



I Anwendung

Die Vielzahnmischer der Baureihe 8100X kommen bei Anwendungen zum Einsatz, bei denen eine hohe Scherleistung gefordert ist, um eine gute Emulsion zu erreichen. Bisher mussten Mühlen oder Homogenisatoren verwendet werden, um qualitativ hochwertige Emulsionen zu erhalten. Mit den Mixern der Baureihe 8100X sind jetzt ähnliche Ergebnisse möglich, wobei sie eine weitaus hygienischere und kostengünstigere Lösung darstellen. Mayonnaise, hochwertige Pflegecremes, Lösungen für Pharmazie oder Veterinärwesen sind einige der Produkte, die mit diesen Mixern hergestellt werden können.

I Funktionsweise

Im Gegensatz zu den herkömmlichen Rotor-Stator-Mixern, deren Scherkraft genau zu dem Zeitpunkt erzeugt wird, wenn das Laufrad das Produkt durch die Öffnungen des Stators drückt, verfügen die Vielzahnmischer der Baureihe 8100X über mehrere Reihen konzentrischer Zähne. Das Produkt läuft mittig in den Mixer ein und wird über die zwischen den Zähnen von Rotor und Stator verlaufenden Radialkanäle strahlenförmig gefördert. Die Toleranzwerte sind sehr knapp bemessen, und der Rotor dreht mit hoher Arbeitsgeschwindigkeit (bis 50 m/s), sodass das Produkt einer starken Scherkraft unterzogen wird.

I Design und Eigenschaften

Hohe Scherleistung, Verringerung der Partikelgröße von bis zu unter 10 Mikrometer.

Arbeitsgeschwindigkeit von bis zu 50 m/s.

Dichtungssystem mit hygienegerechter gekühlter einfacher Gleitringdichtung.

Möglichkeit der Einstellung unterschiedlicher Toleranzen zwischen Rotor und Stator.

Möglichkeit der CIP-Reinigung ohne Demontage der Anlage.

Standardanschlüsse: Clamp ISO-2852.

Montage mit Riemen und Riemenscheiben.

Clamp-Drainage.

Motoren IEC B3, IP 55, Isolationsklasse F, 3000 U/Min.

I Materialien

Teile im Kontakt mit dem Produkt	AISI 316L
Sonstige Edelstahlteile	AISI 304
Gleitringdichtung	C/SiC
Dichtungen	EPDM
Oberflächenbeschaffenheit	Elektropoliert, Ra <0,8

