

www.inoxmim.com



AGITMIM

**Взбалтывание и
смешивание**





ВЕРТИКАЛЬНЫЕ МЕШАЛКИ

MD / MDN	03
SB / SBR / SBN	05
VAI / VSI / VDI / VSIN	07
VMD / VMR	09
IBC - ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ	11
VCI / VCIN	13
GFL	15
GFLE	17
TANDEM	19

БОКОВЫЕ МЕШАЛКИ

LV	21
LMDS	23
LMD / LECO	25
LECOR / LMRE - ПРОМЫШЛЕННАЯ	27
LECOR / LMRE - ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ	31

ЭМУЛЬГАТОР

TURBINE	35
EMV	37
EM	39
EMF	41
EML / EMLT	43
MICRO	45
EMTB	47
EMTE	51

ОПОРЫ И ПОДЪЕМНИКИ	53
---------------------------	----

MD / MDN

Вертикальные мешалки



Вертикальные мешалки с двигателем прямой тяги MD и MDN были разработаны для приготовления реактивов в резервуарах небольшого объема. Данные модели характеризуются своими базовыми функциями, очень компактными размерами, высокой производительностью и малым весом, что превращает их в идеальные аппараты для прямого подсоединения к резервуарам PEHD.

Система соединения между двигателем и валом с помощью соединительной муфты упрощает задачи технического обслуживания. Взаимозаменяемость компонентов перемешивания придает данным аппаратам большую гибкость и приспособляемость к требованиям перемешивания. Вертикальные мешалки MD и MDN могут использоваться для производства растворов, разбавлений, гомогенизаций и перемешивания смесей, благодаря высокой скорости вращения импеллера.

Мешалки MD и MDN в основном используются в обработке воды, хотя также находят свое применение в пищевой промышленности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

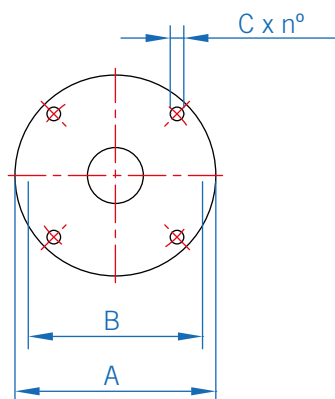
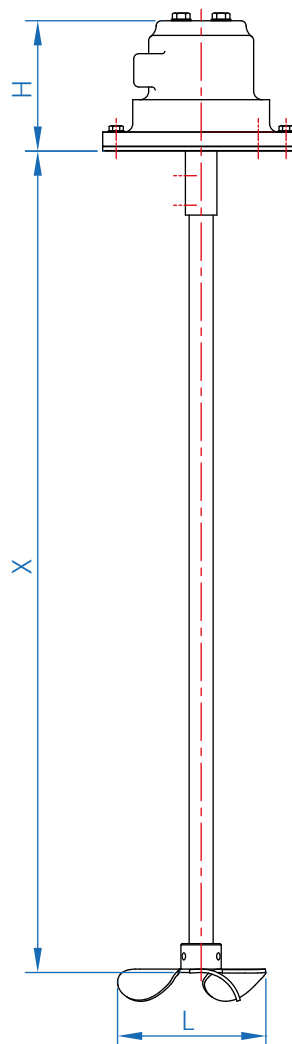
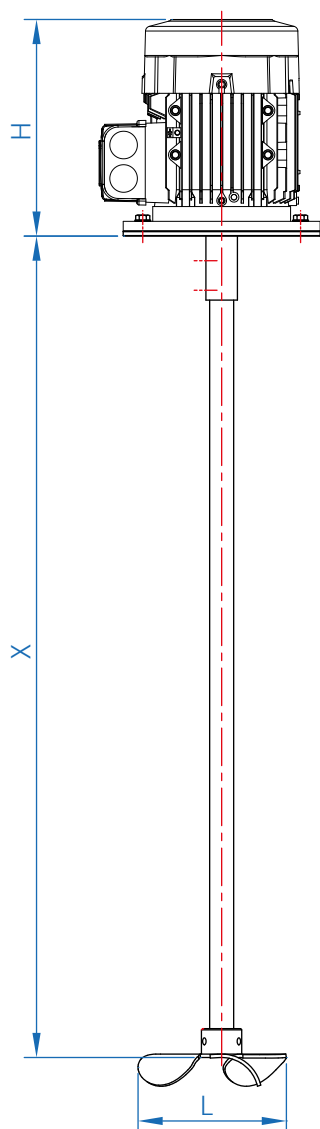
- Фланец двигателя типа IEC
- Двигатель прямой тяги
- Простота составных частей
- Несложная сборка/демонтаж
- Морской винт
- Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

МАТЕРИАЛЫ

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Другие материалы
- Пульт управления
- Пневматический двигатель (мешалка MDN)
- Уплотнение с помощью конусного кольца
- Другие виды винта
- Покрытие вала и винта
- Ручной/автоматический подъемник
- Полиэтиленовый бак
- Обтекатель



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ СКОБА IEC

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°
IEC 250	250	215	9	4x90°

SB / SBR / SBN

Вертикальные мешалки



Среди широкого ассортимента вертикальных мешалок фирма INOXMIM разработала портативные мешалки SB, SBR и SBN, которые предоставляют высокую степень перемешивания в резервуарах небольшого объема. Благодаря своему компактному дизайну и простой системе крепления с помощью зажимного приспособления, они являются идеальными для перемешивания в открытых резервуарах, для диспергирования реактивов, диспергирования порошков и технического обслуживания смесей. Арматурная башня удлиняет срок годности двигателя, повышает его прочность и позволяет увеличение длины вала.

Вид их перемешивающего устройства позволяет широко использовать данные мешалки в обработке воды, химической, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Кроме того, трансмиссионная система через полуось, облегчает взаимозаменяемость перемешивающих устройств, в случае использования для различных резервуаров и/или областей применения. Все это позволяет производить работы с высокой степенью санитарной обработки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

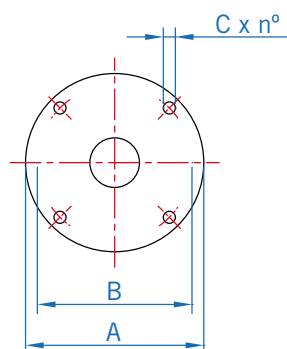
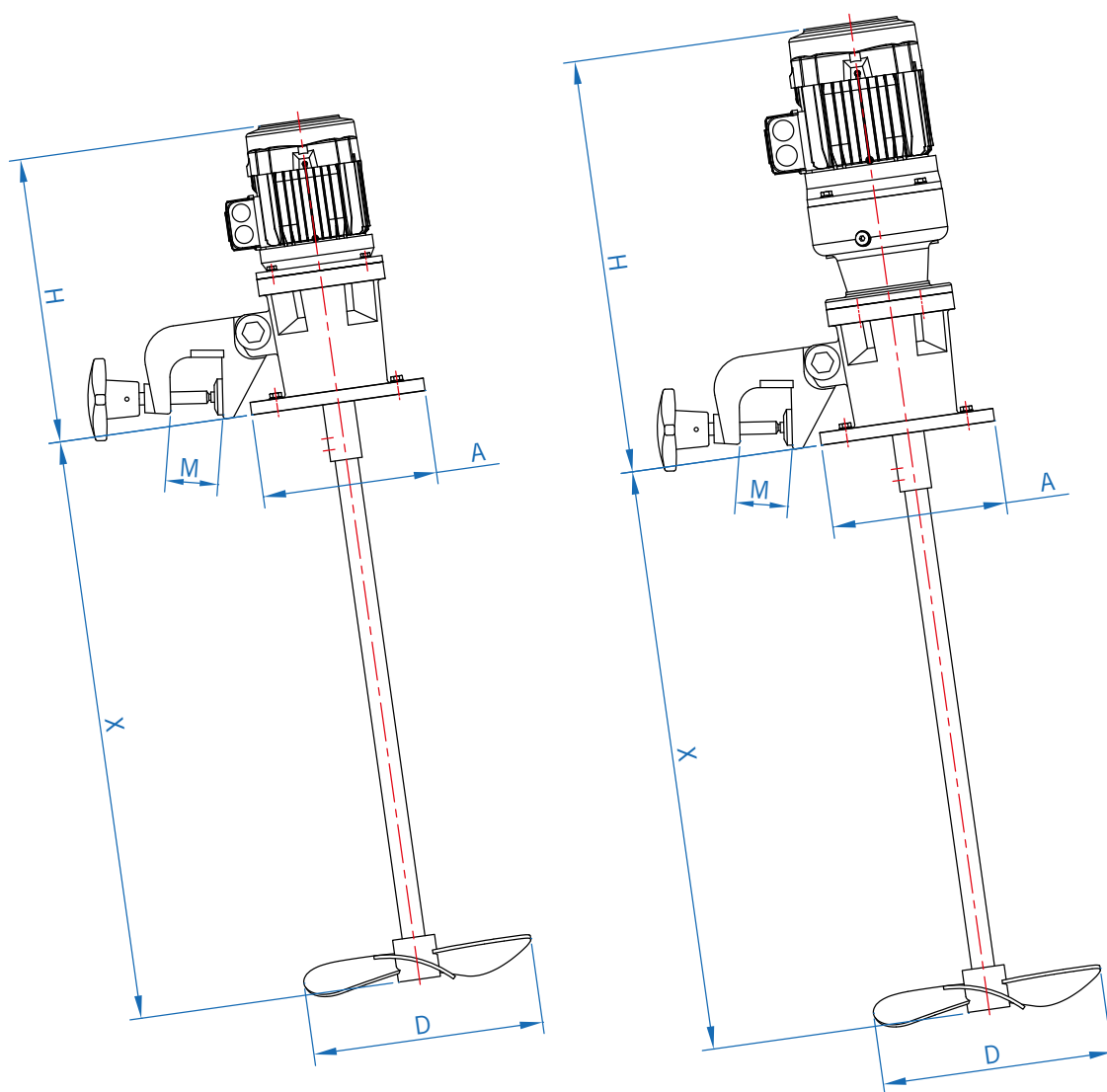
Винт типа MARINA
Крепление с помощью зажимного приспособления
Арматурная башня
Стопор
Несложный монтаж / демонтаж
Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов
Портативный аппарат малого веса
Двигатель прямой тяги (SB) / Мотор-редуктор (SBR)

МАТЕРИАЛЫ

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316
Материал башни: алюминиевая отливка

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
Пневматический двигатель (мешалка SBN)
Покрытие вала и винта (ПВХ, ПЭ или смолы)
Другие типы винта



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ DN 50

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ					
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	M
DN50	165	128	13	4x90°	40

VAI / VSI / VDI / VSIN

Вертикальные мешалки



В целях удовлетворения самых широких запросов в области перемешивания и изготовления смесей, фирма INOXMIM разработала вертикальные мешалки VAI, VSI, VDI и VSIN, которые являются идеальными аппаратами для приготовления реактивов. Основной характеристикой данных аппаратов является система арматурной башни, которая значительно увеличивает срок годности двигателя и позволяет использование более длинного вала. Система включает в себя полуось, передающую тяговое усилие двигателя на ось, которая вместе с системой управления в башне через стопор обеспечивает крепость аппарата и высокую способность перемешивания.

МОДЕЛЬ	ПРИВОД	МОТОР-РЕДУКТОР
VAI	Электродвигатель < T90	-
VSI	Электродвигатель > T90	-
VDI	Электродвигатель	Коаксиальные шестерни
VSIN	Пневматический двигатель	-

Простота составляющих частей, наряду с системой зацепления вала облегчают оперативные задачи и техническое обслуживание с высоким уровнем санитарной обработки. Благодаря вышеописанным характеристикам, данные аппараты широко используются в пищевой, косметической, фармацевтической и химической промышленности для перемешивания в дозирующих резервуарах, дисперсии реактивов, технического обслуживания смесей и растворения твердых тел.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

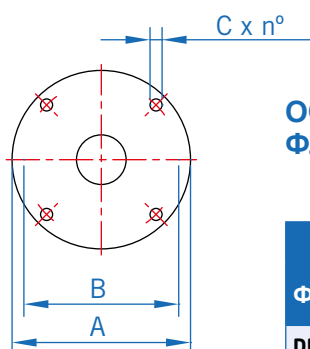
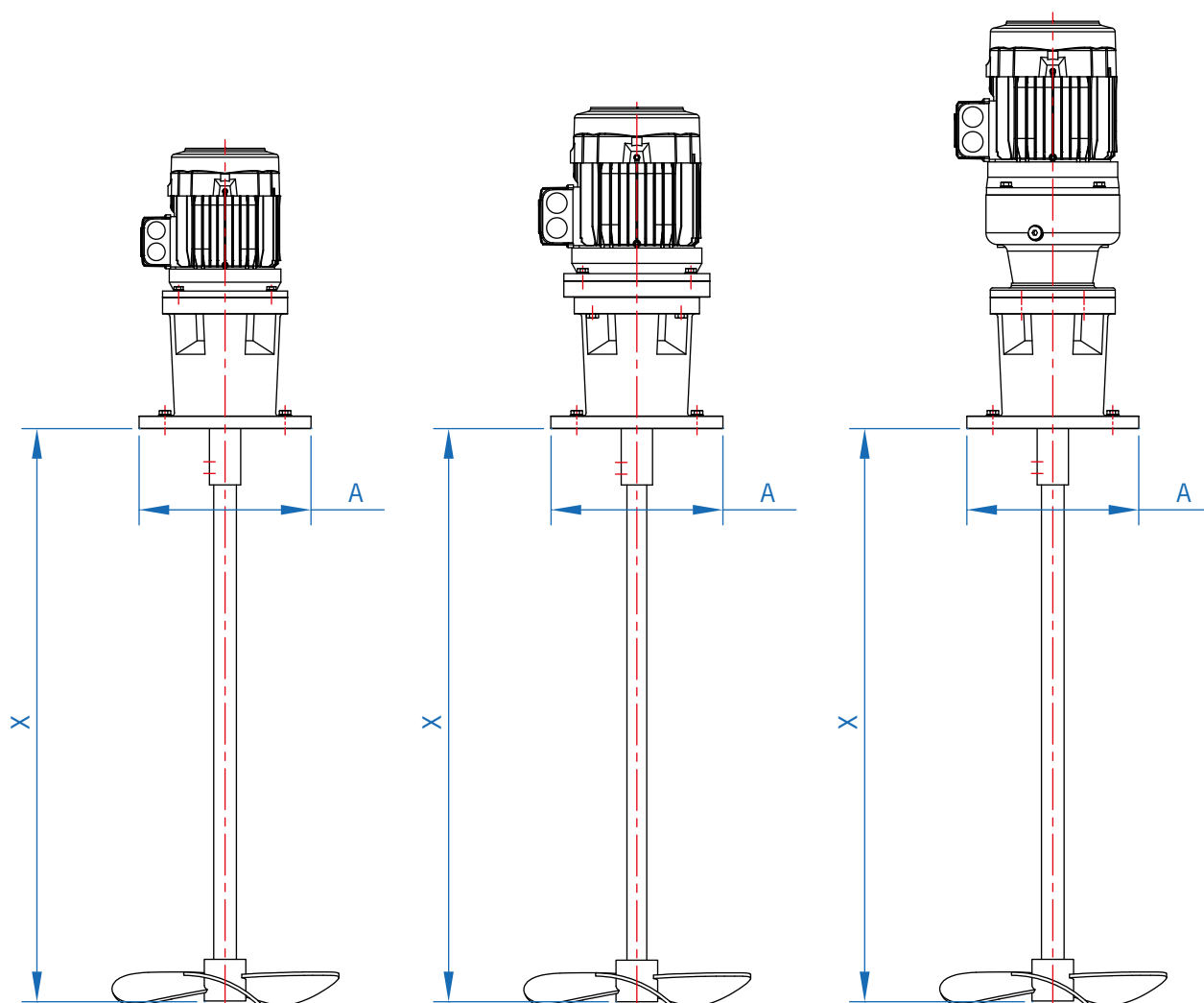
Крепительный фланец DN50 DIN 2576 PN10
 Двигатель прямой тяни и мотор-редуктор
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
 Арматурная башня
 Полуось
 Простая сборка/демонтаж
 Высокий уровень санитарной обработки
 Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

МАТЕРИАЛЫ

Винт и вал изготовлены из нержавеющей стали AISI 316
 Другие части изготовлены из нержавеющей стали AISI 304
 Башня из алюминия

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пневматический двигатель (VSIN)
 Пульт управления
 Покрытие вала и винта (ПВХ, ПЭ или смолы)
 Ручной/автоматический подъемник
 Обтекатель из нержавеющей стали
 Резервуар PEHD



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ
ФЛАНЕЦ DN 50 DIN

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN50	165	128	13	4x90°

VMD / VMR

Вертикальные мешалки



Среди широкой гаммы вертикальных мешалок, фирма INOXMIM разработала мешалки VMD и VMR в целях удовлетворения требований к перемешиванию и гомогенизации в средних резервуарах (2000-15000 литров).

Мешалки VMD И VMR включают в себя систему уплотнения с помощью стопора, которая, наряду с арматурной башней и трансмиссией через полуось, предоставляет повышенную производительность и способность перемешивания, а также увеличивает срок годности аппарата. Их характеристики позволяют использовать большое разнообразие импеллеров, предоставляя возможность осуществления работ с высоковязкими продуктами, имеющими тенденцию к образованию сгустков или плохо перемешивающимися.

Данные аппараты способны производить многообразные операции, каковыми могли бы быть растворения, разбавления, перемешивание реактивов, техническое обслуживание продуктов и т.д. Все это способствует широкому использованию данных мешалок в обработке воды, пищевой, химической, фармацевтической и косметической промышленности.

Некоторыми примерами областей применения, в которых они могут быть задействованы, являются следующие:

- Растворение сахара (в молоке, вине, соках и т.д.), порошковое какао, реактивы, соль в воде, гидроксид кальция и т.д.
- Растворение пигментов, добавок, красителей, ...
- Изготовление натриевого/кальциевого гипохлорита, загустителей, клеев, сиропов, гелей, кремов, ликеров.
- Асфальтовая эмульсия
- Разделка фруктов и овощей
- Смешивание и техническое обслуживание кислотных, основных или едких продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

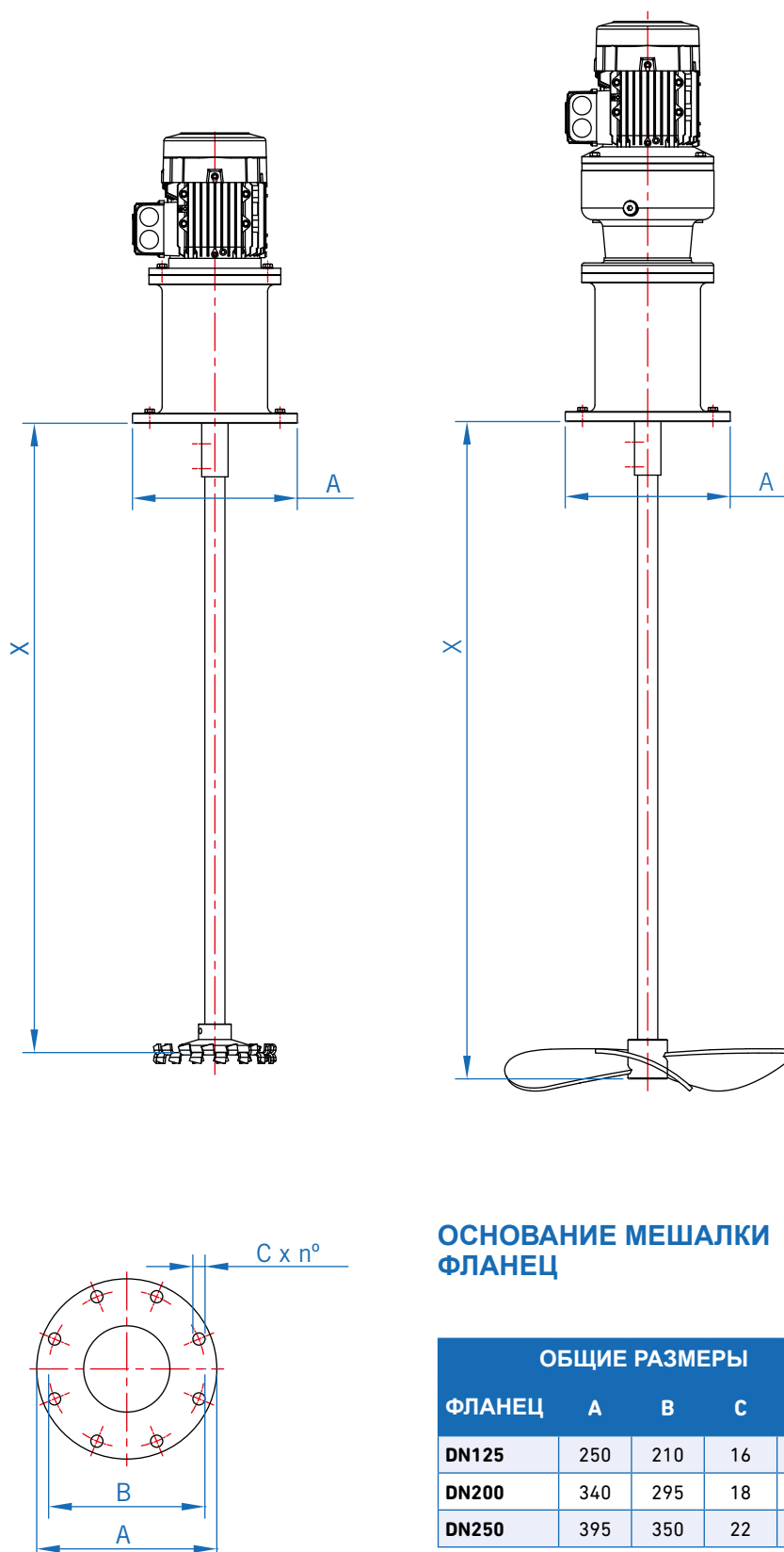
Крепительный фланец DIN 2576 PN10
Башня, несущая подшипники
Стопор
Полуось
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная

МАТЕРИАЛЫ

Материал вала/винта: нержавеющей стали AISI 316L
Алюминиевая башня

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
Крепительный фланец: квадратный, типа IEC
Другие материалы: AISI 304L
Кольцевое уплотнение V-образного сечения
Механический или частотно-регулируемый привод
Покрывание вала/винта (ПП, ПЭ, ПВХ, смолы и т.д.)
Предохранительный стопор
Стабилизирующее кольцо
Обтекатель из нержавеющей стали



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN125	250	210	16	4x90°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

Вертикальная мешалка

Вертикальные мешалки IBC широко используются в фармацевтической и косметической промышленности, благодаря своей высокой эффективности, повышенной степени перемешивания и низкой стоимости. Большая гибкость данных аппаратов заключается в различных размерах и видах винта, а также в использовании коаксиального мотор-редуктора, позволяющего широкий выбор скоростей.



ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Их дизайн изменяется в зависимости от области применения и требуемых характеристик смеси, с возможностью использования одного или нескольких импеллеров того же или другого типа, предоставляя таким образом степень перемешивания, необходимую для каждого применения. Конечная отделка аппарата, наряду с его дизайном, удовлетворяют все необходимые требования для поддержания надежных оперативных условий при высокой степени санитарной обработки. Данные характеристики превращает мешалки IBC в идеальные аппараты для следующих операций:

- Разбавления, растворения и гомогенизации
- Техническое обслуживание продуктов
- Суспензии
- Гомогенизация химических продуктов
- Термическая гомогенизация

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Уровень отделки: Санитарный
Крепительный фланец типа IEC
Коаксиальный зубчатый мотор-редуктор
Взаимозаменяемость перемешивающих компонентов
Простая сборка / демонтаж

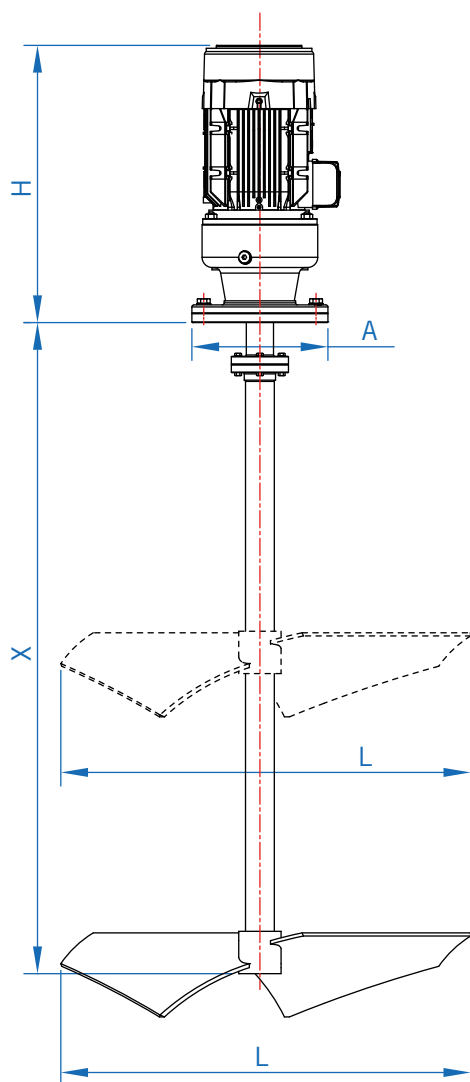
МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали и др.

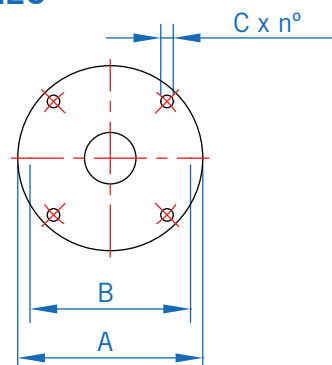
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.
Арматурные башни
Другие крепительные фланцы
Пневматический двигатель
Пульт управления
Регулятор скорости
Обтекатели





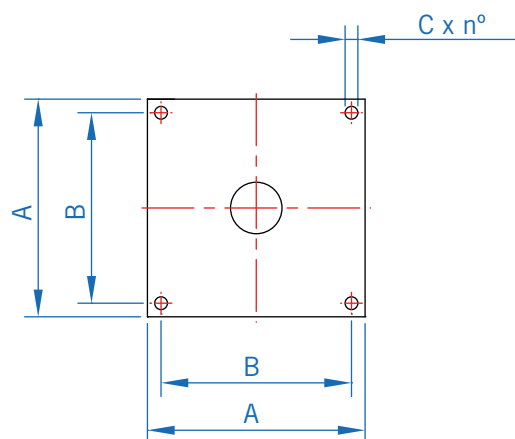
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ ИЕС



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ IBC

ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
ИЕС 160	160	130	9	4x45°
ИЕС 200	200	165	12	4x45°
ИЕС 250	250	215	14	4x45°

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ КВАДРАТНАЯ ПЛИТА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ IBC

ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4

VCI / VCIN

Вертикальные мешалки



Фирма INOXMIM разработала вертикальные мешалки VCI и VCIN, используя простой и компактный дизайн, предоставляющий значительную производительность перемешивания при низких затратах на приобретение.

Мешалки VCI и VCIN оснащены червячным мотор-редуктором, наряду с системой уплотнения с помощью стопора и позволяют использование импеллеров с большой площадью лопастей, достигая высокой производительности перемешивания.

Все это, а также взаимозаменяемость компонентов перемешивания и специальный отбор конфигурации, отвечающей требованиям каждого процесса, способствует широкому использованию данных вертикальных мешалок в обработке воды, пищевой промышленности и особенно в молочном секторе. Они также применяются в химической, косметической и фармацевтической промышленности для перемешивания, технического обслуживания и гомогенизации продуктов либо суспензий.

Некоторыми областями применения данных аппаратов являются:

- Гомогенизация йогурта, молока, кальмарной пасты, масла, мякоти и т.д.
- Перемешивание в камерах флоккуляции, оборудовании для изготовления полиэлектролита хлорида и т.д.
- Гомогенизация для теплообмена
- Техническое обслуживание и суспензирование продуктов (сливки, молоко, масла, соки, сангрия, добавки и т.д.)
- Растворение твердых тел в жидкостях (соль, солод, порошковое молоко, удобрения и т.д.)
- Разбавление добавок



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная

Червячный мотор-редуктор

Крепительный фланец: типа IEC / DIN 2576 PN10

Взаимозаменяемость компонентов перемешивания
Стопор

МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Механический или частотно-регулируемый привод
Пульт управления

Арматурная башня

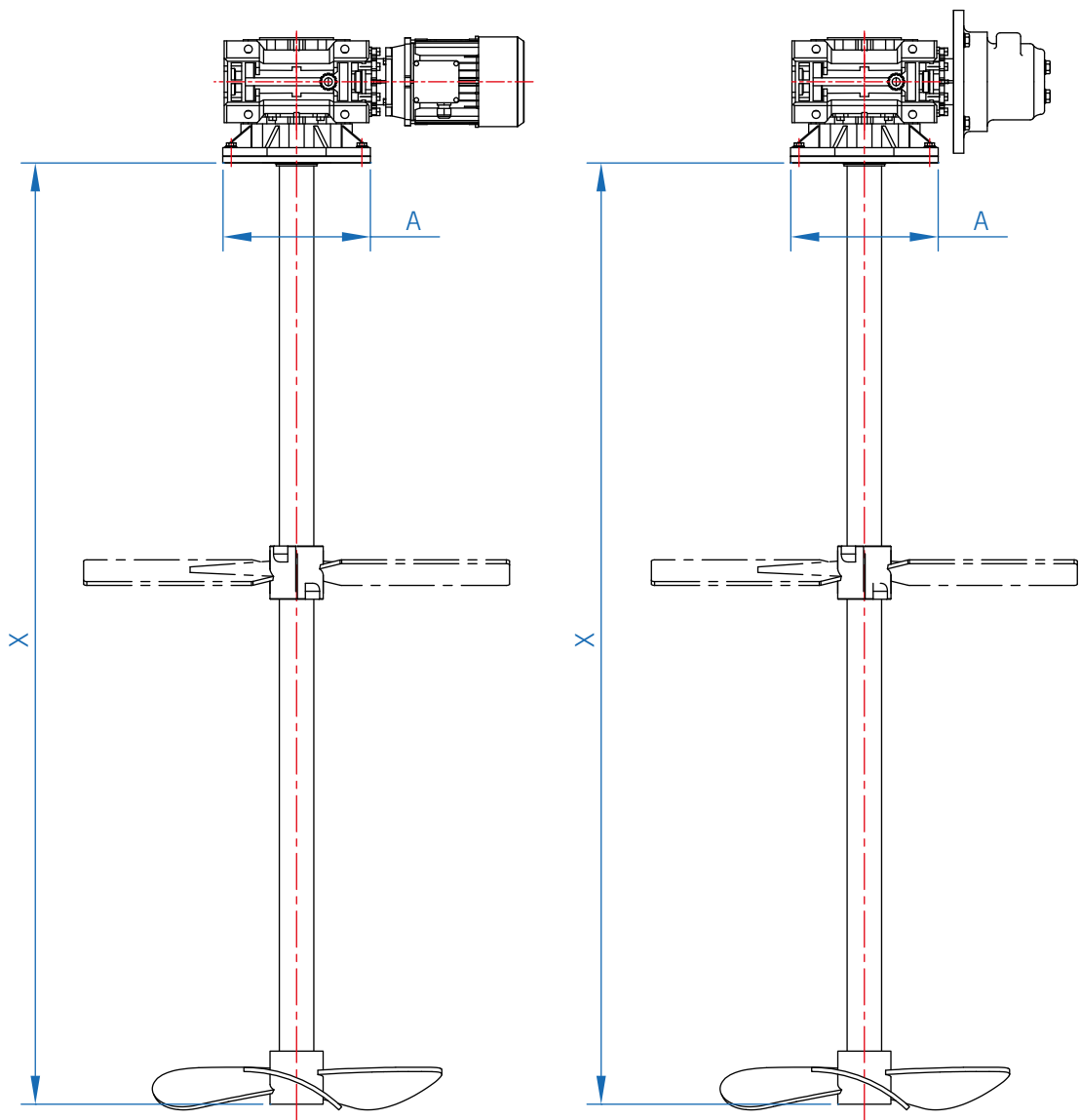
Предохранительный стопор

Винт типа RIBBON для высоковязких продуктов

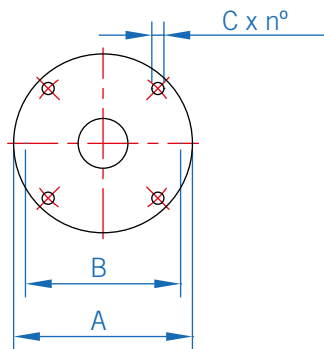
Простой механический затвор, двойной, с патроном и/или охлаждаемый

Резервуар из PEHD

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ VCI/VCIN

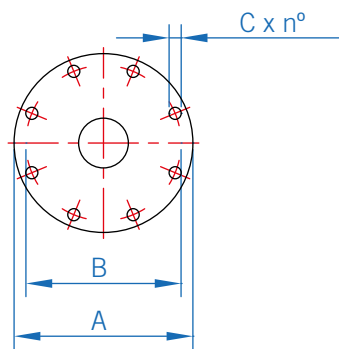


ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ
ФЛАНЕЦ IEC



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°

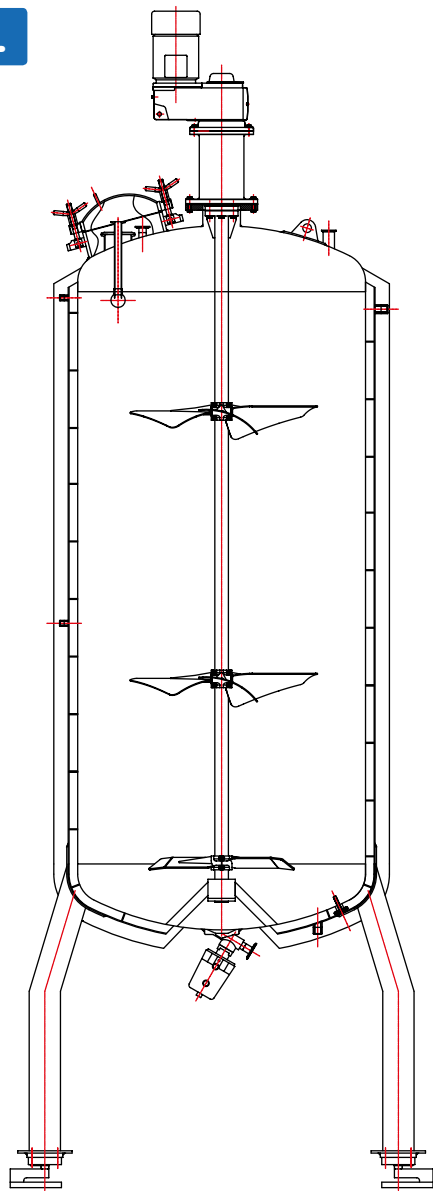
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ
ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ				
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°

GFL

Вертикальная мешалка



Вертикальные мешалки GFL, приводимые в действие зубчатым мотор-редуктором с параллельными валами, работают на малых скоростях вращения, позволяя использование перемешивающих элементов с большой лопастной площадью и достигая высокой производительности.

Данные мешалки характеризуются своим широким спектром применения и огромной способностью перемешивания. Все это достигается благодаря многочисленным конфигурациям используемых приводных механизмов, что позволяет мешалкам GFL адаптироваться к требованиям каждой системы, становясь при этом важнейшими элементами оборудования в пищевой, фармацевтической и химической промышленности.

В пищевом промышленном секторе они могут использоваться в приготовлении молочных десертов, изготовлении крема для ликеров, соков, холодных супов, шоколада и т.д.

В химической отрасли они применяются в гомогенизации и перемешивании с использованием

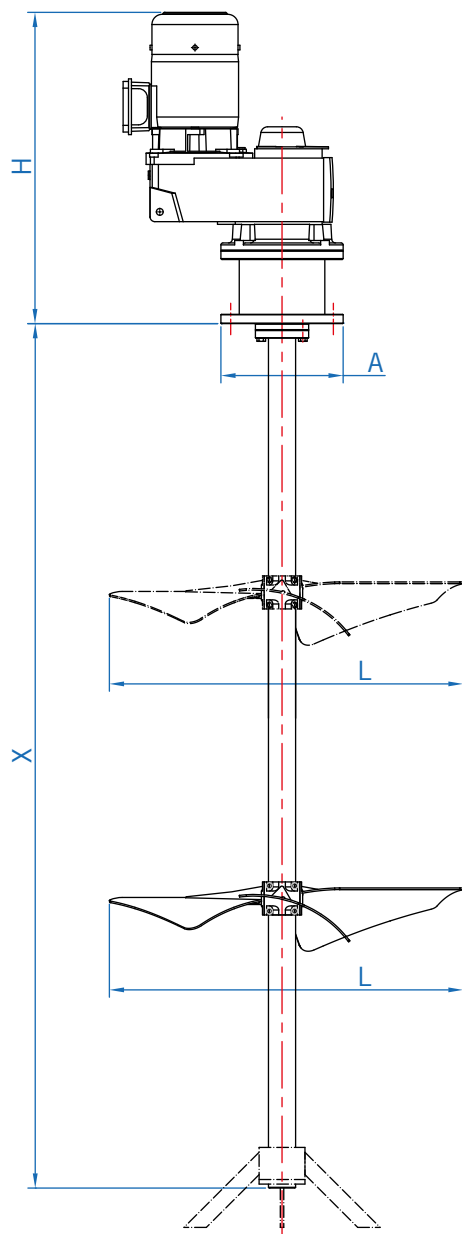
резервуаров среднего и большого объема.

В фармацевтической промышленности самыми распространенными областями их применения являются: гомогенизации, теплообмен, смеси и суспензии для таблеток, растворов или кремов.

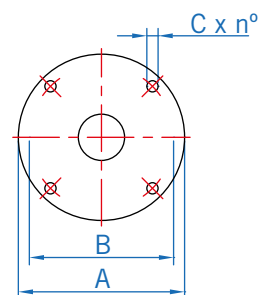
В косметической промышленности данные мешалки используются для изготовления гелей, мыл, одеколонов и т.д. Они также применяются в гомогенизациях, теплообмене, смесях и суспензиях.

Различными используемыми конфигурациями являются:

- Один или несколько лопастных уровней
- Сочетание различных видов приводных механизмов
- Нижняя анкеровка с направляющей треножного штатива
- Верхняя анкеровка с башней
- Полуось на площадке скобы и ось в многочисленных местах
- Мешалка в инверсной монтажной позиции с быстрым подсоединением



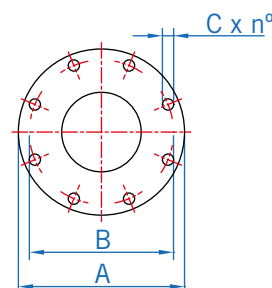
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ СКОБА IEC



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

СКОБА	A	B	C	n°
IEC 160	160	130	9	4x90°
IEC 200	200	165	11	4x90°
IEC 250	250	215	14	4x90°
IEC 300	300	265	14	4x90°
IEC 350	350	300	18	4x90°

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ СКОБА DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

СКОБА	A	B	C	n°
DN80	200	160	18	8x45°
DN125	250	210	18	8x45°
DN150	285	240	18	8x45°
DN200	340	295	18	8x45°
DN250	395	350	22	12x30°
DN300	445	400	22	12x30°

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
 Анкерная скоба: Квадратная / DIN 2576 / тип IEC
 Мотор-редуктор с параллельными валами
 Взаимозаменяемость компонентов перемешивания
 Простой механический затвор

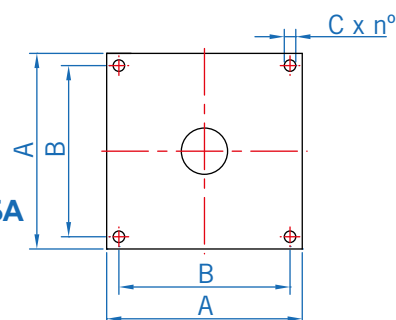
МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L
 Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.
 Механический затвор: двойной, с охлаждением
 Стыковочные башни
 Другие анкерные скобы
 Направляющие треножного штатива
 Пульт управления
 Регулятор скорости
 Обтекатели

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ СКОБА КВАДРАТНАЯ ПЛАСТИНА



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

СКОБА	A	B	C	n°
250 x 250	250	200	18	4
300 x 300	300	250	18	4
400 x 400	400	350	18	4
450 x 450	450	400	22	4
500 x 500	500	450	22	4

GFLE

Вертикальные мешалки



Модель GFLE позволяет установку нескольких затворных систем, в зависимости от сферы применения.

- Затворные системы под низким давлением через стопор или набивку
- Затворные системы под высоким давлением или вакуумные через механический затвор: простой, с резким поворотом или двойным патроном

Ее технические характеристики позволяют устанавливать системы мешалок с противовращением для удовлетворения более сложных запросов по перемешиванию и смешиванию, предоставляя возможность работать с очень вязкими продуктами или имеющими тенденцию приклеивания к стенкам резервуара.

Данные мешалки характеризуются широким спектром применения и огромной способностью перемешивания. Все это достигается благодаря многочисленным конфигурациям используемых приводных механизмов, что позволяет мешалкам GFL адаптироваться к требованиям каждой системы, становясь при этом важнейшими элементами оборудования в пищевой, фармацевтической и химической промышленности.

Они могут быть использованы в работе с такими продуктами как ликеры, соки, холодные супы, молочные продукты, сиропы, кремы, гели, одеколоны и т.д. Некоторыми из выполняемых данными аппаратами операций являются приготовление растворов, гомогенизация и перемешивание смесей, теплообмены, химические реакции и т.д.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

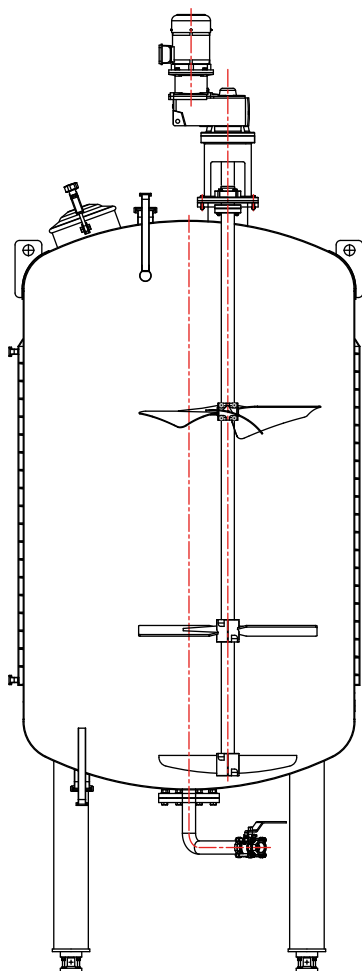
Специальная затворная система, в зависимости от сферы применения: простой механический затвор, с резким поворотом или двойным патроном
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
Анкерная скоба: Квадратная / DIN 2576 / тип IEC
Мотор-редуктор с параллельными валами
Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

МАТЕРИАЛЫ

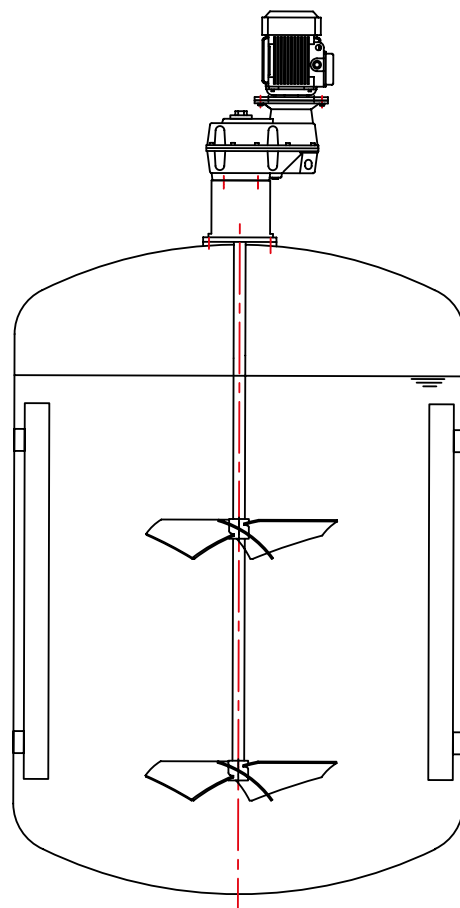
Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.
Механический затвор с термосифонным охлаждением/герметичностью
Монтаж с противовращением
Другие анкерные скобы
Направляющие треножного штатива
Пульт управления
Механический или частотный регулятор скорости
Обтекатель из нержавеющей стали



Монтаж смещенной мешалки GFLE для улучшенной смеси реактивов. Винты типа AXIAL направляют преимущественно нисходящий поток и донный скребок предотвращает образование осадков. В свою очередь, винты типа GAMMA, установленные в верхней части, обеспечивают высокую циркуляционную скорость, оптимизируя условия перемешивания.



