PRODUKTDATENBLATT / Kat-Nr. 13-0081

Homogenisator HMX InLine 450

Eigenschaften

Volumen	0 L

Kat-Nr.	Zustand	Stück
13-0081	**Neu**	**1**

Preis auf Anfrage

3.000 Tanks auf Lager



Beschreibung

Allgemeine Beschreibung:

Der HMX Homogenisator ist für die Herstellung von Emulsionen und Suspensionen mit einer breiten Palette von Viskosität.

Vorteile:

der austauschbare Homogenisator zur Erreichung der optimalen Qualität der Homogenisierung eines Produkts kurze Einschaltdauer (bis zu 60% Zeitersparnis) aseptisches Design- vom Werkzeug – schnelle und einfache Reinigung schnelle und einfache Demontage des Homogenisators- Standard-Bau des Homogenisators sorgt für eine schnelle Lieferung.

Technische Daten:

Leistung: 40.000 l/h

Leistung (kW): ca. 30 kW

Drehzahl: 3.000 U/min.

Anschlüsse: Saugseite DN 100/ Druckseite 80

Abmessungen:

Länge x Breite x Höhe: 1400 x 600 x 800 mm

Gewicht netto: ca. 320 kg

Mischkammer: Ø 185 mm

Produkt Zulauf: DN 100

Produkt Auslauf: DN 125

Leistung:

Standard Netzteil 400 V/3 Phasen, 50 Hz (andere Werte für Spannung und Frequenzen auf Anfrage)

Material:

Teile, die in Kontakt mit dem Produkt kommen sind aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 1.4404, 1.4435/AISI 316L oder 1.4571/AISI 316Ti Andere Teile sind aus 1.4301/AISI 304 Dichtungen aus EPDM oder andere Materialien (FPM, etc.)

Betriebsbedingungen:

Temperatur: 0° - 140 °C Luftfeuchtigkeit: 0 – 80% Umgebende Luft: sauber

Alle Teile, die Kontakt mit dem Produkt haben, sind leicht zugänglich und einfach zu demontieren. Die Maschine ist leicht zu pflegen und in

Homogenisator HMX InLine 450

Übereinstimmung mit dem GMP-Standards. Eine einfache und schnelle Wartung ist gewährleistet.

Arbeitsablauf-Beschreibung

Trockene und flüssige Fraktionen mit guten fließenden Eigenschaften kommen direkt in den Homogenisator, wo die Bildung der Partikel bis zu 1µm, durch die Dispergierung folgt.

Mechanische Baugruppen

Einseitige, mechanische Dichtungen (doppel-wirkende Gleitringdichtungen, optional)

Sicherheit

EG-Übereinstimmungsbescheinigung im Einklang mit den Richtlinien des Maschinenbaues 98/37/EES,

Anhang II A

Standard Anwendung:

Lebensmittel: Mayonnaise, Ketchup, Saucen, Gewürze, süße Desserts, Marmelade, Obst-Desserts, Dressing, Fischpaste, Flüssigteig, Konfitüren, Schokoladenfüllmassen, Gemüsesäfte, Fruchtsäfte, Schmelzkäse, Suppenkonzentrate, Pesto Saucen, Tierfutter, etc.

Pharmazie: Lotion, Gel, Cremes, Tinkturen, Zahnpasta, Salben, Emulsionen, Suspensionen, Augentropfen, pharmazeutische Wirkstoffe, Aktiv-Bestandteile, etc.

Kosmetik: Lotion, Gel, Creme, Shampoo, Haarpflegeprodukte, Make-Up, Mascara, Lippenstiftmassen, Schaumbäder, Deodorants, etc.

Chemie: Tinte, Lacke, Füll- und Spachtelmassen, Möbelpolitur, Fugenmassen, Agrochemikalien, Kunststoff-Dispersionen, Papierstreichmassen, Silikon-Emulsionen, Beschichtungen, Farben, Klebstoffe, etc.

Falls sich gravierende Veränderungen in er Materialbeschaffungs-Situation nach oben oder nach unten ergeben, behalten wir uns Angebotskorekturen vor.

EUROlux GmbH & Co. KG
Hessheimer Weg 3-7
D-97753 Karlstadt-Karlburg
Tel: +49 (0) 9353 909050
info@eurolux.de

Sitz der Gesellschaft Würzburg
Registergericht: Amtsgericht Würzburg
HRA Nr. 7300
Geschäftsführung: Paul Lamprecht
Gerichtsstand: Würzburg
Ust-IdNr. DE 297 603 191
Steuer-Nr. 231/158/51403

Raiffeisenbank Main Spessart eG Lohr a. Main
BIC: GENODEF1GEM
IBAN: DE89 7906 9150 0001 6523 20