koppen en turbines aan te passen

Hoge graad van hygiëne bij verwerking

Uitwisselbare koppen

MATERIALEN

Onderdelen in contact met product RVS AISI 316

Afwerking: Voedingsmiddelen / Verzorgingsproducten

OPTIES

Andere verankeringsflenzen

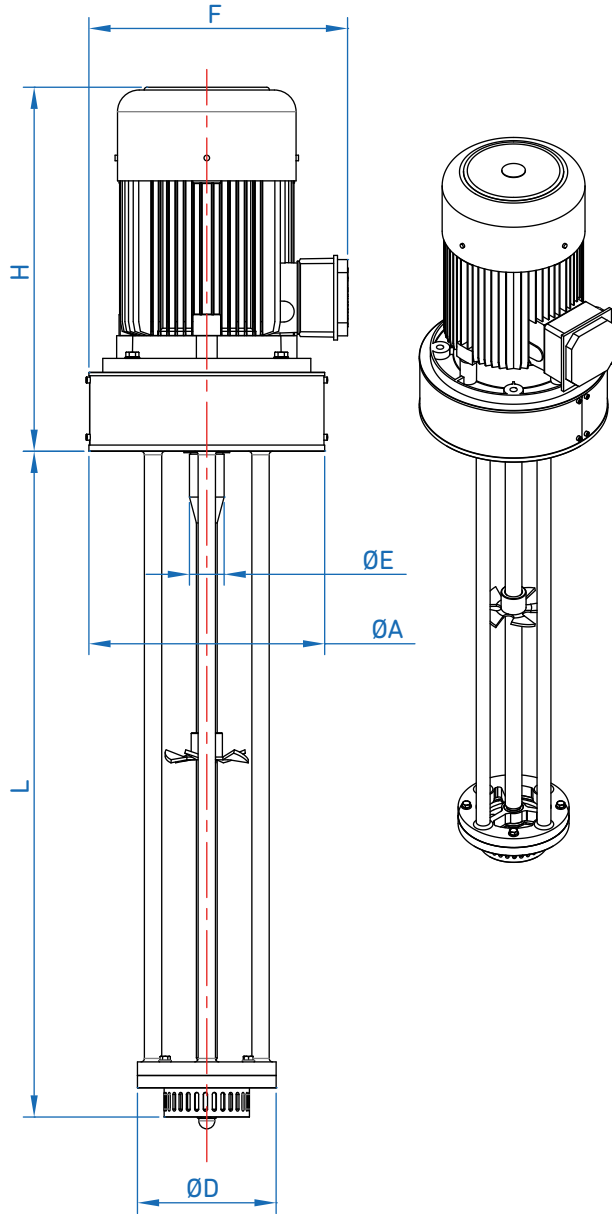
Mechanische afsluiting

Bedieningspaneel

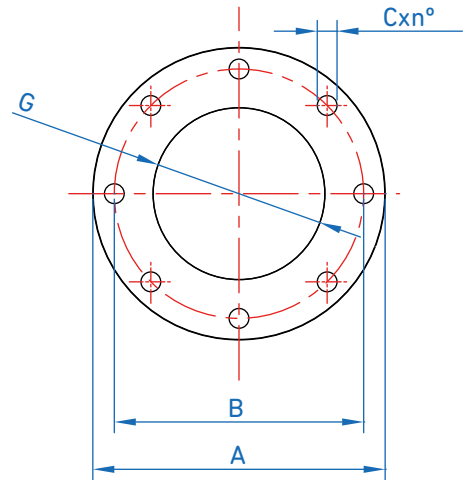
Handmatig/automatisch hefsysteem

Centrale roereenheid

Difusor en turbine in andere materialen

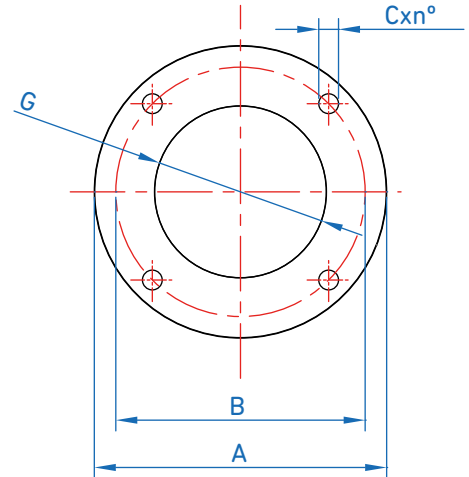


**BASIS EMULGEERMACHINE FLENS
DIN 2576**



ALGEMENE AFMETINGEN						
MODEL	A	B	C	n°	G	
EM 4-500	DN125	Ø250	210	18	8x45°	170
EM 7.5-1500	DN200	Ø340	295	22	8x45°	221
EM 11-2500	DN250	Ø395	350	22	12x30°	276
EM 18.5-5000	DN300	Ø445	400	22	12x30°	290

**BASIS EMULGEERMACHINE FLENS
IEC**



ALGEMENE AFMETINGEN						
MODEL	A	B	C	n°	G	
EM 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EM 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
EM 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EM 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230

ALGEMENE AFMETINGEN							
MODEL	Vermogen (kW)	H	F	ØE	ØD	L	(kg)
EM 1.5-150	1.5	260	254	84	113	800-650 500	26
EM 4-500	4	333	262	84	165	1000-800- 600	59
EM 7.5-1500	7.5	470	380	120	200	1250-1000- 750	111
EM 11-2500	11	474	408	160	220	1500-1200	144
EM 18.5-5000	18.5	474	433	200	285	1700-1400	275