Монтаж мешалки GFLE с двумя уровнями лопастей пропеллера "гамма". Пропеллеры вида "гамма" создают осевое обтекание и дефлекторы обеспечивают смешивание по касательной.



ПАТРОННОЕ УПЛОТНЕНИЕ

С промыванием без давления. Размеры согласно DIN 24960 C. Изобретательно изготовленная модульная система позволяет затвору адаптироваться к широкому спектру сфер применения и улучшать работу мешалки.



ДВОЙНОЕ УПЛОТНЕНИЕ

Двойные уплотнения согласно DIN 24960. Норматив DIN характеризует простые уплотнения, установленные спина к спине, что облегчает замену сторон, подверженных трению.



ПРОСТОЕ УПЛОТНЕНИЕ

Равновесное, с конусной пружиной и односторонним направлением вращения. Размеры согласно DIN 24960.

TANDEM

Вертикальные мешалки



Модель TANDEM позволяет устанавливать различные системы герметизации в зависимости от производственных потребностей.

- Системы герметизации низкого давления с использованием стопора или уплотнения
- Системы герметизации высокого давления или вакуума с использованием механического замка: простого, сухого поворота или двойного картриджа

Данный вид смесителей характеризуется широким спектром применения благодаря высоким показателям смешивания. Это стало возможным благодаря множеству конфигураций управляющих элементов, что позволяет смесителям TANDEM адаптироваться к требованиям каждой производственной системы, что делает их незаменимым оборудованием в пищевой, фармацевтической, косметической и химической промышленности.

Они могут применяться при производстве алкогольных напитков, соков, супов, молочных продуктов, сиропов, кремов, гелей, парфюмерии, пр. Некоторые из операций, выполняемых этим оборудованием: растворение, гомогенизация и перемешивание смесей, теплообмен, химические реакции и т. д.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Специальная затворная система, в зависимости от сферы применения: простой механический затвор, с резким поворотом или двойным патроном
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная

Анкерная скоба: Квадратная / DIN 2576 / тип IEC

Мотор-редуктор с параллельными валами

Взаимозаменяемость компонентов перемешивания

МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316L

Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304L, углеродистой стали или др.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие материалы: AISI 304L, AISI 904L, Hastelloy и т.д.
Механический затвор с термосифонным охлаждением/герметичностью

Монтаж с противовращением

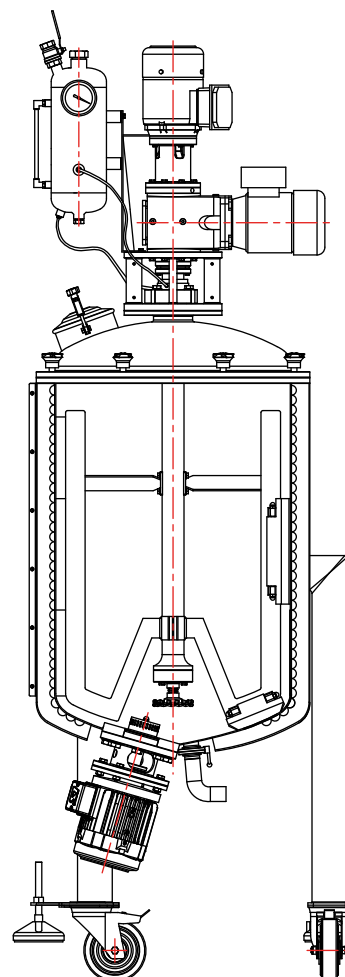
Другие анкерные скобы

Направляющие треножного штатива

Пульт управления

Механический или частотный регулятор скорости

Обтекатель из нержавеющей стали

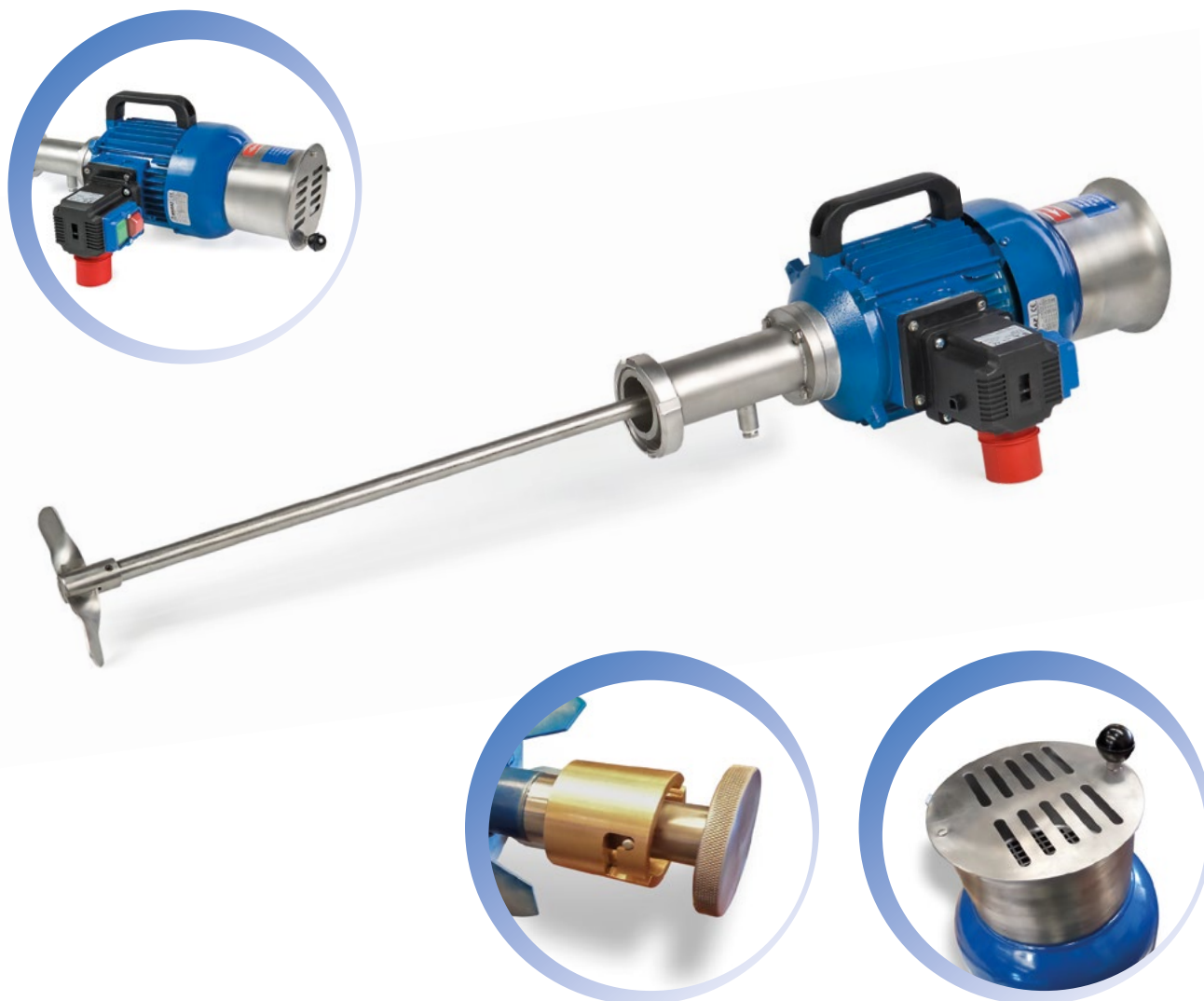


Система перемешивания с противовращением, состоящая из мешалки TANDEM с лопастью типа ANCORA со скребками, вертикальной мешалки с диском COWLES и донным эмульгатором. Механический затвор с термосифонным охлаждением, наряду с башней и системой крепления к резервуару, позволяют поддерживать герметичность реактора.

Применение, используемое для изготовления косметических продуктов высокой вязкости.

LV

Мешалка для вина



Боковая мешалка LV подсоединяется к шаровому клапану резервуара, вал помещается в резервуар и запускается простым нажатием переключателя стоп/пуск, она разработана как портативная модель для небольших резервуаров. Данный аппарат широко используется в винной промышленности, благодаря своим техническим характеристикам и производительности, а также портативности.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ:

- Кулажи
- Процессы брожения
- Газификация (SO_2 и CO_2)
- Выравнивание температур
- Растворение сахара
- Распределение сиропов
- Уход за смесями и суспензиями
- Разбавления
- Смешивание ликеров

МОДЕЛИ

LV 1.1-1500/160

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Портативный дизайн с дужкой для транспортировки
Несложное подсоединение и демонтаж
Скользкий вал через двигатель
Уплотнение с помощью механического затвора C/C/N
Складной винт типа PLE
Крепление гайкой / втулкой DIN 11851

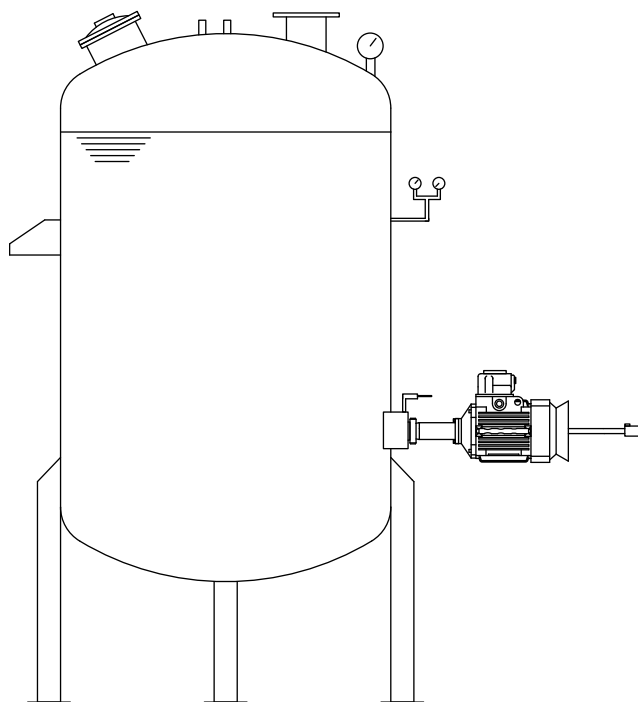
МАТЕРИАЛЫ

Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316
Герметические уплотнения из нитрила

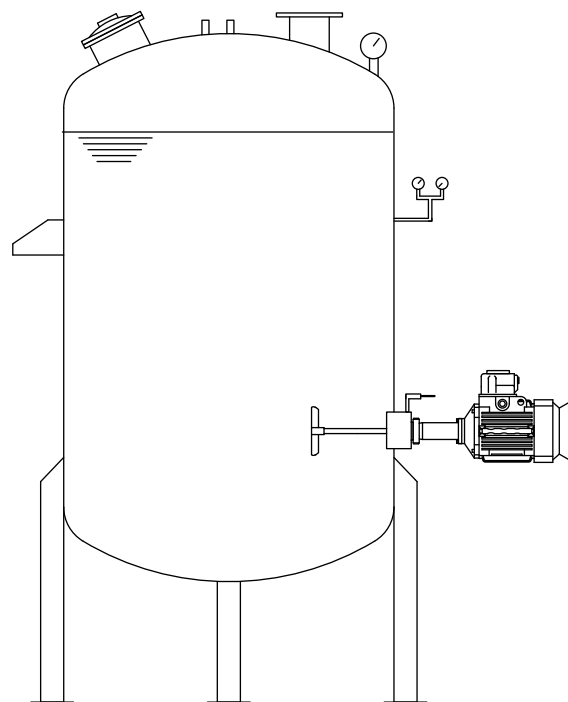
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Вал и винт из нержавеющей стали AISI 304
Другие системы крепления: MÂCON, GAROLLA и т.д.
Подъемная тележка
Система соединений мешалки
Механический затвор S/S/V
Пульт управления с таймером

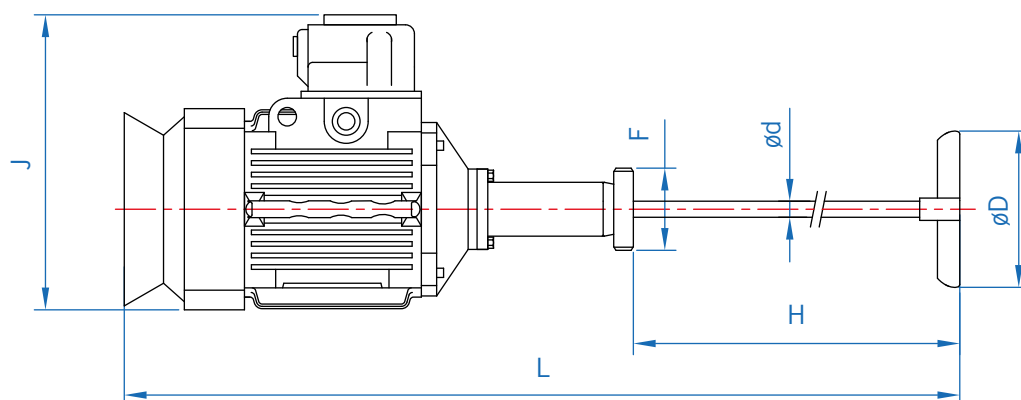
РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LV



Монтаж с закрытым клапаном



Монтаж с открытым клапаном и работающей мешалкой



МОДЕЛИ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ				РАЗМЕРЫ					ВЕС	
	кВт	кВт	об/мин	Макс. давление	DN	D	d	H	L	J	кг
LV 1.1-1500/160	1.1	1500	10 - 50	6 bar	50	160	18	550	1100	280	18

LMDS

Боковые мешалки



Фирма INOXMIM разработала боковые мешалки LMDS, обладающие компактным размером и конфигурацией, которая позволяет гомогенизировать резервуары небольших и средних размеров. Простота составляющих частей, наряду с системой уплотнения через механический затвор, позволяет данным мешалкам предоставлять оптимальную способность перемешивания в различных областях применения. Все это превращает мешалки LMDS в экономичные и высокопроизводительные аппараты.

Боковые мешалки LMDS используются в пищевой, косметической, химической, фармацевтической промышленности и в обработке воды. Некоторыми примерами областей их применения являются:

- Перемешивание и гомогенизация смесей
- Техническое обслуживание продуктов / реактивов
- Гомогенизация смеси для теплообмена
- Взвешивание тяжелых частиц

МОДЕЛИ

LMDS 0.25
LMDS 0.37
LMDS 0.55
LMDS 0.75
LMDS 0.37 R.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепительный фланец DN50 DIN 2576
Двигатель прямой тяги и мотор-редуктор
Простой механический затвор C/C/N
Взаимозаменяемость компонентов перемешивания.
Несложная сборка/демонтаж
Простота частей

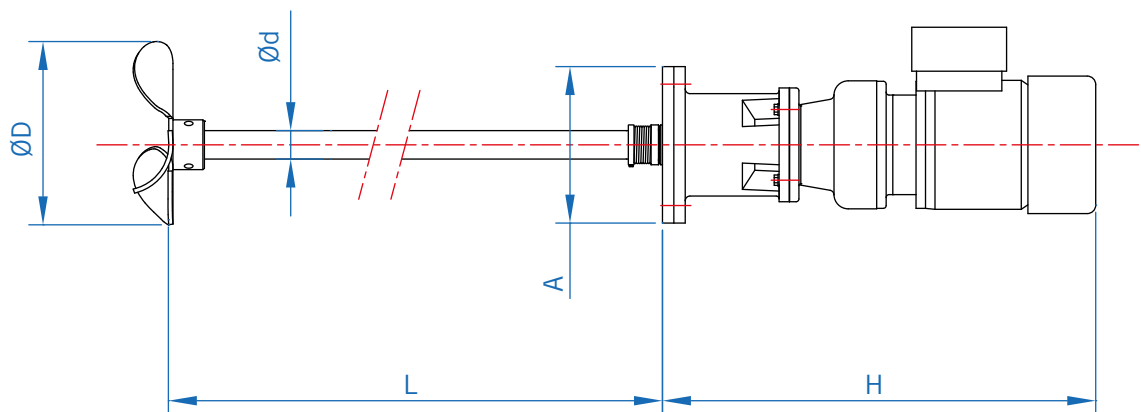
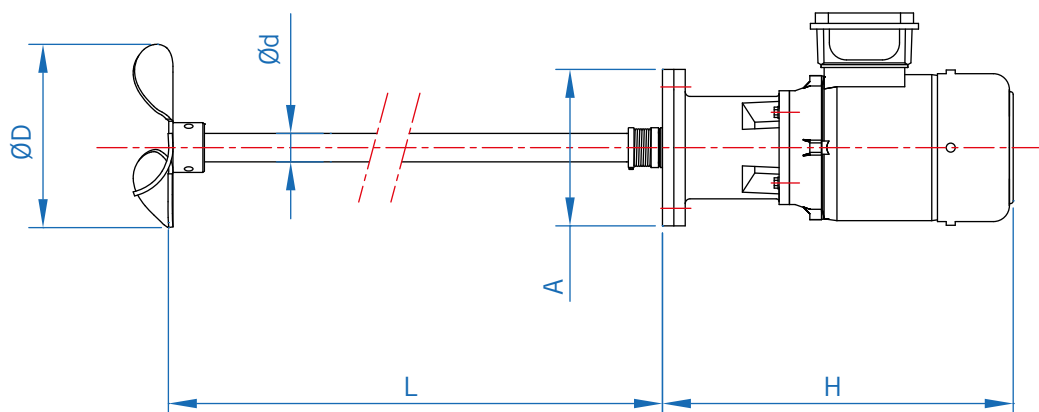
МАТЕРИАЛЫ

Контактные части из нержавеющей стали AISI 316
Неконтактные части из нержавеющей стали AISI 304, углеродистой стали и др.

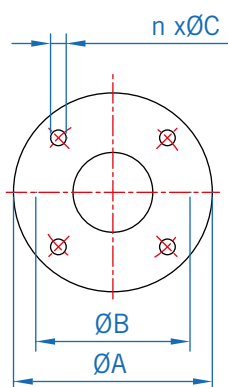
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
Двойной механический затвор
Регулятор скорости
Другие материалы
Покрытие двигателя

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMDS



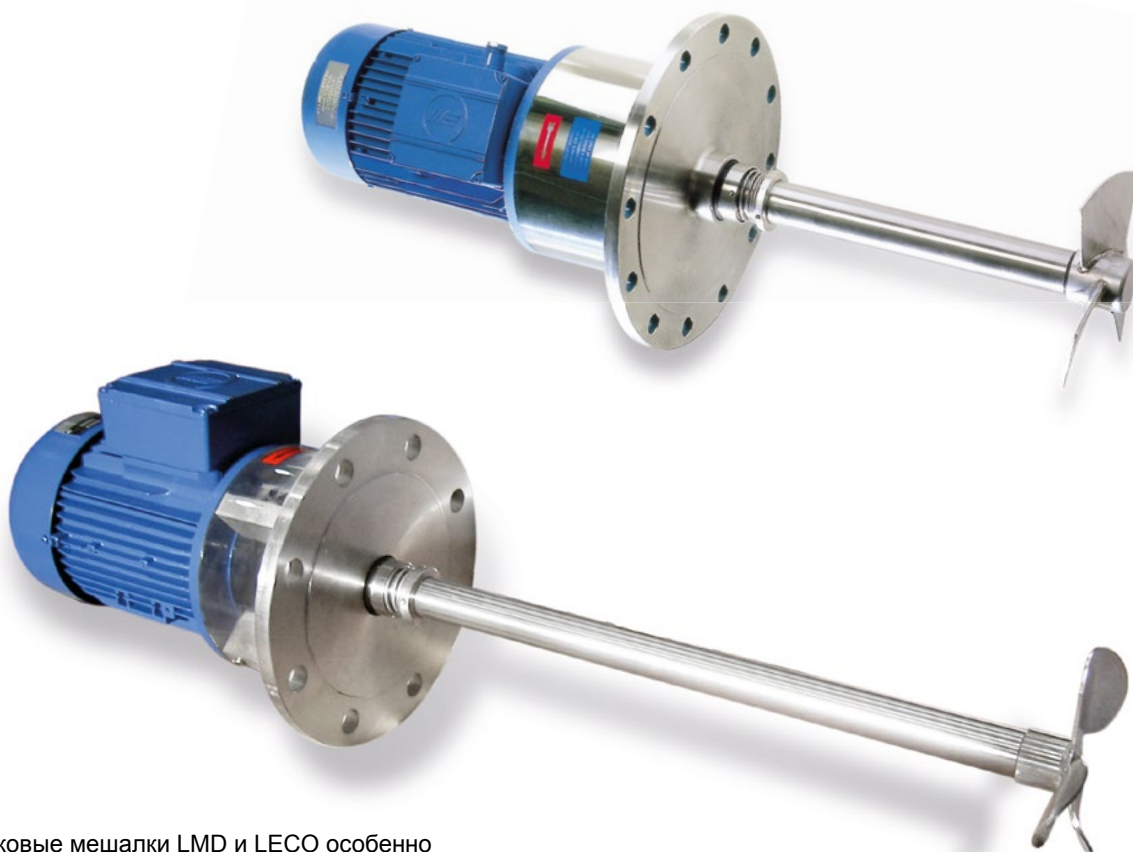
ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ									ВЕС
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	d	D	L	H	кг
DN50	165	128	13	4x90°	25	110-250	450	340-520	17 - 24.5

LMD / LECO

Боковые мешалки



Боковые мешалки LMD и LECO особенно рекомендуются для технического обслуживания и перемешивания продуктов в средних и больших резервуарах.

Обе модели устанавливаются в нижней части бака, с наклоном, необходимым для получения оптимального режима перемешивания. С той же целью избираются длина вала, диаметр и тип винта. Все это, наряду с системой уплотнения вала с помощью механического затвора, позволяет данным мешалкам предоставлять повышенную производительность и иметь большой срок годности.

