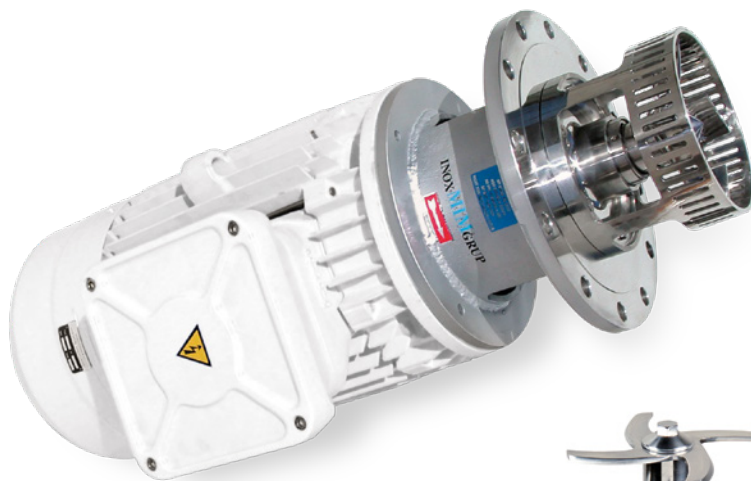


**EMF**

## Émulsionneuse de fond



INOXMIM a conçu une large gamme d'émulsionneuses de fond qui remplissent toutes les exigences requises dans les processus de dispersion, émulsion, homogénéisation et mouture du produit.

Les émulsionneuses EMF -- -- sont installées sur la partie inférieure du réservoir et elles réalisent efficacement et rapidement la dissolution des particules les plus lourdes du produit. La rotation de la turbine produit la succion nécessaire pour aspirer le fluide vers le centre de la tête où, grâce à la force centrifuge, il est dirigé vers la partie extérieure du rotor. Après avoir atteint l'espace entre la turbine et le stator, le produit subit une forte pression qui donne lieu à la mouture. Ensuite, lorsqu'il passe à travers les orifices de la tête, la grande vitesse de la rotation produit un effort coupant très puissant qui donne lieu à la dispersion, à l'émulsion et à l'homogénéisation totale du mélange, puisque ce processus se répète continuellement.

Le haut degré de cisaillement, ainsi que les différents types de têtes (perforée, rainurée ou tamisée) produisent la taille parfaite de particule pour obtenir des émulsions stables et des mélanges homogènes. Ces équipements peuvent être utilisés dans un ensemble avec un brasseur équipé d'une hélice du type ancre sur des produits très visqueux ou bien qui peuvent travailler seuls si le produit présente une faible viscosité. Grâce à toutes ces caractéristiques, ces équipements sont indispensables dans les secteurs exigeants, notamment l'industrie alimentaire, pharmaceutique et cosmétique.

### MODÈLES

**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**

### CARACTÉRISTIQUES

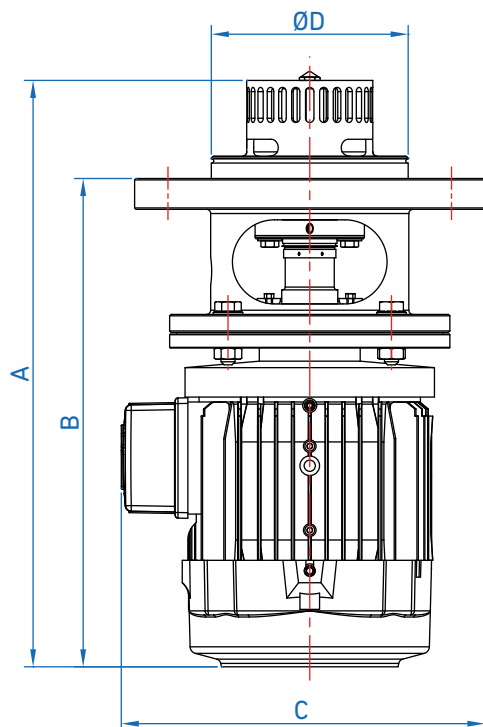
Bride d'ancrage DIN 2576 PN10  
 Conception des têtes et des turbines ajustables  
 Haut degré d'hygiène  
 Têtes échangeables : rainurée, tamisée ou perforée  
 Facilité d'assemblage/désassemblage  
 Fermeture mécanique double

### MATÉRIAUX

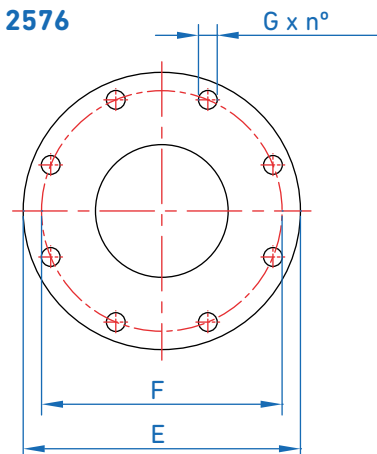
Parties en contact avec le produit en acier inoxydable AISI 316  
 Niveau de finition : Alimentaire / Sanitaire

### OPTIONS

Fermeture mécanique simple avec étoupage de sécurité  
 Armoire de commande  
 Variateur de fréquence  
 Diffuseur et turbine en d'autres matériaux  
 Recouvrement du moteur  
 Équipement de réfrigération pour le système d'obturation  
 Multi-turbine



**BASE ÉMULSIONNEUSE  
BRIDE DIN 2576  
PN10**



**DIMENSIONS GÉNÉRALES**

| MODÈLE         | 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° |

**DIMENSIONS GÉNÉRALES**

| MODÈLE         | PuL<br>(kW) | A   | B   | C   | ØD  | (kg) |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|-----|------|
| 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  |

\*Pour les modèles supérieurs, consultez-nous

