



I Application

La gamme de mixers multident série 8100X est utilisée dans les applications où une grande capacité de cisaillement est requise, afin d'obtenir une bonne émulsion. Jusqu'à maintenant, pour obtenir des émulsions de haute qualité, on devait recourir à des moulins ou des homogénéisateurs. Grâce à la gamme de mixers de la série 8100X, on obtient des résultats similaires avec une solution beaucoup plus hygiénique et pour coût inférieur. Mayonnaise, crèmes cosmétiques de haute qualité, solutions pharmaceutiques et vétérinaires... sont quelques exemples des produits que l'on peut préparer avec cet équipement.

I Principe de fonctionnement

Contrairement aux mixers rotor stator traditionnels, qui produisent un cisaillement ponctuel au moment où la turbine pousse le produit à travers les ouvertures du stator, le mixer multident de la série 8100X dispose de divers rangées de dents concentrique. Le produit entre dans le mixer par le centre et il est poussé radialement à travers les canaux entre les dents du rotor et du stator. Les tolérances sont très ajustées et le rotor tourne à une grande vitesse (jusqu'à 50 m/s), ce qui provoque un intense cisaillement du produit.

I Conception et caractéristiques

Haut pouvoir de cisaillement, réduction de taille de particule jusqu'à niveaux inférieurs à 10 micron.

Vitesse de travail jusqu'à 50 m/s

Système d'étanchéité par garniture mécanique sanitaire simple réfrigérée.

Possibilité de différentes tolérances d'adaptation entre le rotor et le stator.

Possibilité de nettoyage NEP sans démonter le mixer.

Connexions standard: Clamp ISO-2852.

Montage transmission par poulies et courroies.

Drainage clamp.

Moteurs IEC B3, IP 55, isolement classe F, 3000 rpm.

I Matériaux

Pièces en contact avec le produit

AISI 316L

D'autres pièces en inoxydable

AISI 304

Garniture mécanique

C / SiC (carbure de silicium)

Joint

EPDM

État de surface

électro poli, Ra<0.8