Их технические характеристики позволяют использовать данные аппараты в химической промышленности, обработке воды, пищевом, косметическом и фармацевтическом секторах, просто изменяя их конечную отделку. Мешалки LMD и LECO могут работать с рассолами, маслами, кислотами и другими химическими продуктами, флокулянтами, загустителями, красителями и вкусовыми добавками, спиртными настойками, винами и ликерами, пахтой, дрожжами, сахаром и т.д.

Одними из их сфер применения являются:

- Теплообмены
- Растворение и гомогенизация реактивов
- Взвешивание частиц
- Разбавления
- Техническое обслуживание продуктов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

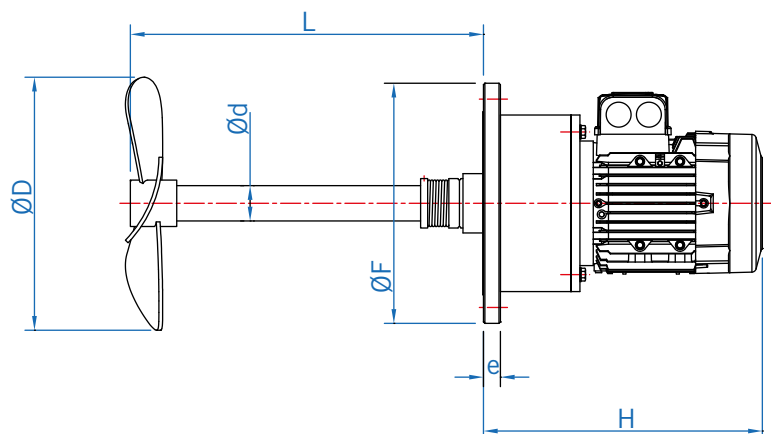
Крепление с помощью фланца DIN 2576
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
 Уплотнение с помощью простого механического затвора
 Винты типа GAMMA/MARINA
 Самоустанавливающийся шарикоподшипник (LECO)
 Простота составных частей

МАТЕРИАЛЫ

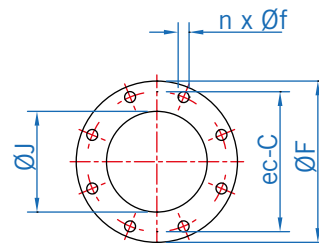
Механический затвор C/C/N
 Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316L

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
 Предохранительная набивка
 Механический затвор S/S/V и/или двойной (для других материалов, навести справки)
 Опора портативного подъемника из AISI 304L
 Другие материалы
 Частотно-регулируемый привод
 Покрытие двигателя из AISI 304L
 Другие системы крепления
 Винт GAMMA большого расхода
 Другие длины вала



ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ СКОБА DIN 2576 PN10

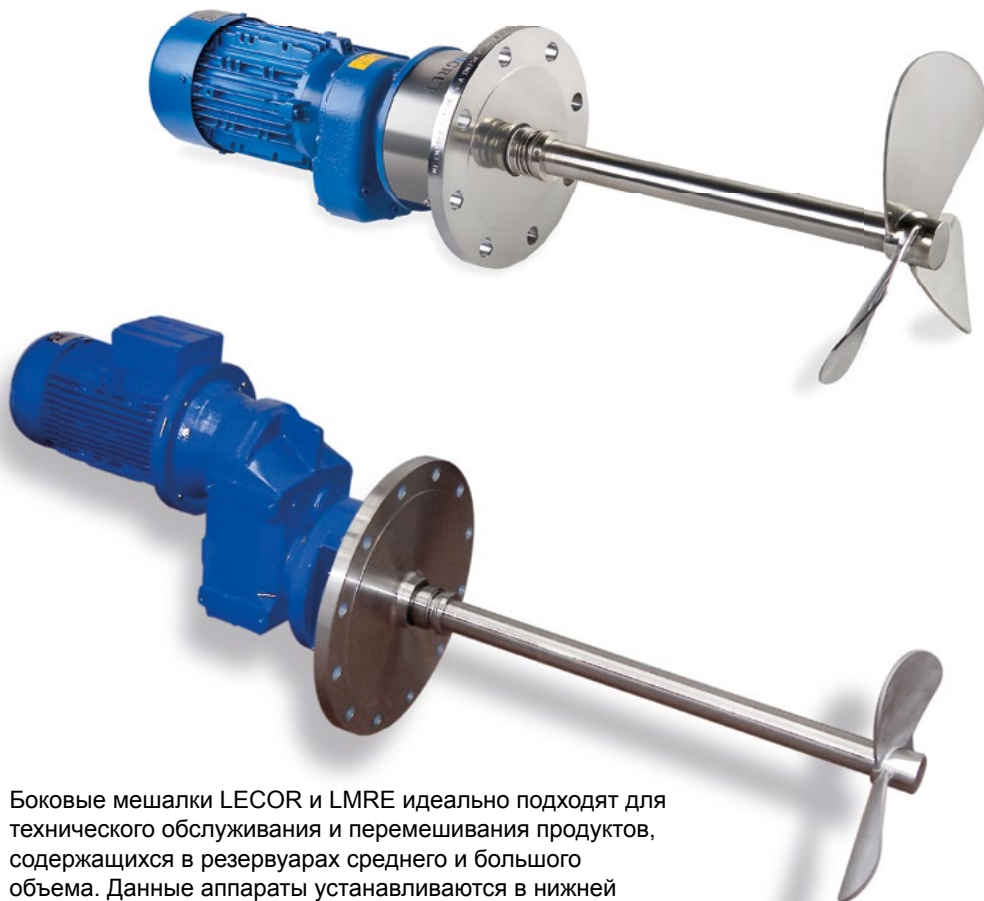


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMD 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LMD 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LMD 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LMD 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LMD 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LMD 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LMD 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LMD 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LMD 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECO 0.25-1500/110	0.25	30	110	22	370	300	125	250	18	210	140	8
LECO 0.37-1000/130	0.37	35	130	22	425	400	150	240	18	285	169	8
LECO 0.75-1500/150	0.75	35	150	22	450	400	150	240	18	285	169	8
LECO 1.1-1000/200	1.1	35	200	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 1.5-1500/175	1.5	35	175	22	475	500	150	240	18	285	169	8
LECO 2.2-1000/225	2.2	40	225	22	540	500	200	295	18	340	220	8
LECO 2.2-750/250	2.2	40	250	22	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1000/250	3	50	250	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-1500/200	3	40	200	24	515	500	200	295	18	340	220	8
LECO 3-750/300	3	50	300	24	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-1000/275	4	50	275	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 4-750/325	4	60	325	26	790	500	250	350	22	395	274	12
LECO 5.5-1000/300	5.5	50	300	26	640	500	200	295	18	340	220	8
LECO 5.5-1500/250	5.5	50	250	26	540	500	200	295	18	340	220	8

LECOR / LMRE

Боковые промышленные мешалки



Боковые мешалки LECOR и LMRE идеально подходят для технического обслуживания и перемешивания продуктов, содержащихся в резервуарах среднего и большого объема. Данные аппараты устанавливаются в нижней части резервуара под углом наклона и с расстоянием от дна, определяемыми в зависимости от формы и размеров резервуара.

Модели LECOR и LMRE имеют две системы уплотнения вала. Во внутренней части, там где вал находится в контакте с продуктом, установлен механический затвор, и на внешней части может находиться предохранительная набивка.

Дизайн и выбор типа винта осуществляется в зависимости от вида продукта, требований к перемешиванию, геометрии резервуара и расположения мешалки, в целях достижения максимальной производительности при минимальных оперативных затратах.

Сферы применения являются очень разнообразными и данные мешалки используются в различных промышленных секторах. Например, они используются в:

- Теплообменах
- Химических реакциях
- Приготовлении растворов
- Разбавлениях
- Реактивных смесях
- Гомогенизации продуктов (масла, шламы, глинистые растворы, сточные воды, мочевины и т.д.)
- Техническом обслуживании продуктов/суспензий (сернистый аммоний, клеи, меланины, латексы, смолы и т.д.)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

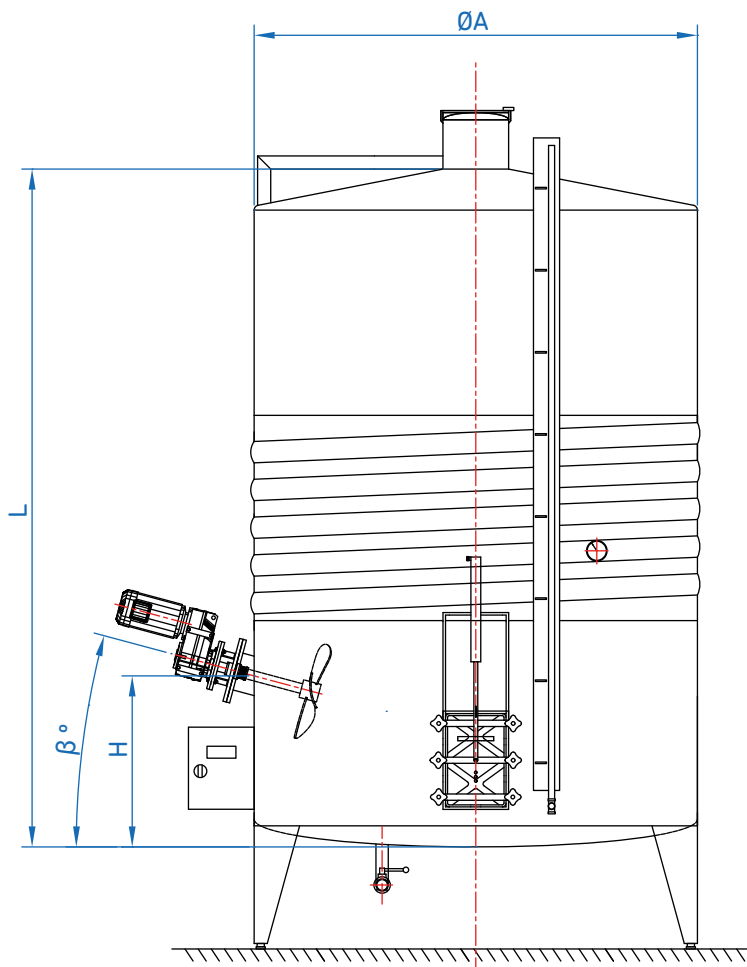
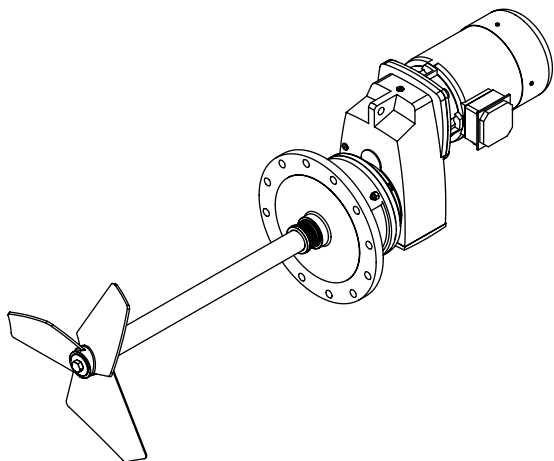
Крепление с помощью фланца DIN 2576
 Конечная отделка: Промышленная
 Высокоэффективный мотор-редуктор с винтовыми зубчатыми колесами
 Уплотнение с помощью простого механического затвора
 Винты типа GAMMA/MARINA
 Простота составных частей

МАТЕРИАЛЫ

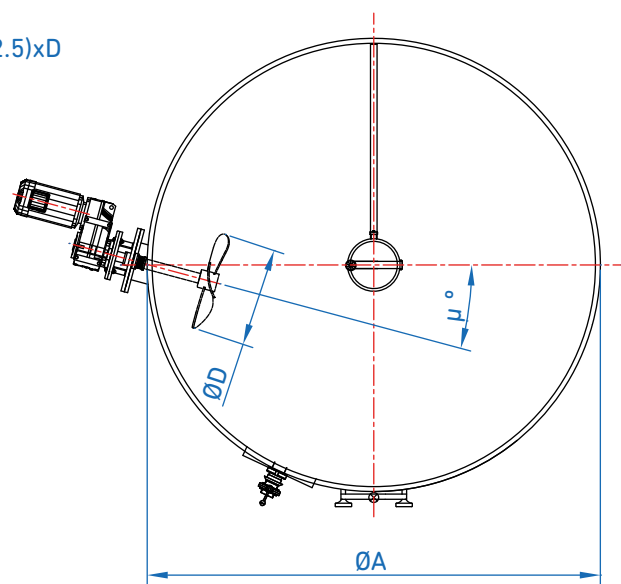
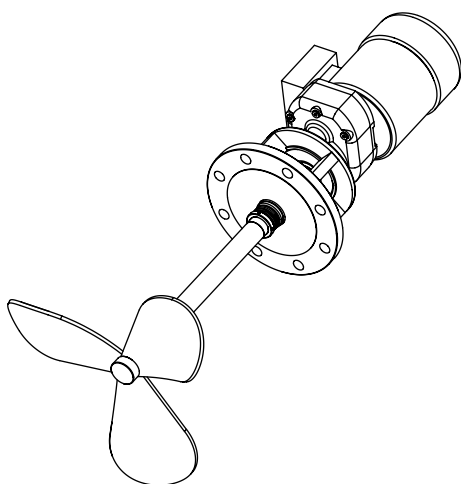
Вал и винт изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L
 Механический затвор C/C/N

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
 Предохранительная набивка
 Механический затвор S/S/V и/или двойной
 Антикоррозийное либо износостойкое покрытие вала и винта
 Покрытие двигателя
 Другие материалы
 Винт GAMMA большого расхода
 Другие системы крепления
 Механический регулятор или частотно-регулируемый привод
 Другие длины вала

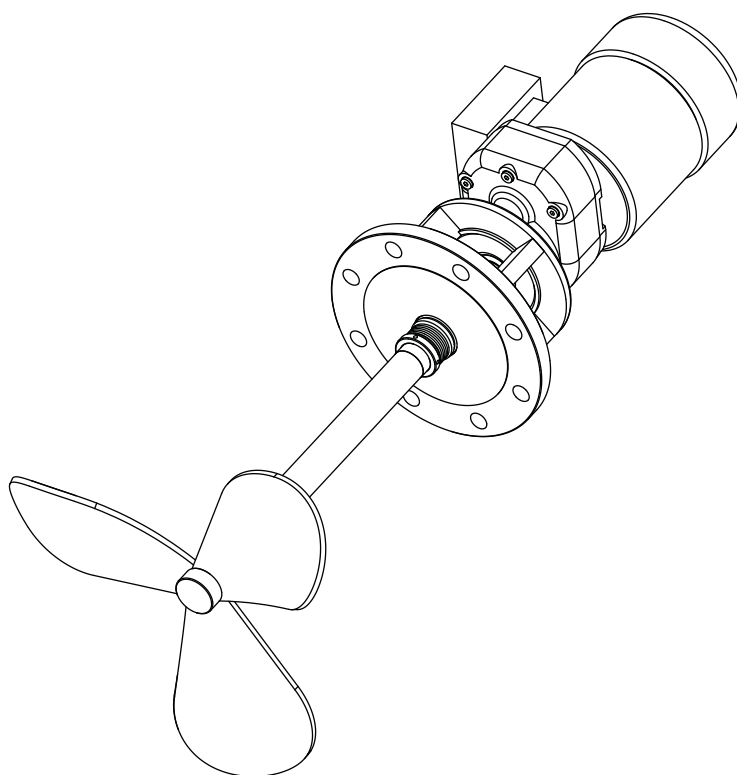
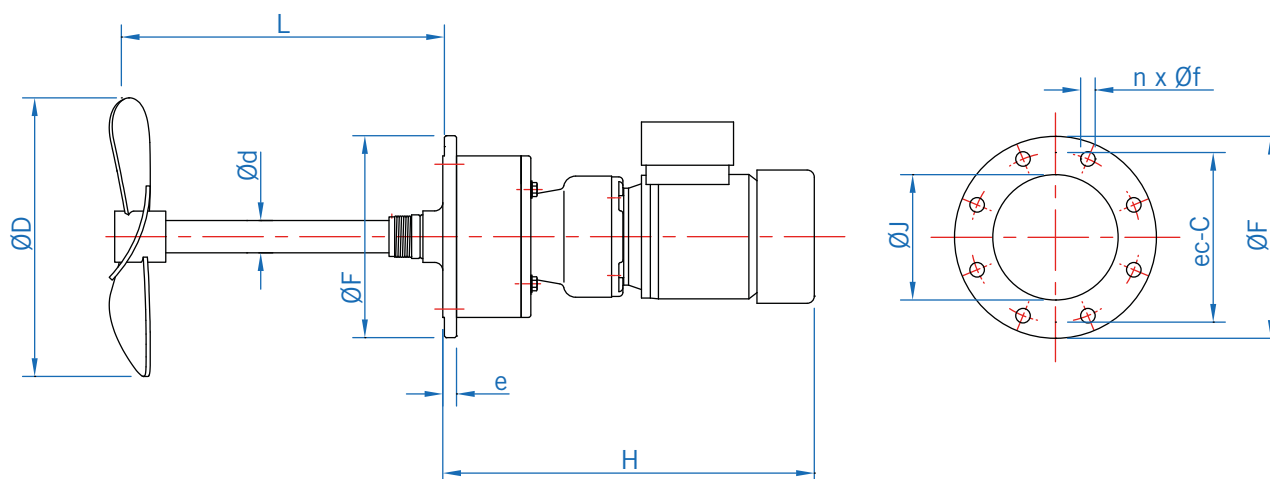


$$H=(2/2.5)\times D$$



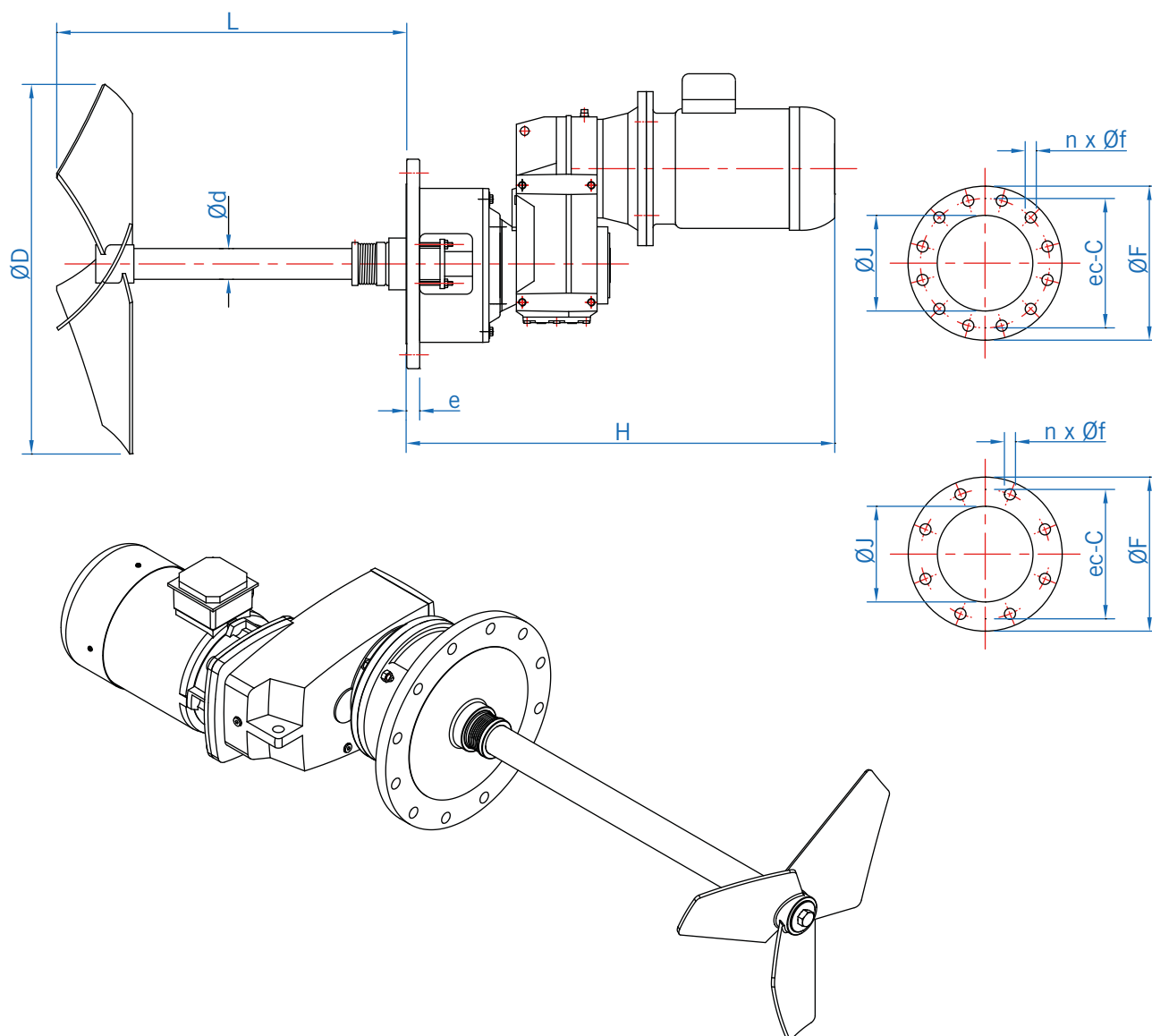
ПАРАМЕТРЫ УСТАНОВКИ							
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LECOR



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMRE



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12

LECOR / LMRE

Пищевые/санитарные боковые мешалки



Боковые мешалки LECOR и LMRE идеально подходят для технического обслуживания и перемешивания продуктов, содержащихся в резервуарах среднего и большого объема. Дизайн данных аппаратов позволяет достигать высокой степени гомогенизации смеси, что приводит к их широкому использованию в пищевой промышленности, особенно в молочном секторе.

