

EM

Emulseur verticale



Les émulseurs verticaux EM -- -- fournissent de hauts degrés de cisaillement dans les émulsions et les dispersions, grâce à la conception des têtes et des turbines. Les émulseurs verticaux permettent d'obtenir un produit totalement homogène et sans grumeaux dans les processus avec des volumes moyens (5000 litres) et petits. D'autre part, ces équipements sont très utiles dans la conservation des produits déjà homogénéisés, puisqu'ils fournissent un traitement soigné de ces derniers afin de conserver toutes leurs propriétés.

Leur conception permet d'obtenir un haut degré d'hygiène et d'accélérer les tâches de maintenance. La configuration de la tête est sélectionnée en fonction du produit et des conditions de ce dernier. Elle peut être tamisée, rainurée ou perforée. C'est grâce à cela que ces équipements sont capables de réduire la taille des particules, d'éliminer les agglomérations et de dissoudre rapidement les solides en liquides. Voici quelques-unes des applications des émulseurs EM :

- Emulsion de produits de l'industrie alimentaire, cosmétique et pharmaceutique (mayonnaises, crèmes, sauces, etc.)
- Dissolution de sucres, sels, résines, gaz, etc.
- Suspensions, dispersions et dilutions
- Mélanges de solides (poudre ou cristallins) dans des liquides
- Homogénéisations

MODELES

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

CARACTERISTIQUES

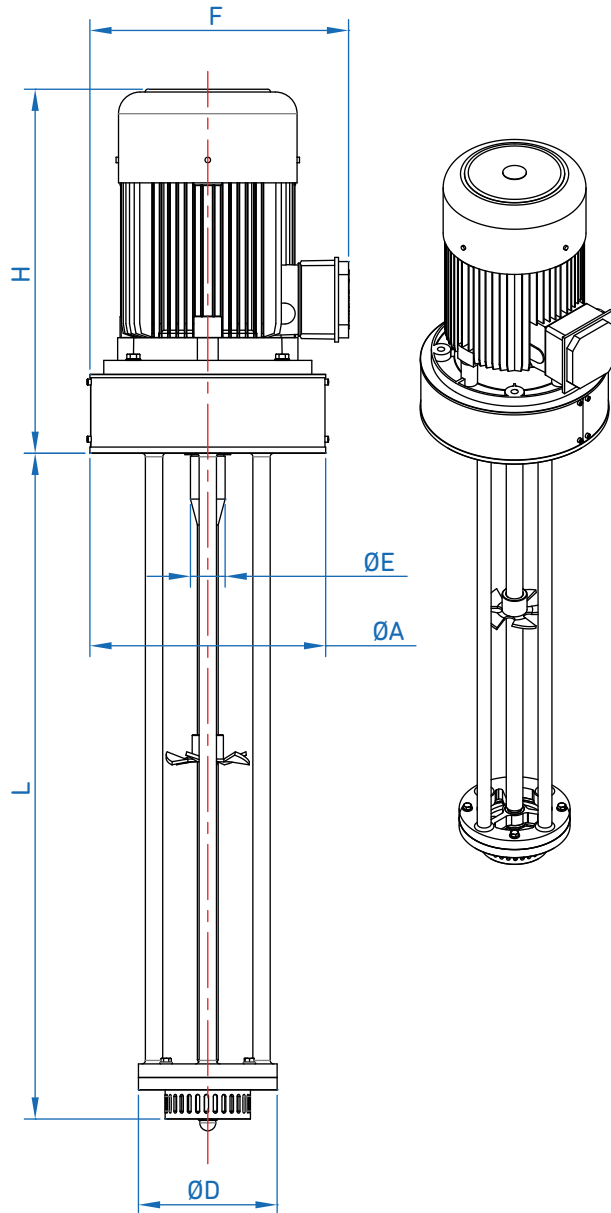
Bride d'ancrage DIN 2576
 Conception de têtes et de turbines ajustables
 Haut degré d'hygiène
 Têtes échangeables

MATERIAUX

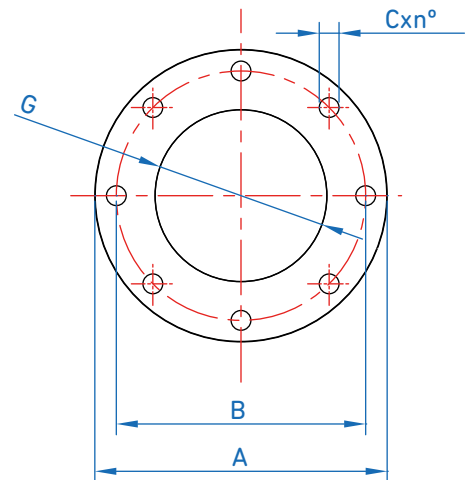
Les parties en contact avec le produit sont conçues en acier inoxydable AISI 316
 Finition : Alimentaire / Sanitaire

OPTIONS

Autres brides d'ancrage
 Garniture mécanique
 Coffret de commande
 Système de levage manuel/automatique
 Agitateur central
 Turbines et diffuseurs en d'autres matériaux

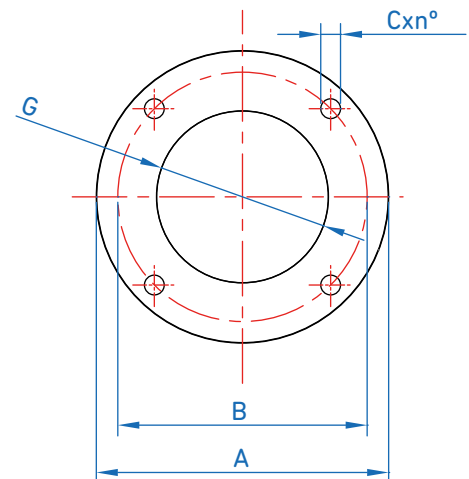


BASE EMULSEUR BRIDE DIN 2576



DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	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 EMULSEUR BRIDE IEC



DIMENSIONS GENERALES							
MODELE	(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

DIMENSIONS GENERALES						
MODELE	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