

TANDEM

Vertikale Rührwerke



Das Modell TANDEM ermöglicht je nach Anwendung die Installation verschiedener Dichtungssysteme.

- Niederdruckdichtungssysteme per Wellendichtring oder Stopfbuchse
- Hochdruck- oder Vakuumdichtungssysteme per Gleitringdichtung: einfach, trocken-drehend oder Doppel-Cartridge

Diese Rührwerke zeichnen sich durch ihre vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten und große Rührkapazität aus. Dies ist durch die vielen Konfigurationsmöglichkeiten der möglichen Laufradtypen bedingt und die Möglichkeit der Anpassung an die Anforderungen des jeweiligen Systems. Dadurch sind sie unverzichtbar für die pharmazeutische, kosmetische, chemische und Lebensmittelindustrie.

Sie können mit Produkten wie Likören, Obst- und Gemüsesäften, Milchprodukten, Sirupen, Cremes, Gelen, Duftwässern usw. arbeiten. Beispiele für mögliche Einsatzgebiete: Homogenisieren und Rühren von Mischungen, Wärmeaustausch, chemische Reaktionen usw.



EIGENSCHAFTEN

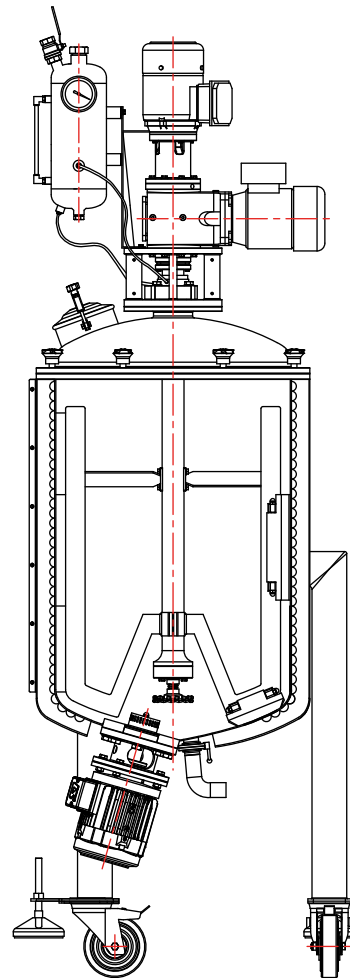
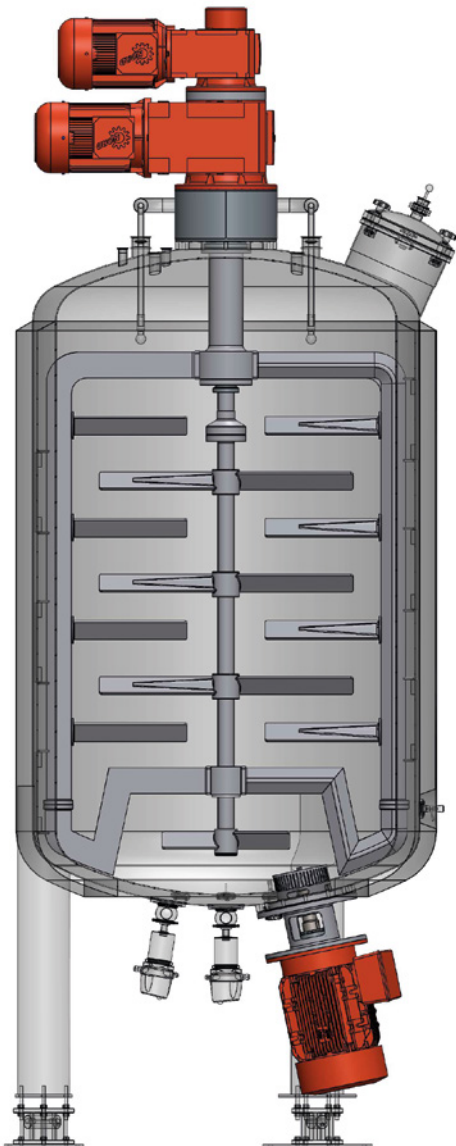
- Spezifisches Dichtungssysteme je nach Anwendung: Gleitringdichtung einfach, trocken-drehend oder Doppel-Cartridge
- Ausführung: Industrie / Lebensmittel / Sanitär
- Verankerungsflansch: Quadratisch / DIN 2576 / Typ IEC
- Parallelgetriebemotor
- Austauschbare Rührwerkzeuge

WERKSTOFFE

- Produktberührende Teile in Edelstahl AISI 316L
- Nicht produktberührende Teile in AISI 304L, Kohlenstoffstahl u.a.

OPTIONAL ERHÄLTlich

Andere Werkstoffe: AISI 304L, AISI 904L,
Hastelloy usw.
Gleitringdichtung gekühlt / druckbeaufschlagt
per Thermosyphon
Gegendrehende Montage
Andere Verankerungsflansche
Führungstripod
Steuerung
Edelstahlverkleidung
Rostfreie Verkleidung



Gegenrotierendes Rührsystem bestehend aus einem Rührer TANDEM mit ANCORA-Flügel mit Abstreifern, einem Vertikalrührer mit COWLES-Scheibe und einer Boden-Emulgiermaschine. Die per Thermosyphon gekühlte Gleitringdichtung ermöglicht zusammen mit dem Turm und dem Behälter-Verankerungssystem die Dichtigkeit des Reaktors.

Verwendung für die Zubereitung kosmetischer Produkte mit hoher Viskosität.