Модели LECOR и LMRE устанавливаются в нижней части резервуара под углом наклона и с расстоянием от дна, определяемыми в зависимости от формы и размеров резервуара. Кроме того, данные мешалки имеют две системы уплотнения вала. Во внутренней части, там где вал находится в контакте с продуктом, установлен механический затвор, и на внешней

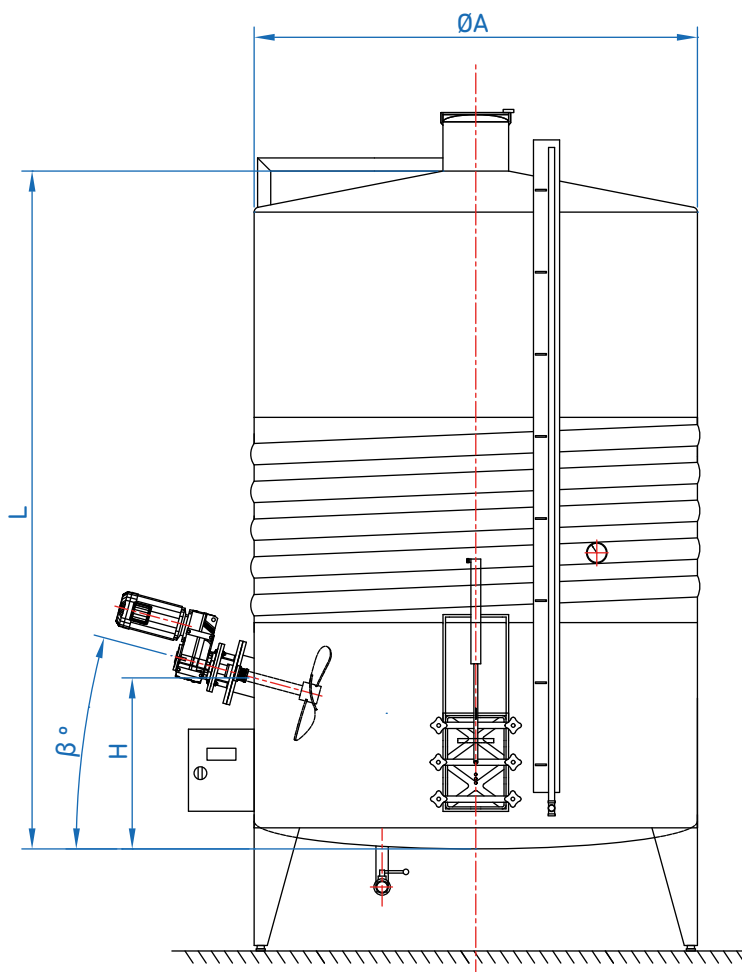
части может находиться предохранительная набивка. Данные характеристики позволяют поддерживать большую степень герметичности и высокий уровень санитарной обработки, что является важнейшей предпосылкой в обработке пищевых продуктов.

Данные мешалки предоставляют возможность мягкой обработки молока, так как они работают на небольших оборотах в минуту, обеспечивая оптимальный режим циркуляции для увеличенного теплообмена. Таким образом, эти аппараты являются пригодными для охлаждения и поддержки молока под низкими температурами в изотермических резервуарах. Кроме того, виды винта данных аппаратов предотвращают лизис белков, поддерживая свойства молока и улучшая изготовление производных продуктов питания.



Кроме применения для охлаждения и поддержки молока под низкими температурами, данные мешалки также используются в:

- Растворении сахарного сиропа, дрожжей, жиров, порошковых продуктов питания, загустителей и т.д.
- Гомогенизации вин, ликеров, спирта, пива, специй у вкусовых ароматизирующих веществ в рассолах, растительных масел, жиров и т.д.
- Теплообмене
- Растворах (молочная сыворотка, концентраты)
- Техническом обслуживании продуктов/ суспензий (прохладительные напитки, апельсиновые, мандариновые, лимонные соки и т.д.)
- Смешивании ароматных веществ, добавок, консервантов и т.д.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепление с помощью фланца DIN 2576
Конечная отделка: Пищевая / Санитарная
Высокоэффективный мотор-редуктор с винтовыми зубчатыми колесами
Уплотнение с помощью простого механического затвора
Винты типа GAMMA/MARINA
Простота составных частей

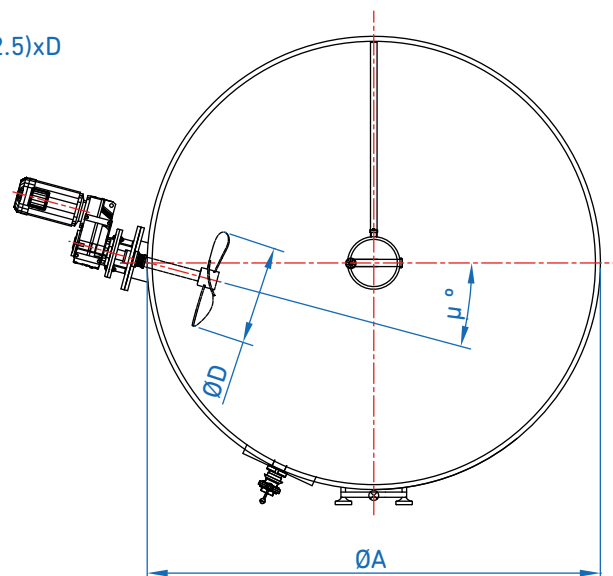
МАТЕРИАЛЫ

Вал и винт изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L
Механический затвор C/C/N

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
Предохранительная набивка
Механический затвор S/S/V и/или двойной
Винт GAMMA большого расхода
Покрывание двигателя
Другие материалы
Другие системы крепления
Механический регулятор или частотно-регулируемый привод
Другие длины вала

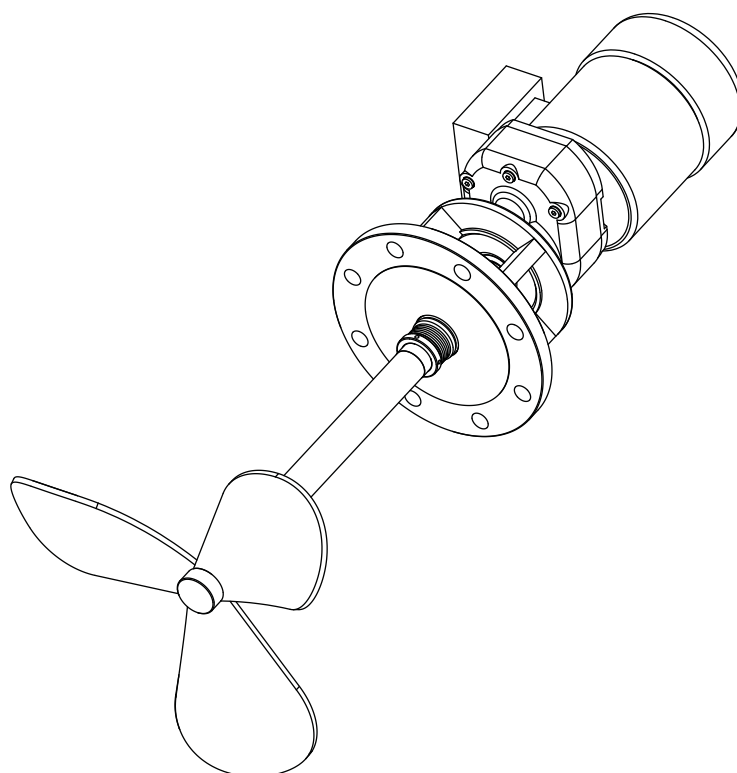
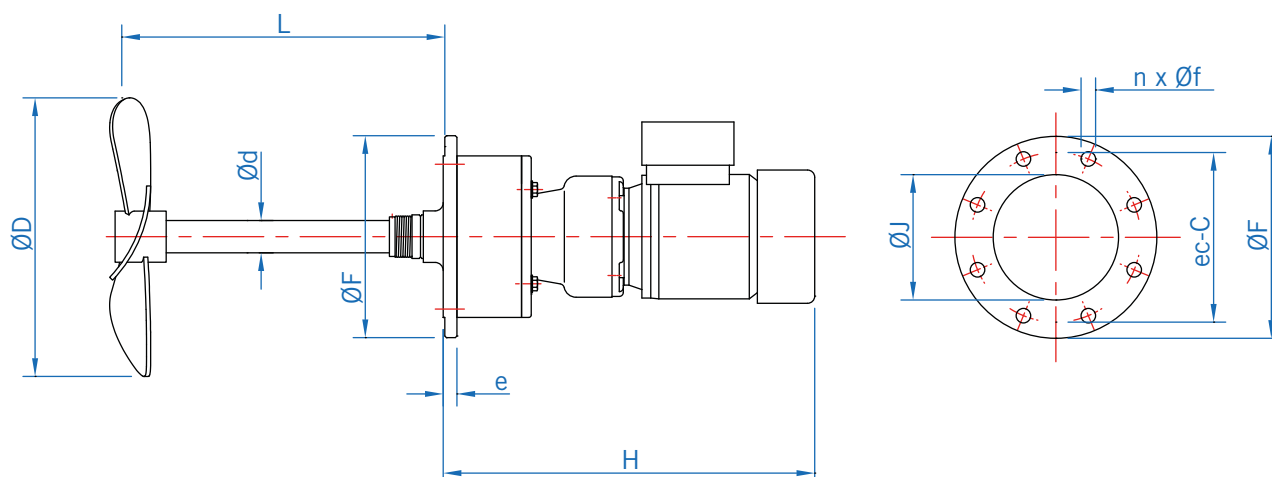
$$H=(2/2.5) \times D$$



ПАРАМЕТРЫ УСТАНОВКИ

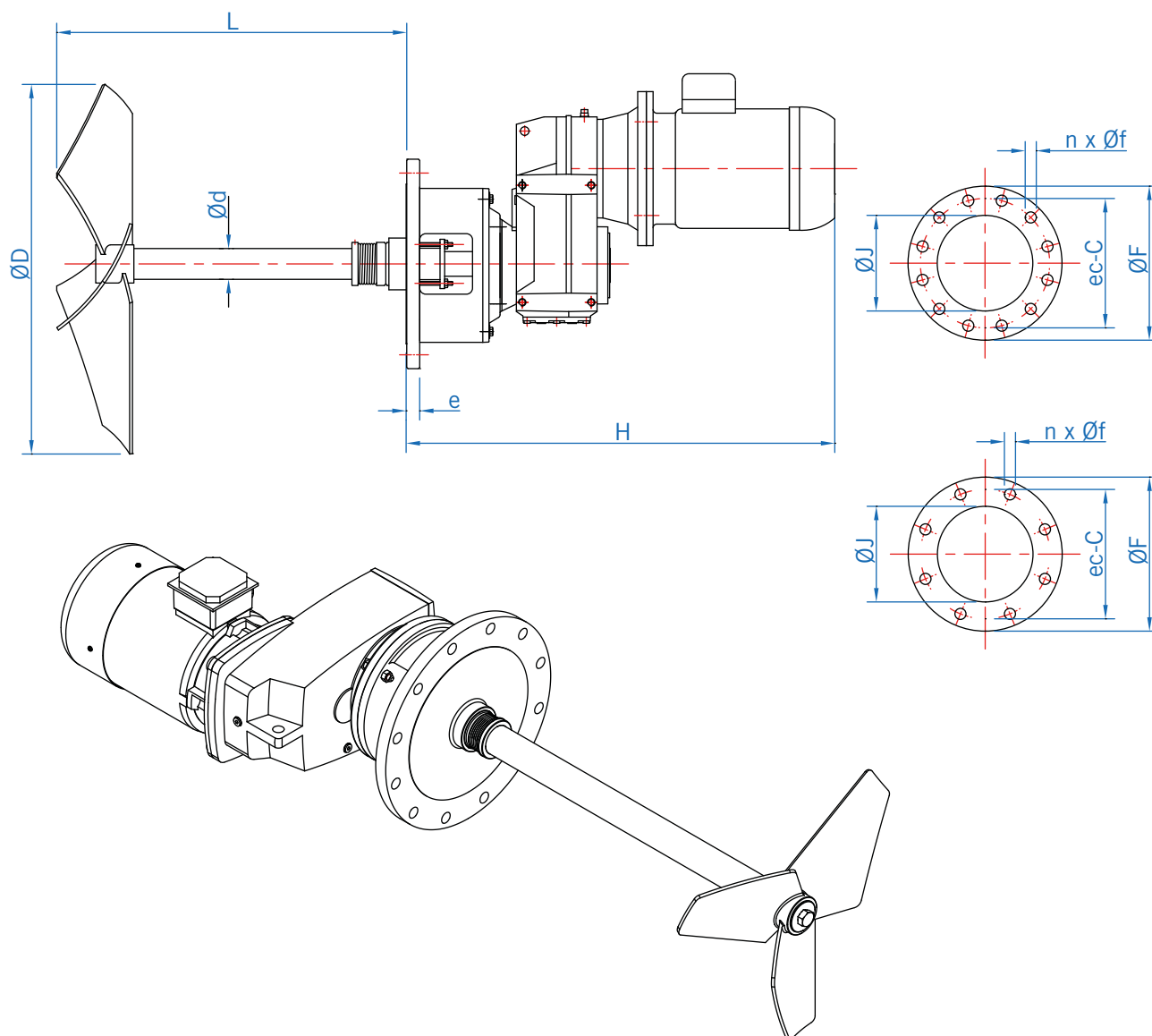
A/L	2	1	0.5	0.3	0.25	0.2	0.16
β°	5	15	20	35	45	55	65
μ°	15	12	10	8	5	2	0

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LECOR



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LECOR 0.37-135/300	0.37	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.55-200/300	0.55	40	300	22	463	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 0.75-200/400	0.75	40	400	22	480	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.1-250/400	1.1	40	400	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 1.5-200/500	1.5	40	500	22	525	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 2.2-250/500	2.2	40	500	22	555	500	150	240	22	285	169	8
LECOR 3-200/600	3	50	600	24	670	500	200	350	22	340	220	8
LECOR 4-200/650	4	60	650	26	725	600	250	400	22	395	274	12

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ LMRE



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							КРЕПИТЕЛЬНЫЙ ФЛАНЕЦ СОГЛАСНО DIN 2576 PN 10					
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	d	D	e	H	L	DN	C	f	F	J	n
LMRE 0.37-300/250	0.37	35	250	22	472	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.55-300/275	0.55	35	275	22	494	400	125	210	18	250	140.5	8
LMRE 0.75-300/300	0.75	40	300	22	524	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.1-300/325	1.1	40	325	22	665	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 1.5-300/350	1.5	40	350	22	675	500	150	240	22	285	169	8
LMRE 2.2-300/400	2.2	40	400	24	627	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 3-300/450	3	50	450	24	757	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 4-300/500	4	50	500	24	805	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 5.5-300/500	5.5	50	500	24	876	500	200	295	22	340	220	8
LMRE 7.5-300/600	7.5	50	600	24	885	600	200	295	22	340	220	8
LMRE 9.2-300/600	9.2	60	600	26	905	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 11-300/650	11	60	650	26	1010	600	250	350	22	395	274	12
LMRE 15-300/700	15	70	700	26	1075	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 18.5-300/700	18.5	70	700	26	1200	700	300	400	22	445	325	12
LMRE 22-300/800	22	70	800	26	1235	700	300	400	22	445	325	12

TURBINE

Вертикальная мешалка



Модель TURBINE была разработана для перемешивания продуктов, требующих низкой степени сдвига в областях применения, где необходимо получить однородный конечный состав.

Высокая скорость вращения турбины производит всасывание, необходимое для начала циркуляции жидкости внутри бака. После доставки к турбине, часть продукта подвергается радиальному потоку, производящему сдвиг. Остаток продукта направляется ко дну бака, следуя циркуляции, порожденной осевым потоком.

Технические характеристики данной мешалки предотвращают другие вращательные движения содержимого резервуара, кроме гомогенизации, перемешивания и растворения. Дизайн ее трубчатого корпуса способствует повышению мощности перекачивания смесителя, достигая эффективных смесей в небольших и средних размерах без необходимости использования дефлекторов. Кроме того, система крепления, наряду с системой уплотнения с помощью механического затвора, позволяет устанавливать данные аппараты в азотных резервуарах, при положительных давлениях и/или в вакууме.

Все это превращает данные аппараты в идеальные смесители для гомогенизации, дисперсии, суспензирования, эмульгации, кристаллизации, растворения и улучшения теплообменных процессов в химической, пищевой, фармацевтической и косметической промышленности.

Некоторыми примерами областей применений, в которых они могут быть задействованы, являются: изготовление майонезов, соусов, рассолов, растворение порошковых пищевых продуктов, производство добавок, загустителей, консервантов, косметических кремов, гелей, гомогенизации и т.д.

МОДЕЛИ

TURBINE 0.25 – 50
TURBINE 0.75 – 150
TURBINE 2.2 – 500
TURBINE 4 – 1000
TURBINE 7.5 – 1500
TURBINE 11 – 2000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

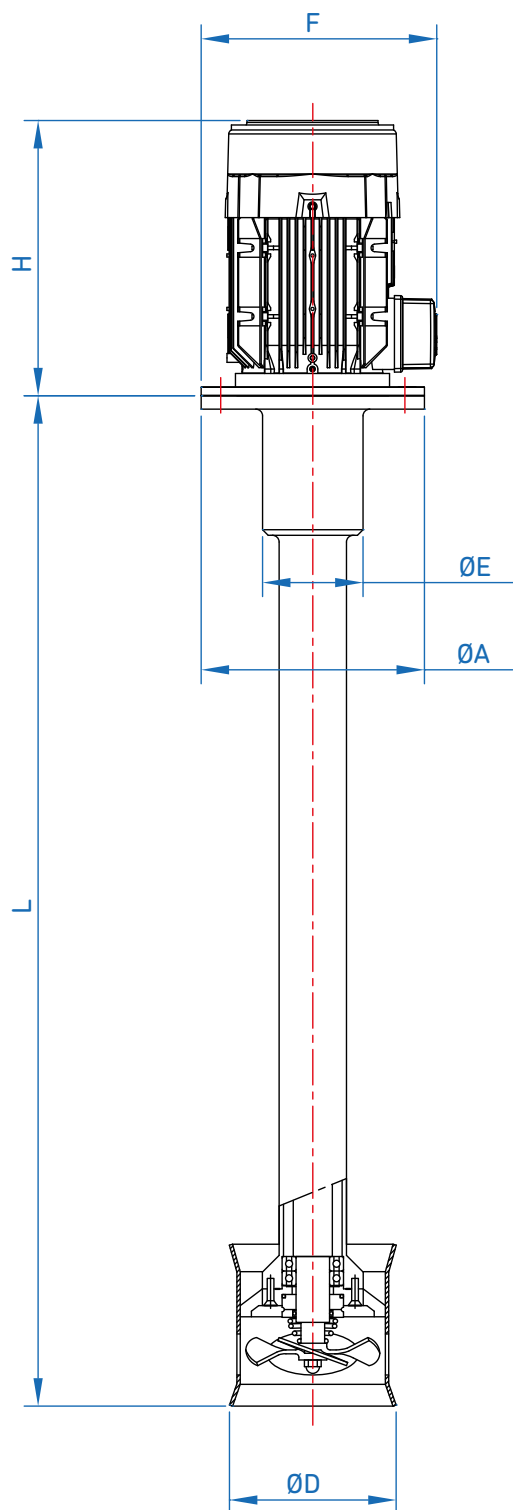
Механический затвор W/W/V
 Крепление с помощью фланца типа IEC
 Турбина типа VORTEX
 Трубчатый пазовый корпус
 Конечная отделка: Санитарная

МАТЕРИАЛЫ

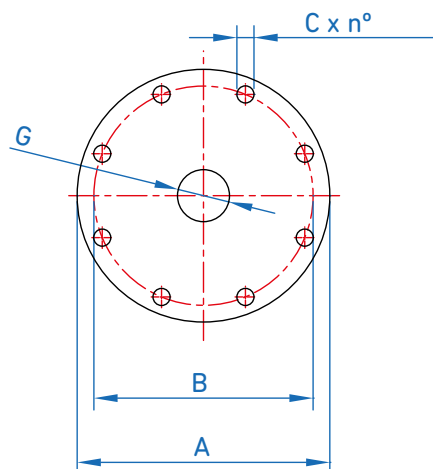
Вал и винт из нержавеющей стали AISI 316
 Непогружные части из нержавеющей стали AISI 304

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Пульт управления
 Частотно-регулируемый привод
 Покрытие двигателя
 Подъемник
 Другие крепительные фланцы
 Пневматический привод
 Головка и турбина из других материалов

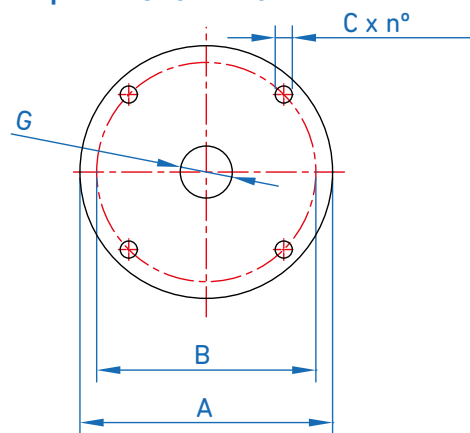


ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ ТИПА ИЕС



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	G	
TURBINE 0.25 - 50	DN125	250	210	18	8x45°	142
TURBINE 0.75 - 150	DN150	285	240	18	8x45°	170
TURBINE 1.5 - 500	DN150	285	240	18	8x45°	170
TURBINE 4 - 1000	DN200	340	295	22	8x45°	221
TURBINE 7.5 - 1500	DN250	395	350	22	12x30°	276
TURBINE 11 - 2000	DN300	445	400	22	12x30°	260

ОСНОВАНИЕ МЕШАЛКИ ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
ФЛАНЕЦ	P (кВт)	H	F	ØE	ØD	L
TURBINE 0.25 - 50	0.25	191	233	50	60	500
TURBINE 0.75 - 150	0.75	226	256	84	89	650
TURBINE 1.5 - 500	1.5	260	272	84	115	650
TURBINE 4 - 1000	4	333	307	84	141	800
TURBINE 7.5 - 1500	7.5	470	408	120	168	1000
TURBINE 11 - 2000	11	474	433	160	205	1200

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
ФЛАНЕЦ	ФЛАНЕЦ	A	B	C	n°	G
TURBINE 0.25 - 50	IEC 160	160	130	9	4x90°	110
TURBINE 0.75 - 150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
TURBINE 1.5 - 500	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
TURBINE 4 - 1000	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
TURBINE 7.5 - 1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
TURBINE 11 - 2000	IEC 350	350	300	18	4x90°	250

EMV

Эмульгатор



Эмульгаторы EMV -- -- однофазные и EMVT -- -- двухфазные были разработаны для получения эмульсий и дисперсий, требующих высокой степени сдвига. Технические характеристики данных аппаратов позволяют им осуществлять работы с продуктами, имеющими высокую вязкость (до 20.000 cP), и получать полностью однородный состав.

