

**EM**

## Emulsionatore verticale



Con gli emulsionatori verticali EM ---, grazie al design delle teste e delle turbine, si ottengono livelli elevati di taglio in emulsioni e dispersioni. Con i miscelatori verticali si ottiene un prodotto completamente omogeneo e senza grumi nei processi con volumi medi (5000 litri) e piccoli. Inoltre, queste apparecchiature sono utili per la conservazione di prodotti già omogeneizzati, in quanto ne consentono il trattamento accurato senza alterarne le proprietà.

Grazie al design, è possibile ottenere un livello elevato d'igiene e agevolare gli interventi di manutenzione. La configurazione della testa è selezionata in base al prodotto e ai relativi requisiti, perciò può essere a setaccio, scanalata o perforata. Questi dispositivi sono quindi in grado di ridurre le dimensioni delle particelle, eliminare grumi e sciogliere velocemente prodotti solidi nei liquidi. Ecco alcune applicazioni nelle quali sono impiegati gli emulsionatori EM:

- Emulsione di prodotti dell'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica (maionesi, creme, salse, ecc.)
- Soluzione di zuccheri, sali, resine, gas, ecc.
- Sospensioni, dispersioni e diluizioni
- Miscelazione di solidi (in polvere o cristallini) nei liquidi
- Omogeneizzazioni

### MODELLI

- EM 1.5-150**
- EM 4-500**
- EM 7.5-1500**
- EM 11-2500**
- EM 18.5-5000**

### CARATTERISTICHE

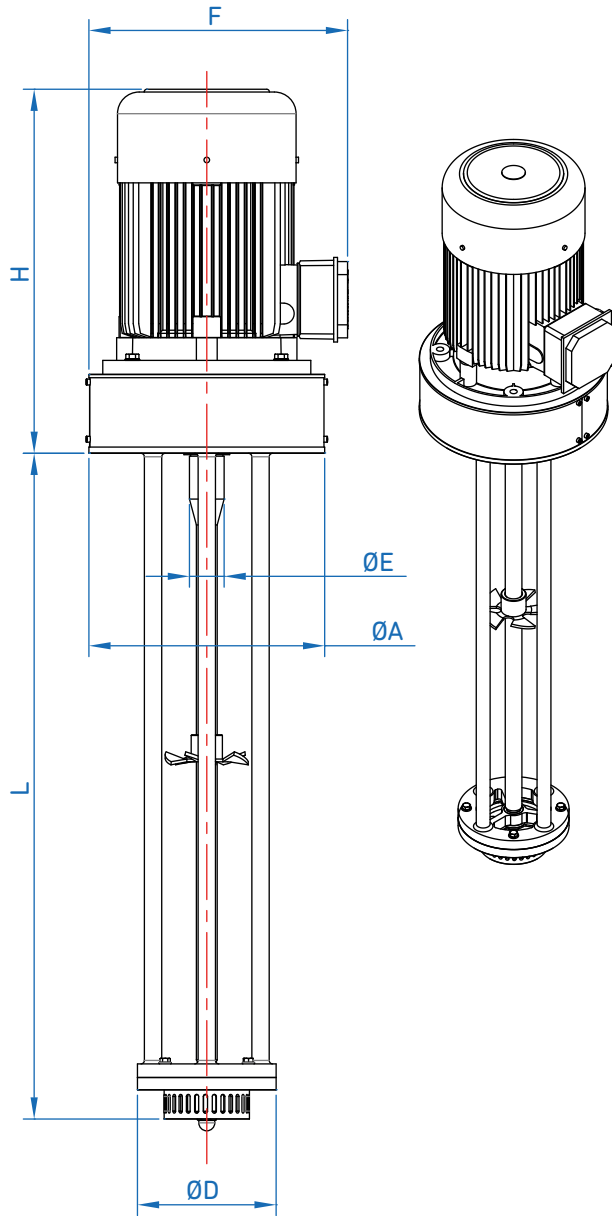
- Flangia di attacco DIN 2576
- Assetto regolabile delle teste e delle turbine
- Alto livello d'igiene
- Teste intercambiabili

### MATERIALI

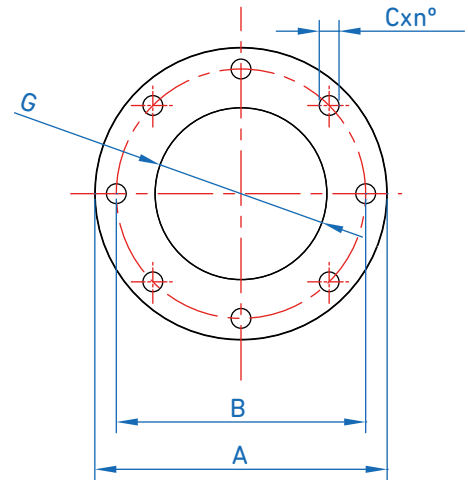
- Le parti a contatto con il prodotto sono realizzate in acciaio inox AISI 316
- Finitura superficiale: Alimentare / Sanitaria

### OPTIONAL

- Altre flange d'attacco
- Tenuta meccanica
- Quadro comandi
- Sistema di sollevamento manuale/automatico
- Agitatore centrale
- Turbine e diffusori in altri materiali

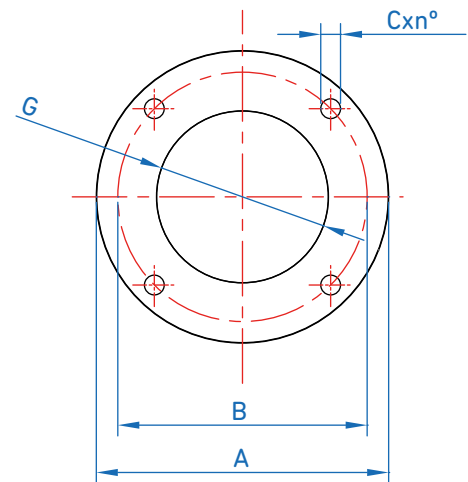


**BASE EMULSIONATORE FLANGIA DIN 2576**



DIMENSIONI D'INGOMBRO						
MODELLO	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

**BASE EMULSIONATORE FLANGIA IEC**



DIMENSIONI D'INGOMBRO						
MODELLO	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

DIMENSIONI D'INGOMBRO							
MODELLO	Potenza (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