Система уплотнения позволяет осуществлять работы в неатмосферных условиях (сверхдавление и/или вакуум) без необходимости использования охлаждаемого наружного механического затвора. Дизайн головки и ротора позволяет поддерживать высокий уровень санитарной обработки, что, наряду с несложностью составных частей, облегчает задачи технического обслуживания.

Эмульгаторы EMVT -- -- были разработаны для продуктов, тяжело поддающихся смешиванию, поэтому дизайн головки адаптируется к каждому применению, улучшая производительность и оптимизируя оперативное время.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Вращение ротора производит импульс радиального движения продукта к пазам головки, происходит сдвиг и помол. После того, как продукт проходит сквозь отверстия статора, он направляется и распыляется к смешиванию, вызывая циркуляцию потока внутри резервуара. Таким образом, по мере того, как продукт рассеивается, в головку вводится новый материал, таким образом достигается получение полностью однородной смеси.

Важно подчеркнуть, что режим произведенной циркуляции позволяет растворять большие количества порошка, будь то продукты химической, пищевой, косметической либо фармацевтической промышленности. Некоторыми областями применения эмульгаторов EMV являются:

- Эмульгирование майонезов, кремов, соусов...
- Растворение сахара, солей, смол, газов...
- Гомогенизация зерновых контейнеров (IBC)
- Растворение порошков, резин, сгустителей...



МОДЕЛИ

EMV(T) 0.55 – 50
EMV(T) 1.5 – 150
EMV(T) 2.2 – 250
EMV(T) 4 – 500
EMV(T) 7.5 – 1500
EMV(T) 11 – 2500
EMV(T) 18.5 – 7000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепительный фланец DIN 2576
Фланец двигателя типа IEC
Дизайн регулируемых головок и центрифуг
Легкая сборка/демонтаж
Простой механический затвор
Высокий гигиенический уровень

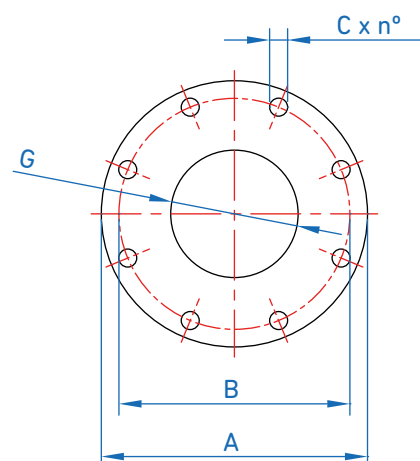
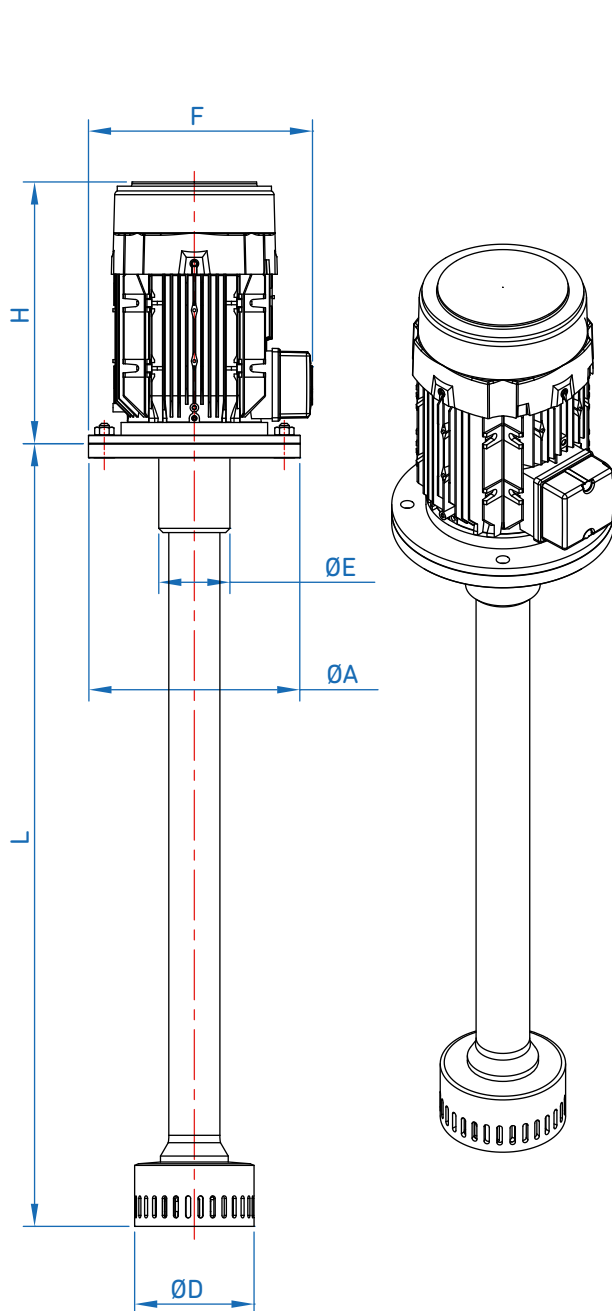
МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

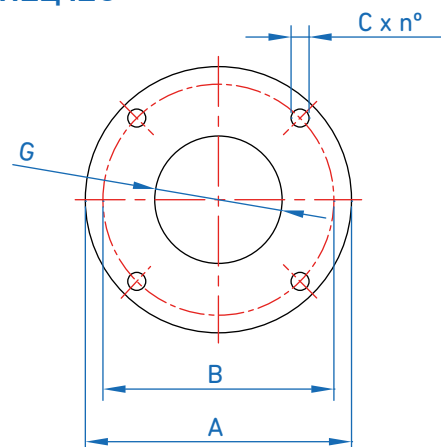
Пульт управления
Частотно-регулируемый привод
Ручной/автоматический подъемник
Другие соединения
Другие материалы: Hastelloy, AISI 904L и т.д.
Покрытие двигателя

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
МОДЕЛЬ	A	B	C	n°	G	
EMV 0.55-50	DN50	Ø165	125	18	4x90°	61
EMV 1.5-150	DN80	Ø200	160	18	8x45°	90
EMV 2.2-250	DN80	Ø200	160	18	8x45°	90
EMV 4-500	DN150	Ø285	240	22	8x45°	170
EMV 7.5-1500	DN200	Ø340	295	22	8x45°	221
EMV 11-2500	DN250	Ø395	350	22	12x30°	276
EMV 18.5-10000	DN300	Ø445	400	22	12x30°	260

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА ФЛАНЕЦ IEC



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
МОДЕЛЬ	P (кВт)	H	F	ØE	ØD	L
EMV 0.55-50	0.55	210	192	50	60	500
EMV 1.5-150	1.5	260	227	84	89	650
EMV 2.2-250	2.2	260	227	84	115	650
EMV 4-500	4	333	280	84	141	800
EMV 7.5-1500	7.5	470	359	120	168	1000
EMV 11-2500	11	474	408	160	205	1200
EMV 18.5-10000	18.5	474	433	200	220	1400

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ						
МОДЕЛЬ	A		B	C	n°	G
EMV 0.55-50	IEC 160	160	130	9	4x90°	110
EMV 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EMV 2.2-250	IEC 200	200	165	11	4x90°	130
EMV 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°	180
EMV 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EMV 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°	230
EMV 18.5-10000	IEC 350	350	300	18	4x90°	250

ЕМ

Вертикальный эмульгатор



Вертикальные эмульгаторы ЕМ -- -- предоставляют высокие степени сдвига в эмульсиях и дисперсиях, благодаря дизайну головок и центрифуг. С применением вертикальных смесителей достигается производство полностью однородного продукта, без комков в процессах работы со средними (5000 литров) и небольшими объемами. Кроме того, данные аппараты оказываются полезными в техническом обслуживании уже гомогенизированных продуктов, так они обеспечивают их аккуратную обработку с сохранением первоначальных свойств.

Дизайн данных аппаратов позволяет поддерживать высокий уровень гигиены и ускорять задачи технического обслуживания. Конфигурация головки выбирается в зависимости от продукта и его требований; она может быть сетчатой, пазовой или перфорированной. Именно поэтому данные аппараты способны измельчать частицы, устранять агломераты и быстро растворять твердые тела в жидкостях. Одними из областей применения, в которых используются эмульгаторы ЕМ, являются следующие:

- Производство эмульсий в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности (майонезы, кремы, соусы и т.д.)
- Растворение сахара, солей, смол, газов и т.д.
- Суспензии, дисперсии и растворы
- Смешивание твердых тел (порошковые или кристаллические вещества) с жидкостями
- Гомогенизации

МОДЕЛИ

ЕМ 1.5-150

ЕМ 4-500

ЕМ 7.5-1500

ЕМ 11-2500

ЕМ 18.5-5000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Крепительный фланец DIN 2576

Дизайн регулируемых головок и центрифуг

Высокий гигиенический уровень

Сменные головки

МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316

Конечная отделка: Пищевая / Санитарная

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Другие крепительные фланцы

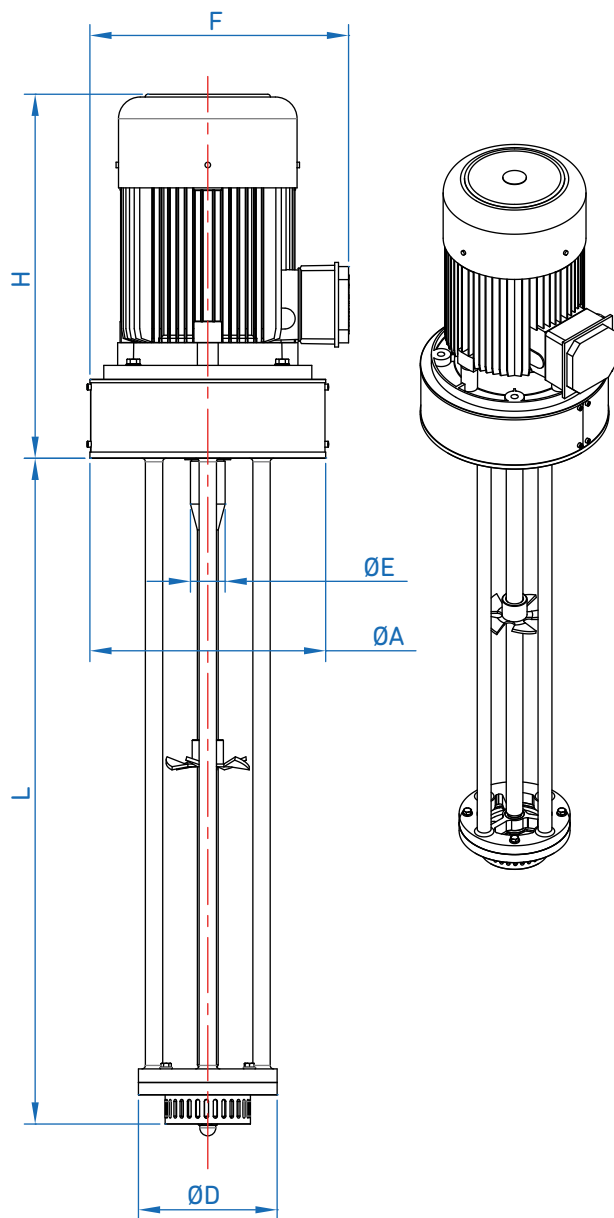
Механический затвор

Пульт управления

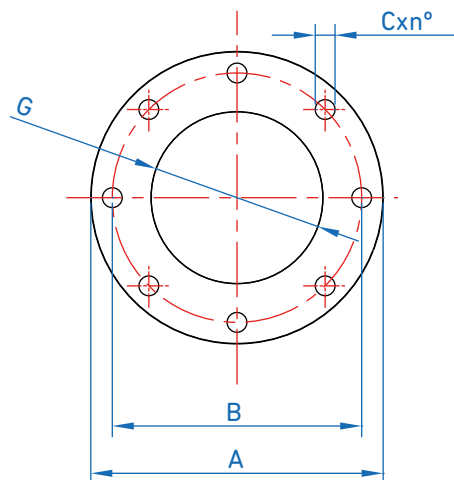
Ручной/автоматический подъемник

Центральная мешалка

Центрифуги и распылители из других материалов

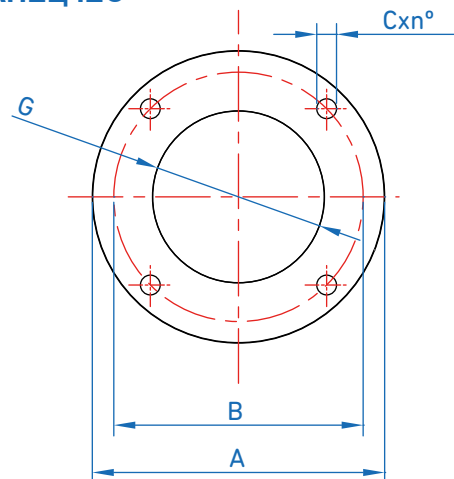


ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА ФЛАНЕЦ DIN 2576



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

ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА ФЛАНЕЦ IEC

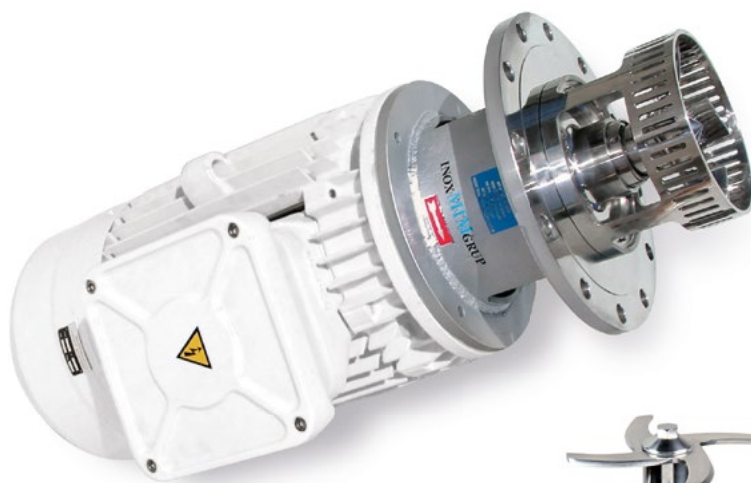


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ							
МОДЕЛЬ	P (кВт)	H	F	ØE	ØD	L	(кг)
ЕМ 1.5-150	1.5	260	254	84	113	800-650-500	26
ЕМ 4-500	4	333	262	84	165	1000-800-600	59
ЕМ 7.5-1500	7.5	470	380	120	200	1250-1000-750	111
ЕМ 11-2500	11	474	408	160	220	1500-1200	144
ЕМ 18.5-5000	18.5	474	433	200	285	1700-1400	275

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ					
МОДЕЛЬ	A	B	C	n°	G
ЕМ 1.5-150	IEC 200	200	165	11	4x90°
ЕМ 4-500	IEC 250	250	215	14	4x90°
ЕМ 7.5-1500	IEC 300	300	265	14	4x90°
ЕМ 11-2500	IEC 300	300	265	14	4x90°

EMF

Донный эмульгатор



Фирма INOXMIM разработала широкий спектр донных эмульгаторов, которые отвечают всем требованиям, необходимым в процессах дисперсии, производства эмульсий, гомогенизации и помола продукта.

Эмульгаторы EMF -- -- устанавливаются в нижней части резервуара, эффективно производя быстрое растворение наиболее тяжелых частиц продукта. Вращение центрифуги производит необходимое поглощение текучего тела для его всасывания к центру головки, где, благодаря центробежной силе, оно направляется к внешней стороне ротора. Приблизившись к пролету между центрифугой и статором, продукт попадает под повышенное давление, после чего происходит его размол. В дальнейшем, пройдя через отверстия головки с высокой скоростью вращения, порождается очень высокое срезающее усилие, приводящее к дисперсии, производству эмульсии и полной гомогенизации смеси, так как данный процесс постоянно повторяется.

Высокая срезающая сила, наряду с различными видами головок (перфорированные, пазовые и сетчатые) производят размер частицы, необходимый для получения стабильных эмульсий и однородных смесей. Данные аппараты могут использоваться вместе с мешалкой, оснащенной винтом типа âпсого, с высоковязкими продуктами либо работать самостоятельно, если продукт обладает низкой вязкостью. Все эти характеристики делают данные аппараты крайне необходимыми в таких требовательных секторах, каковыми являются пищевая, фармацевтическая и косметическая промышленности.

МОДЕЛИ

EMF 0.75-50
EMF 1.5-100
EMF 4-500
EMF 7.5-1500
EMF 11-2.500
EMF 15-5.000
EMF 18.5-10000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

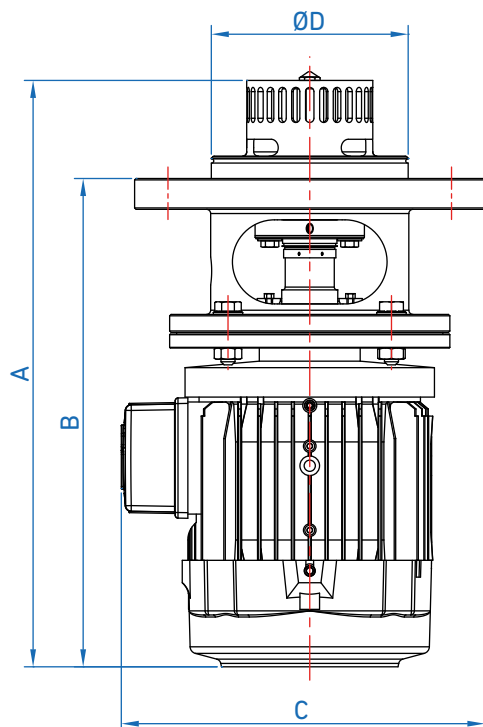
Крепительный фланец DIN 2576 PN10
 Дизайн регулируемых головок и центрифуг
 Высокий гигиенический уровень
 Сменные головки: пазовые, сетчатые или перфорированные
 Простая сборка/демонтаж
 Двойной механический затвор

МАТЕРИАЛЫ

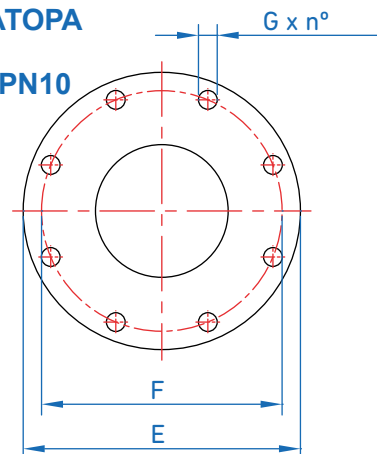
Части, вступающие в контакт с продуктом, из нержавеющей стали AISI 316
 Уровень отделки: Пищевой / Санитарный

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Простой механический затвор с предохранительной набивкой
 Пульт управления
 Регулятор скорости
 Распылитель и центрифуга из других материалов
 Покрытие двигателя
 Охлаждающее оборудование для системы уплотнения
 Мульти центрифуга



ОСНОВАНИЕ ЭМУЛЬГАТОРА ФЛАНЕЦ DIN 2576 PN10



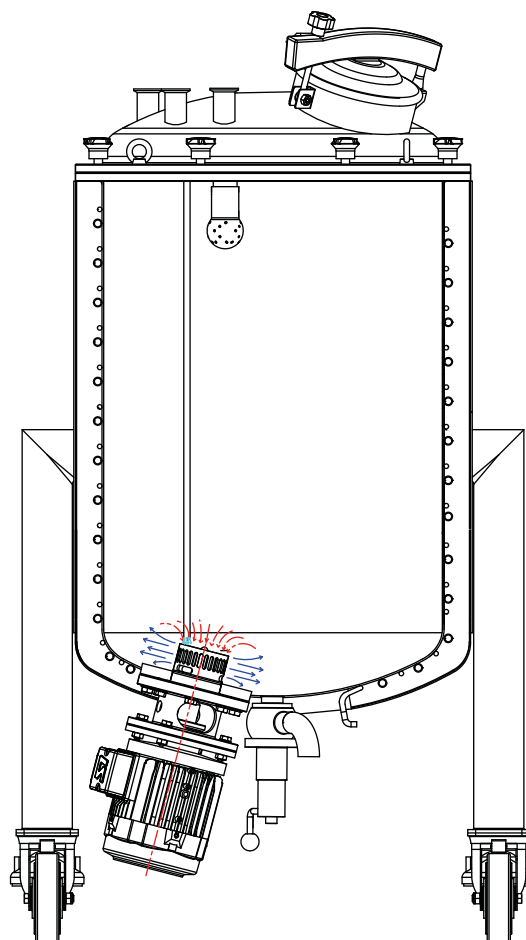
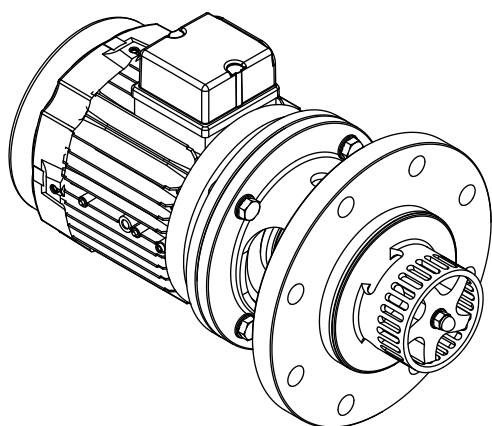
ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	E	F	G	n°	
EMF 0.75-50	DN80	Ø200	160	18	8x45°
EMF 1.5-100	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 4-500	DN125	Ø250	210	18	8x45°
EMF 7.5-1500	DN150	Ø285	240	22	8x45°
EMF 11-2500	DN200	Ø340	294	22	8x45°
EMF 15-5000	DN250	Ø395	350	22	12x30°
EMF 18.5-10000	DN250	Ø395	350	22	12x30°

ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

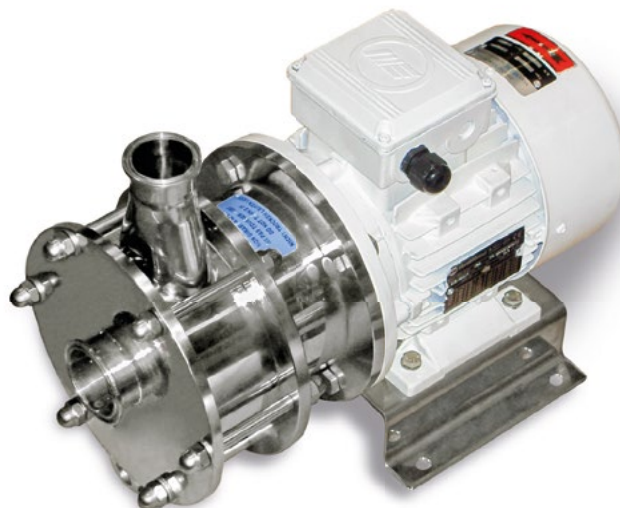
МОДЕЛЬ	(кВт)	A	B	C	ØD	(кг)
EMF 0.75-50	0.75	377	311	225	89	21
EMF 1.5-100	1.5	445	366	235	89	29
EMF 4-500	4	535	454	265	140	46
EMF 7.5-1500	7.5	711	618	312	169	76
EMF 11-2500	11	730	630	357	220	110
EMF 15-5000	15	765	642	385	274	131
EMF 18.5-10000	18.5	765	645	433	274	149

*Для других моделей, навести справки



EML / EMLT

Линейные эмульгаторы



Линейные эмульгаторы EML -- -- предоставляют высокий уровень качества, а также возможность эффективного перекачивания продукта, благодаря дизайну головок и активных центрифуг. С применением линейных смесителей достигается производство полностью однородного продукта, без образования комков и предотвращается его окисление. Кроме того, данные аппараты оказываются полезными в переливании и обработке уже гомогенизированных продуктов, так как они обеспечивают их аккуратную обработку, сохраняя первоначальные свойства.

Дизайн данных аппаратов позволяет поддерживать высокий уровень гигиены и ускорять задачи технического обслуживания. Конфигурация головки избирается в зависимости от продукта и его требований; она может быть сетчатой, пазовой или перфорированной.

В случае эмульгаторов EMLT, многозубчатые головки специально разработаны для каждого вида применения, в связи с тем, что различные продукты оказывают огромное влияние на производительность данных аппаратов. Смесители EMLT получают более высокий уровень гомогенизации в высоковязких продуктах, насыщенных плотностях и сложных смесях, предотвращая фазовую сепарацию.

Оба аппарата используются в процессах:

- Растворения, дисперсии или смешивании твердых тел (порошковые или кристаллические вещества) с жидкостями
- Изготовления эмульсий, растворов или жидких смесей
- Помолы
- Смешивания газов и жидкостей

МОДЕЛИ

EML 1.5-3000
EML 4-3000
EML 7.5-3000
EML 11-3000
EML 15-3000
EML 22-3000
EML 30-3000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Простой механический затвор; двойной патронный
 Дизайн регулируемых головок и центрифуг
 Соединение: DIN 11851
 Ориентируемое нагнетание
 Высокий гигиенический уровень
 Наружное предохранение от окисления

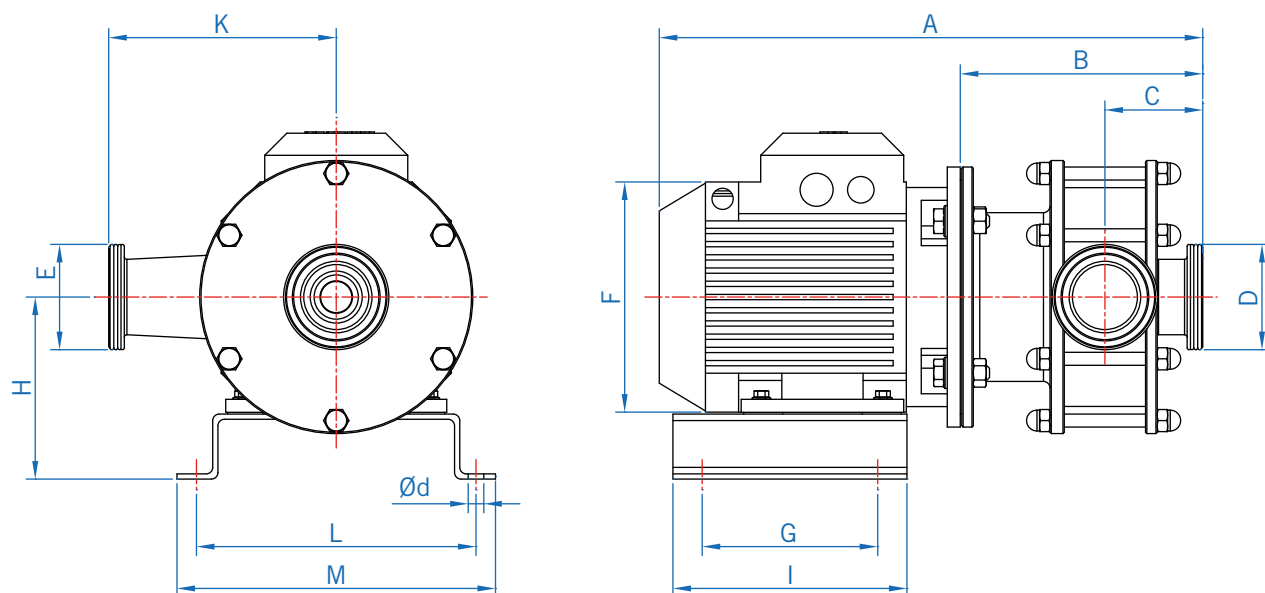
МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.
 Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
 Уплотнения из EPDM / Витона / капсульного PTFE

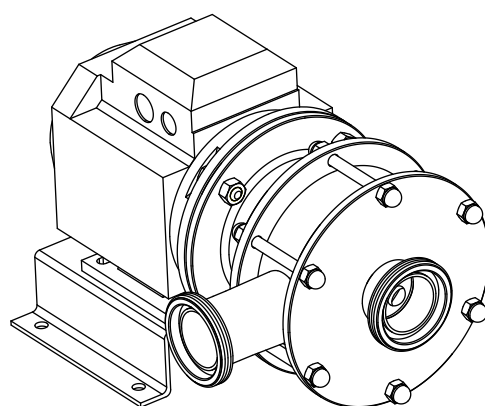
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Многозубчатая головка (EMLT)
 Другие соединения: ЗАЖИМ, SMS, DIN 2576, DIN 11856 и т.д.
 Дренажная сеть
 Пульт управления
 Частотно-регулируемый привод
 Объемный питательный насос
 Покрытие
 Другие материалы
 Термосифон (для охлаждения механического затвора)
 Тележка, станина

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ EML

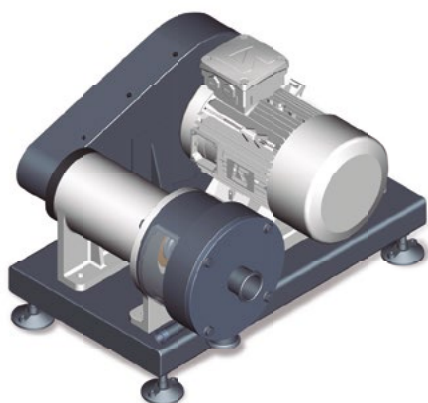


Модель	Мощность (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	K	L	M	d
EML 1.5-3000	1.5	424	186.5	75	DN50	DN40	180	135	140	180	175	215	245	10
EML 4-3000	4	545	218	82.5	DN65	DN50	220	200	172	240	195	275	310	12
EML 7.5-3000	7.5	675	248	93	DN80	DN65	253	300	192	400	210	335	370	12
EML 11-3000	11	725	280	93	DN80	DN65	265	400	220	500	210	375	410	14
EML 15-3000	15	860	365	160	DN80	DN65	264	400	220	500	225	375	410	14
EML 22-3000	22	860	365	160	DN100	DN80	310	450	240	550	265.5	375	410	18
EML 30-3000	30	1025	405	170.5	DN100	DN80	347.5	540	260	650	300	475	440	18



MICRO

Микронайзер



Смесительные аппараты MICRO, специально разработанные для предоставления высокой степени сдвига смешанных реактивов, производят превосходный эмульсионный продукт.

Они широко используются для приготовления технических эмульсий в разнообразных пищевых, косметических и фармацевтических процессах, благодаря высокой скорости вращения ротора - до 33 м/с - и установке двойного механического затвора, что предоставляет превосходные результаты в высоковязких эмульсиях.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Реактивы проходят через многозубчатый ротор, состоящий из нескольких рядов зубьев и концентрических каналов, которые точно пригнаны к противоположным механическим частям статического диффузора. Всасывание в микронайзер является центральным, диспергированным центрифугой на высокой скорости через каналы, что вызывает многочисленные механические соударения с режущими кромками аккуратно механизированных внутренних частей.

Высокое качество эмульсии достигается, благодаря аккуратной механической пригонке, высокой скорости вращения и крепости всех механических элементов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Получение частиц размером менее 0.8 микрон
- Высокий уровень санитарной обработки
- Опора подшипника для поглощения осевых и радиальных нагрузок
- Скорость вращения: 12000 об/мин
- Двойной охлаждаемый механический затвор
- Соединения CLAMP
- Дренаж
- Уровень отделки: Санитарный
- Наружное предохранение от атмосферного окисления

МАТЕРИАЛЫ

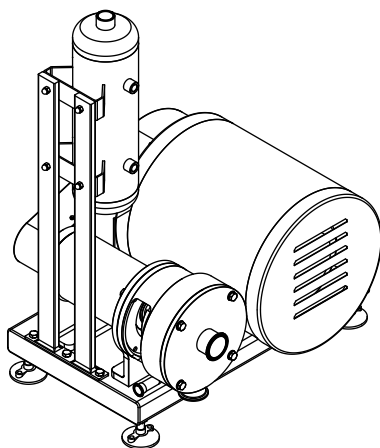
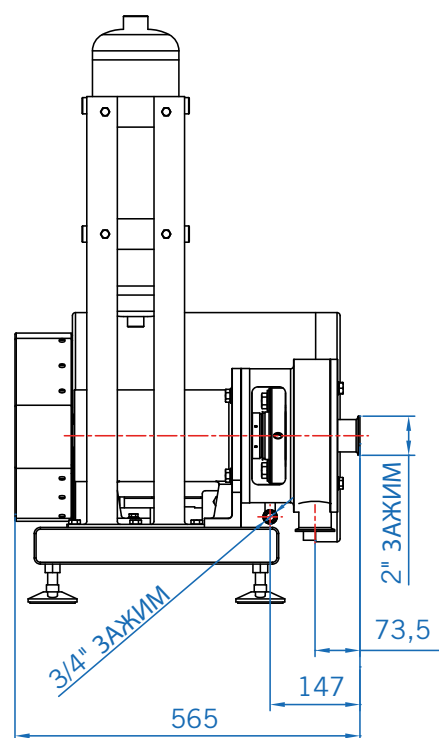
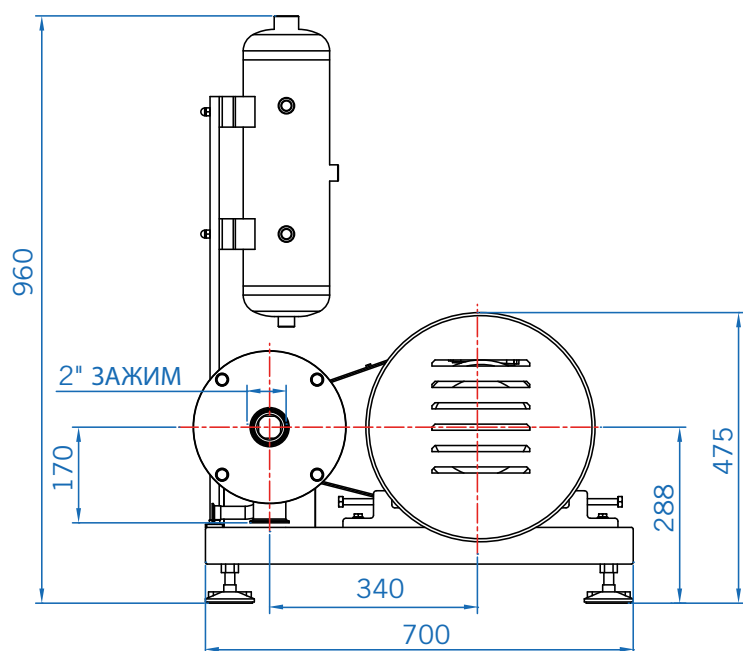
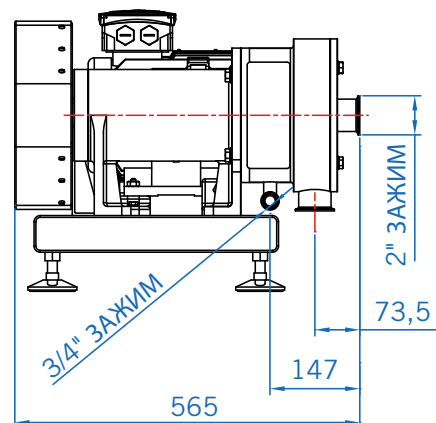
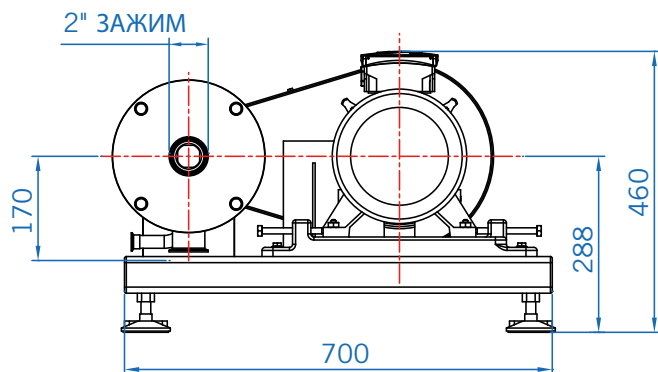
- Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316L
- Водонепроницаемые уплотнения из EPDM
- Механический затвор с дорожками трения из карбида кремния

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

- Пульт управления
- Частотно-регулируемый привод
- Поршневой питательный насос прямого вытеснения
- Другие соединения: DIN 11851, DIN 11856, SMS и т.д.
- Водонепроницаемые уплотнения из других материалов
- Покрытие двигателя
- Станина, тележка

РАЗМЕРЫ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛИ MICRO

МОДЕЛЬ	Двигатель (кВт)	Макс. скорость (об/мин)	Ø Всасывания	Ø Нагнетания	Размер частицы (микрон)
MICRO 4-3000	4	3000	2" ЗАЖИМ	1 1/2" ЗАЖИМ	2-3
MICRO 7.5-12000	7.5	12000	2" ЗАЖИМ	2" ЗАЖИМ	0.8



EMTB

EMTB Y

EMTB V

Смеситель твердый/жидкий



Смесители твердый/жидкий EMTB, обладающие оптимальным дизайном рабочего колеса и всасывающей системы, производят однородные смеси порошка и гранулированного продукта с жидкой основой. Простота составных частей и системы соединений облегчают задачи технического обслуживания и позволяет осуществлять работы на высоком уровне санитарной обработки.

Основной поток направляется и накачивается через смесительную камеру, производя всасывание, необходимое для правильного внедрения твердого продукта, который, в свою очередь, сильно перемешивается до достижения раствора. После введения всего количества порошка, закрывается регулировочный клапан и, путем многократных рециркуляций, производится абсолютно однородная смесь. Данная система введения твердых веществ предотвращает увлажнение и сжатие порошка во избежание оперативных проблем, связанных с появлением агломератов в погрузке.

Технические характеристики данных аппаратов делают их идеальными для применения в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности. Некоторыми из операций, в которых используются смесители EMTB, являются следующие:

- Приготовление рассолов
- Молочное восстановление
- Производство сиропов
- Растворение бентонитов, загустителей, сахара и т.д.
- Введение примесей, загустителей, агрохимических продуктов, извести ит.д.

МОДЕЛИ

EMTB 2.2 - 3000

EMTB 4 - 3000

EMTB 7.5 - 3000

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Простой механический затвор S/S/EPDM
Конечная отделка: Санитарная
Высокий уровень санитарной обработки
Быстрый демонтаж через соединения CLAMP
Ручной дроссельный клапан
Внешняя защита от ржавления

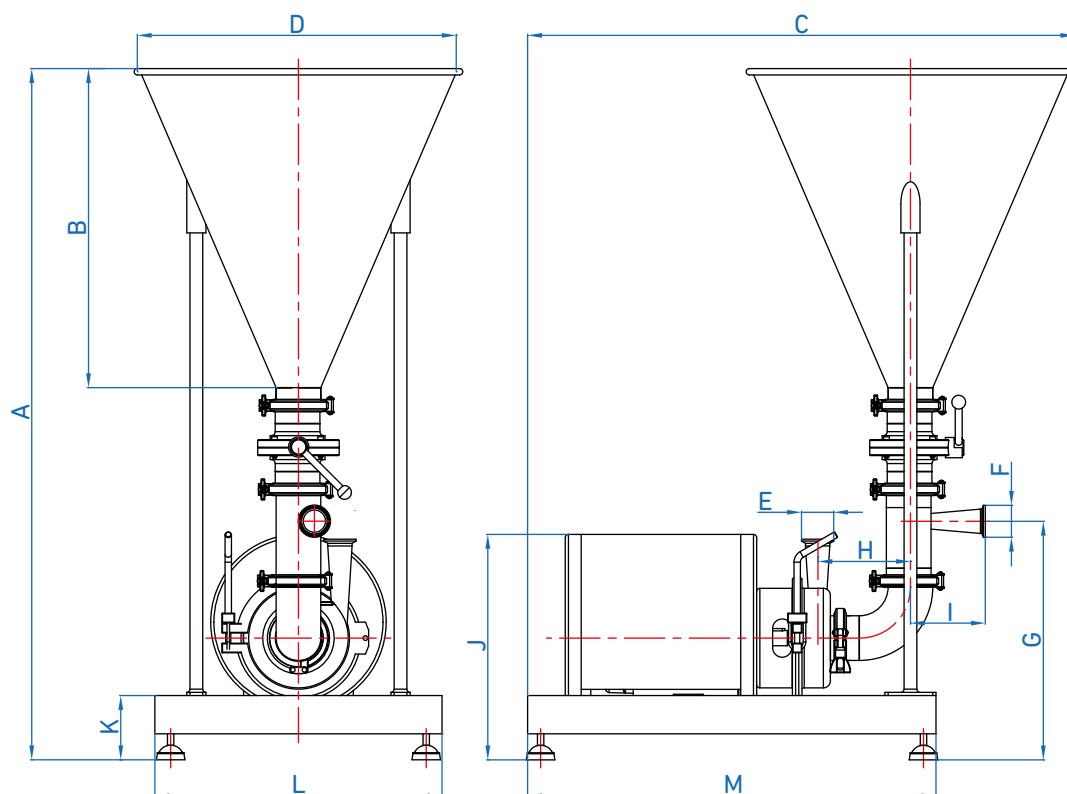
МАТЕРИАЛЫ

Рабочие части, подверженные контакту с продуктом, изготовлены из отшлифованной нержавеющей стали AISI 316L
Суппорт и покрытие из AISI 304
Прокладки из EPDM

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

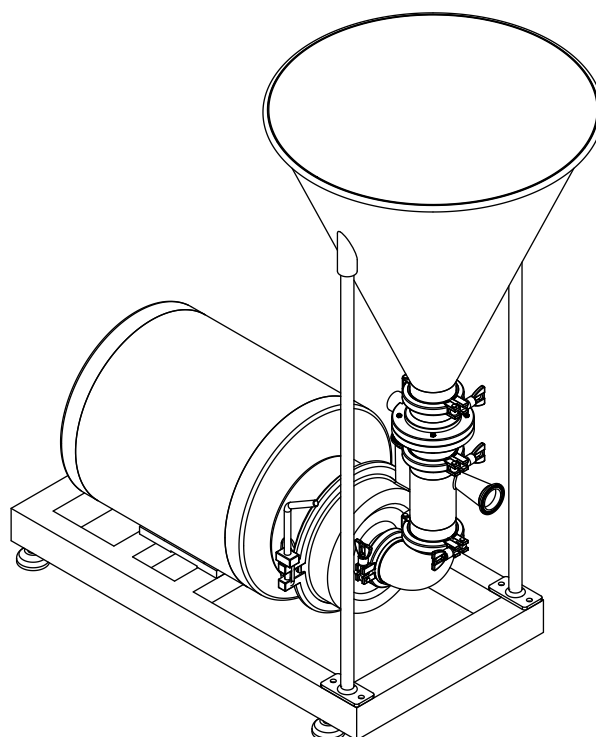
Клапан с пневматическим приводом
Шариковый клапан
Датчик уровня
Прокладки из других материалов
Двойной механический затвор
Центробежный питательный насос
Объемный питательный насос
Вибраторы
Щит с контрольными приборами
Станина, тележка

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ ЕМТВ

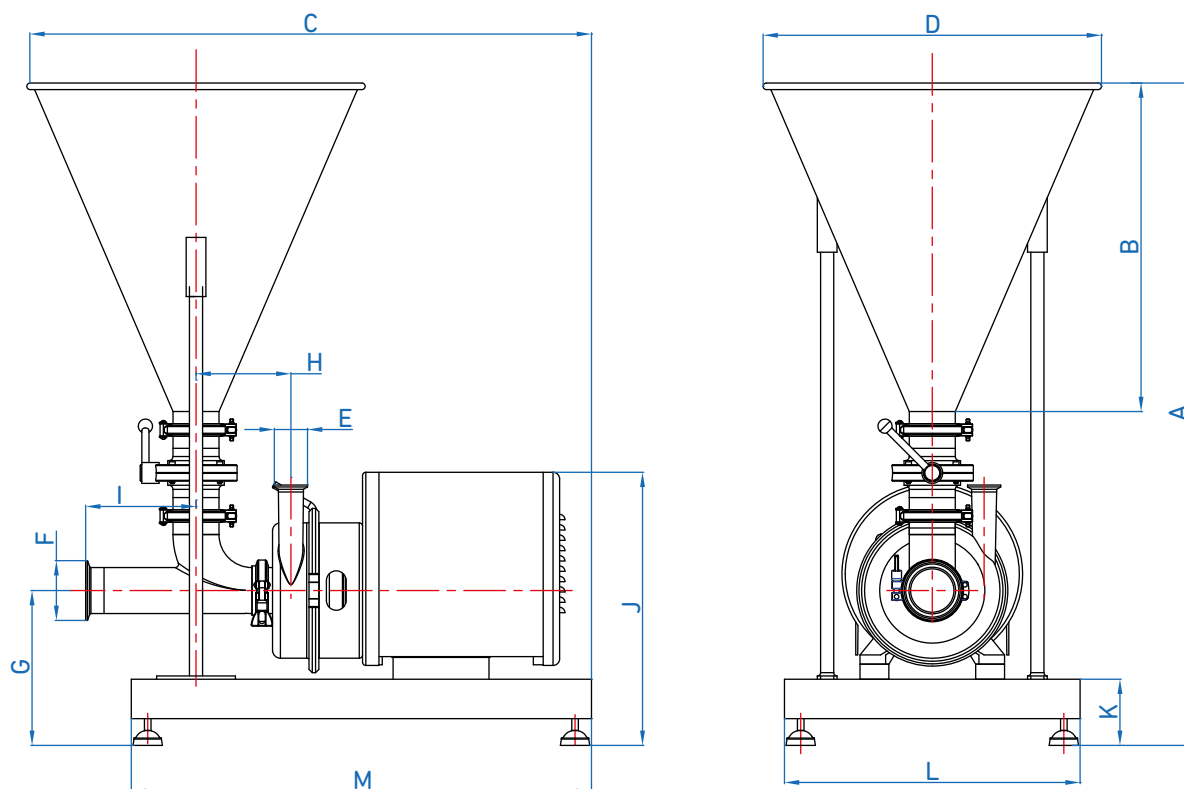


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
ЕМТВ 2.2-3000	2.2	1078	500	954	500	DN40	DN40	395	145	120	350	110	400	640
ЕМТВ 4-3000	4	1100	500	954	500	DN50	DN40	417	145	120	410	110	400	640
ЕМТВ 7.5-3000	7.5	1328	500	1158	700	DN65	DN50	636	124	120	575	160	500	1000

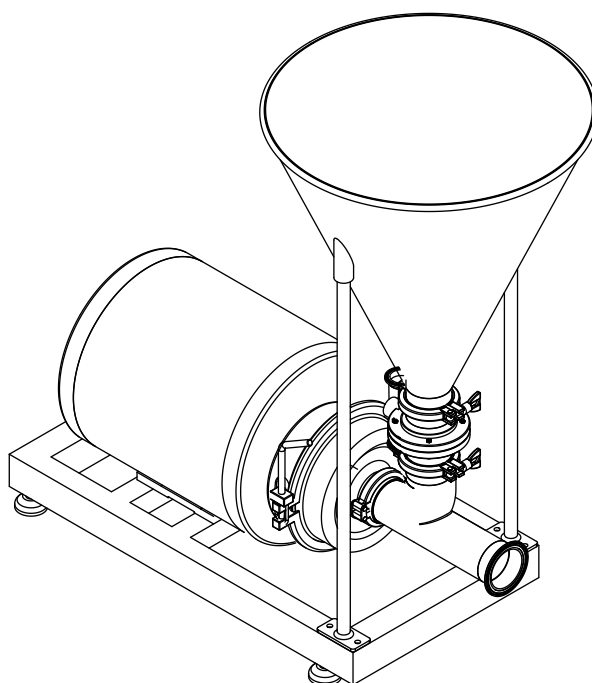


РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ ЕМТВ У

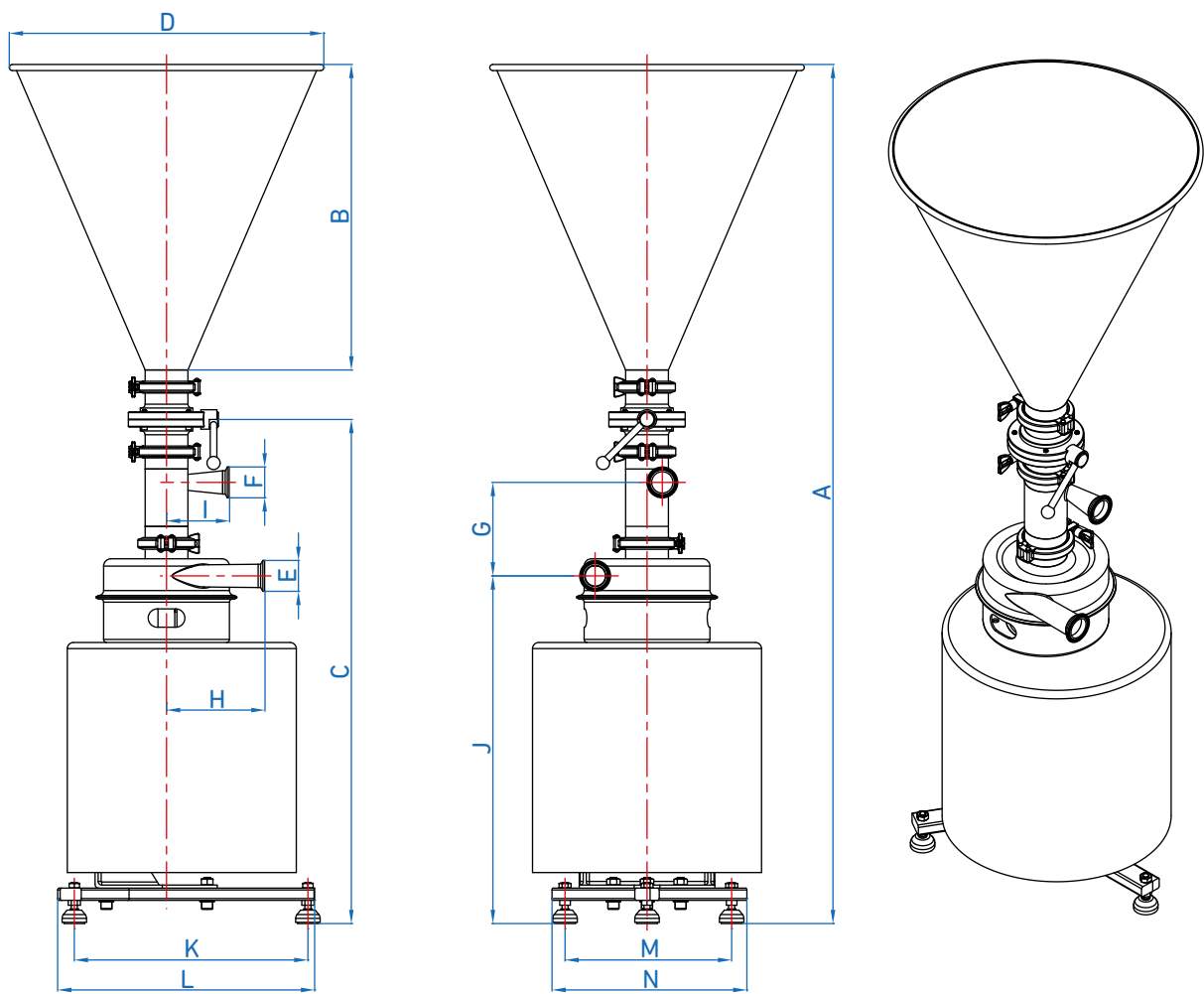


ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
ЕМТВ У 2.2-3000	2.2	980	500	955	500	DN50	DN40	395	145	120	350	110	400	640
ЕМТВ У 4-3000	4	1000	500	955	500	DN65	DN50	417	145	120	410	110	400	640
ЕМТВ У 7.5-3000	7.5	1050	500	1160	700	DN80	DN65	636	270	170	575	160	500	1000



РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ ЕМТВ V



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ															
МОДЕЛЬ	Мощн. (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
ЕМТВ V 2.2-3000	2.2	1370	500	795.5	500	DN50	DN40	138	145	120	521	380	420	273	320
ЕМТВ V 4-3000	4	1430.5	500	836	500	DN50	DN40	141	179.5	120	579	380	420	273	320

ЕМТЕ

Эмульгатор твердый-жидкий



Смесители ЕМТ -- были специально разработаны для получения однородных смесей твердых тел в жидкостях без наличия агломератов и без окисления продукта. Конфигурация головки и ротора позволяет производить растворы с или без необходимости рециркуляции продукта, благодаря высокой степени сдвига и большой способности эмульгирования. Линейный монтаж способствует производству растворов, эмульсий, дисперсий, суспензий и гомогенизаций, в которых продукт обладает уменьшенным размером частиц и не содержит агломератов.

Принцип действия данных аппаратов заключается во всасывании, произведенном быстрой циркуляцией текучего тела через подкачивающее устройство, порождающее эффект Вентури и способствующее всасывание порошкового материала. После того, как текучее тело уже находится в циркуляции, подключается разгрузка твердого вещества и его введение регулируется запорным клапаном. Смесь входит через центральную часть ротора и, находясь внутри, распределяется через отверстия диффузора под сильным помолотом и дисперсией, что позволяет получить полностью однородный продукт. После перелива в насосную камеру и через необходимое время удерживания, реверс толкательной центрифуги поставляет толкательное давление для перекачивания продукта к следующему оборудованию и, кроме того, производит всасывание, необходимое во время операции.

Дизайн данных эмульгаторов оптимизирует сборку и демонтаж различных частей, облегчая задачи технического обслуживания и позволяя производить операцию с высоким уровнем санитарной обработки. Размер и форма головок и роторов регулируется в зависимости от каждого продукта и сферы применения.

Поэтому эмульгаторы ЕМТ широко используются в пищевой, фармацевтической, косметической и химической промышленности для загрузки твердых тел.

Одними из основных областей применения являются:

- Растворение сахара в пищевых продуктах (муст, сироп, сгущенное молоко, мороженное и т.д.)
- Приготовление/восстановление порошкового молока
- Приготовление рассолов
- Растворение крахмала, сгустителей, солей, бентонита, полисахарида и т.д.
- Суспензии и дисперсии добавок, красителей и ароматизирующих веществ
- Введение различных твердых тел в суспензии (известь, сгустители, добавки и т.д.)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Механический затвор с двойным патроном
Желоб введения твердых тел
Дизайн регулируемых головок и центрифуг
Соединения CLAMP
Высокая мощность загрузки твердых тел
Высокий гигиенический уровень
Быстрый демонтаж с помощью соединений CLAMP
Ориентируемое нагнетание
Наружное предохранение от окисления
Ручной дроссельный клапан

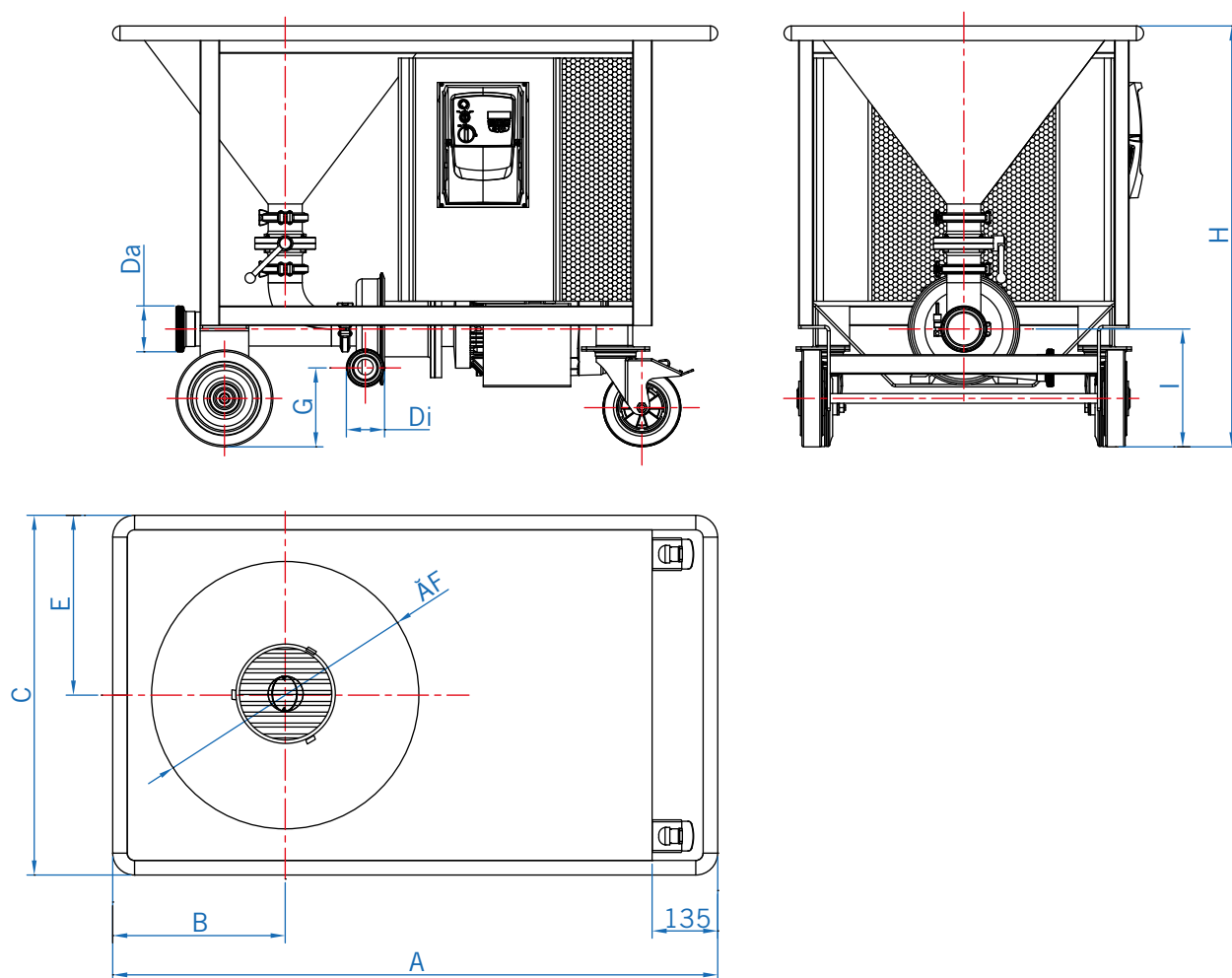
МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
Уплотнения из EPDM / Витона / капсульного PTFE

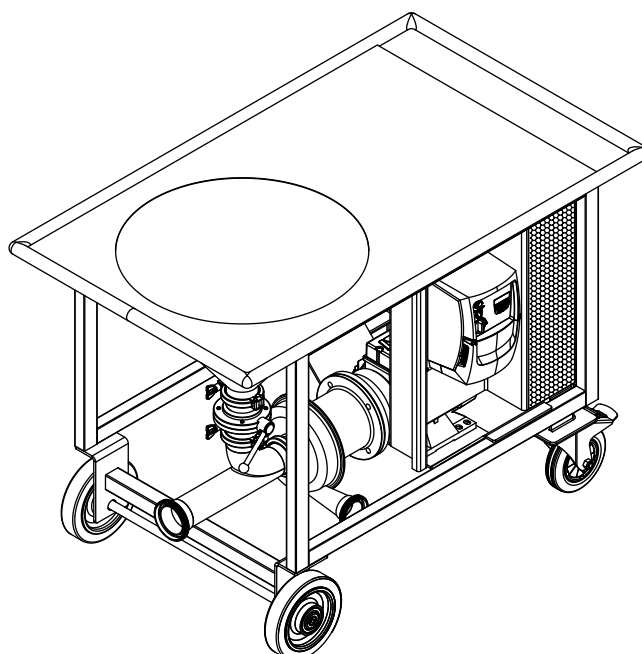
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Клапан с пневматическим приводом
Шариковый клапан
Пульт управления
Многозубчатая головка
Вибраторы
Другие соединения: DIN 11851, SMS, DIN 11856, DIN 2576 и т.д.
Частотно-регулируемый привод
Дренажное соединение
Система охлаждения механического затвора
Датчик уровня
Центрифуга и диффузор из других материалов: Hastelloy, AISI 904L и т.д.
Станина, тележка

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ ЕМТ



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ											
МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	A	B	C	D_a	D_i	E	F	G	H	I
EMTE 4-3000	4	1245	355	740	65	50	370	550	165	865	245
EMTE 7.5-3000	7.5	1475	450	860	80	65	430	650	185	975	285
EMTE 15-3000	15	1780	475	1050	100	80	525	650	185	1220	400
EMTE 18.5-3000	18.5	1780	475	1050	100	80	525	650	185	1220	400



ОПОРЫ И ПОДЪЕМНИКИ



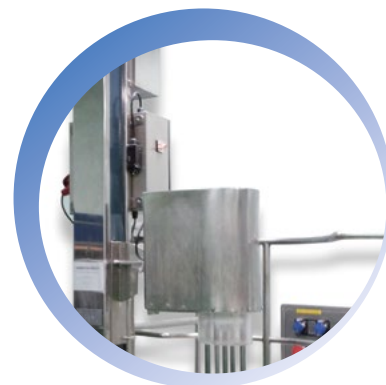
AUTOMATIC

Автоматическая система подъема

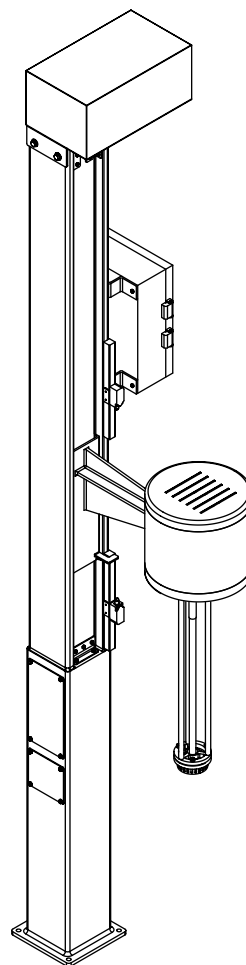
Фирма INOXMIM разрабатывает персонифицированные системы подъема и мобильного перемешивания в целях достижения повышенной степени гомогенизации на всех уровнях бака, будь то резервуары среднего либо большого объема. Данные подъемные системы сокращают мощность и число необходимых импеллеров, оптимизируя процесс перемешивания и способствуя очистке оборудования.

Подъемная система облегчает серийное перемешивание в небольших баках, с применением только одного аппарата. В зависимости от требований каждого применения избирается ручная (с помощью противовесов), полуавтоматическая или автоматическая система.

Данные системы могут быть оснащены датчиками конца хода, пультом дистанционного управления, пультом управления, электрическим или пневматическим двигателем, покрытием и т.д.

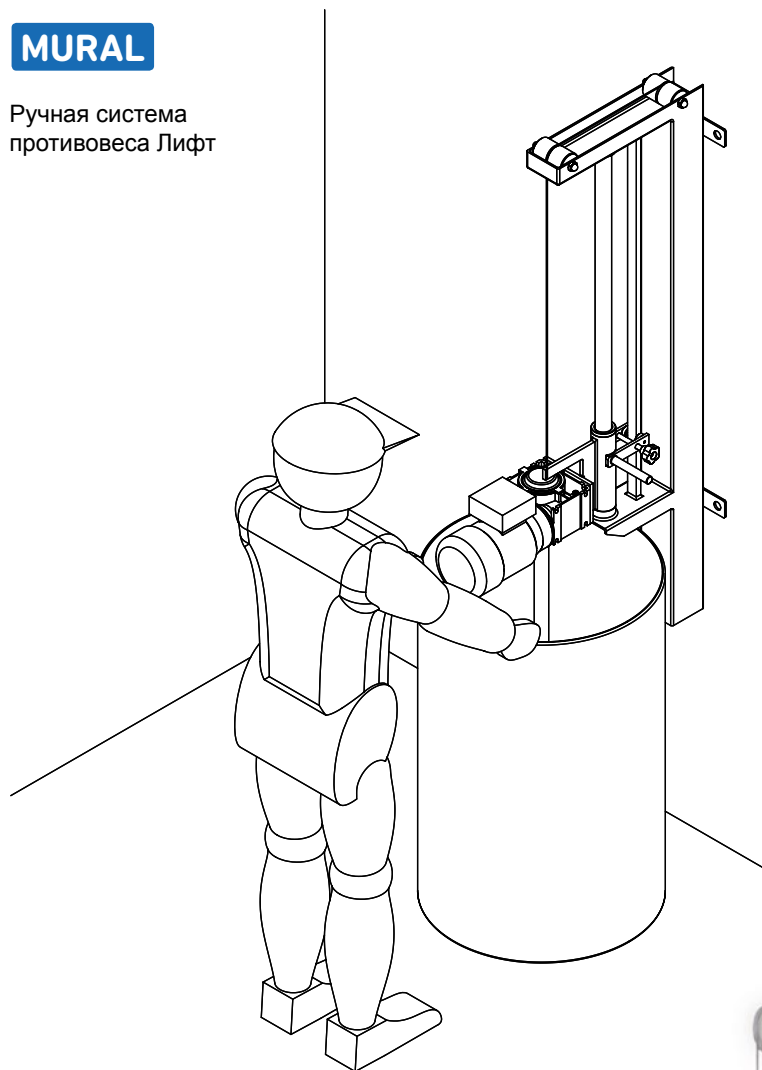


Санитарная автоматическая система



MURAL

Ручная система
противовеса Лифт



RUNNER

Гигиеническая система с ручным
управлением



Наши знания и опыт в самых разнообразных промышленных секторах позволяют осуществить синтез между требованиями клиента и промышленными ограничениями для гарантированной реализации наших проектов.

AGITMIM, отдел перемешивания и смеси, избирает для каждого процесса тип приводного механизма, способный гарантировать наибольшую производительность и наименьшие затраты для каждой области применения. Различные модели импеллеров позволяют найти решение многообразных проблем перемешивания.

INOXMIMGRUP, SL

INOXMIM

C/ Rubió i Ors, 29 - 17834 PORQUERES (Girona) ESPAÑA
Tel: +34 972 58 20 40 - Fax: +34 972 57 47 93
inoxmim@inoxmim.com

ГРУППА КОМПАНИЙ: