

EMT

Эмульгатор твердый-жидкий



Смесители EMT -- были специально разработаны для получения однородных смесей твердых тел в жидкостях без наличия агломератов и без окисления продукта. Конфигурация головки и ротора позволяет производить растворы с или без необходимости рециркуляции продукта, благодаря высокой степени сдвига и большой способности эмульгирования. Линейный монтаж способствует производству растворов, эмульсий, дисперсий, суспензий и гомогенизаций, в которых продукт обладает уменьшенным размером частиц и не содержит агломератов.

Принцип действия данных аппаратов заключается во всасывании, произведенном быстрой циркуляцией текучего тела через подкачивающее устройство, порождающее эффект Вентури и способствующее всасыванию порошкового материала. После того, как текучее тело уже находится в циркуляции, подключается разгрузка твердого вещества и его введение регулируется запорным клапаном. Смесь входит через центральную часть ротора и, находясь внутри, распределяется через отверстия диффузора под сильным помолом и дисперсией, что позволяет получить полностью однородный продукт. После перелива в насосную камеру и через необходимое время удерживания, реверс толкательной центрифуги поставляет толкательное давление для перекачивания продукта к следующему оборудованию и, кроме того, производит всасывание, необходимое во время операции.

Дизайн данных эмульгаторов оптимизирует сборку и демонтаж различных частей, облегчая задачи технического обслуживания и позволяя производить операцию с высоким уровнем санитарной обработки. Размер и форма головок и роторов регулируется в зависимости от каждого продукта и сферы применения.

Поэтому эмульгаторы EMT широко используются в пищевой, фармацевтической, косметической и химической промышленности для загрузки твердых тел.

Одними из основных областей применения являются:

- Растворение сахара в пищевых продуктах (муст, сироп, сгущенное молоко, мороженное и т.д.)
- Приготовление/восстановление порошкового молока
- Приготовление рассолов
- Растворение крахмала, сгустителей, солей, бентонита, полисахарида и т.д.
- Суспензии и дисперсии добавок, красителей и ароматизирующих веществ
- Введение различных твердых тел в суспензии (известь, сгустители, добавки и т.д.)

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Механический затвор с двойным патроном
Желоб введения твердых тел
Дизайн регулируемых головок и центрифуг
Соединения CLAMP
Высокая мощность загрузки твердых тел
Высокий гигиенический уровень
Быстрый демонтаж с помощью соединений CLAMP
Ориентируемое нагнетание
Наружное предохранение от окисления
Ручной дроссельный клапан

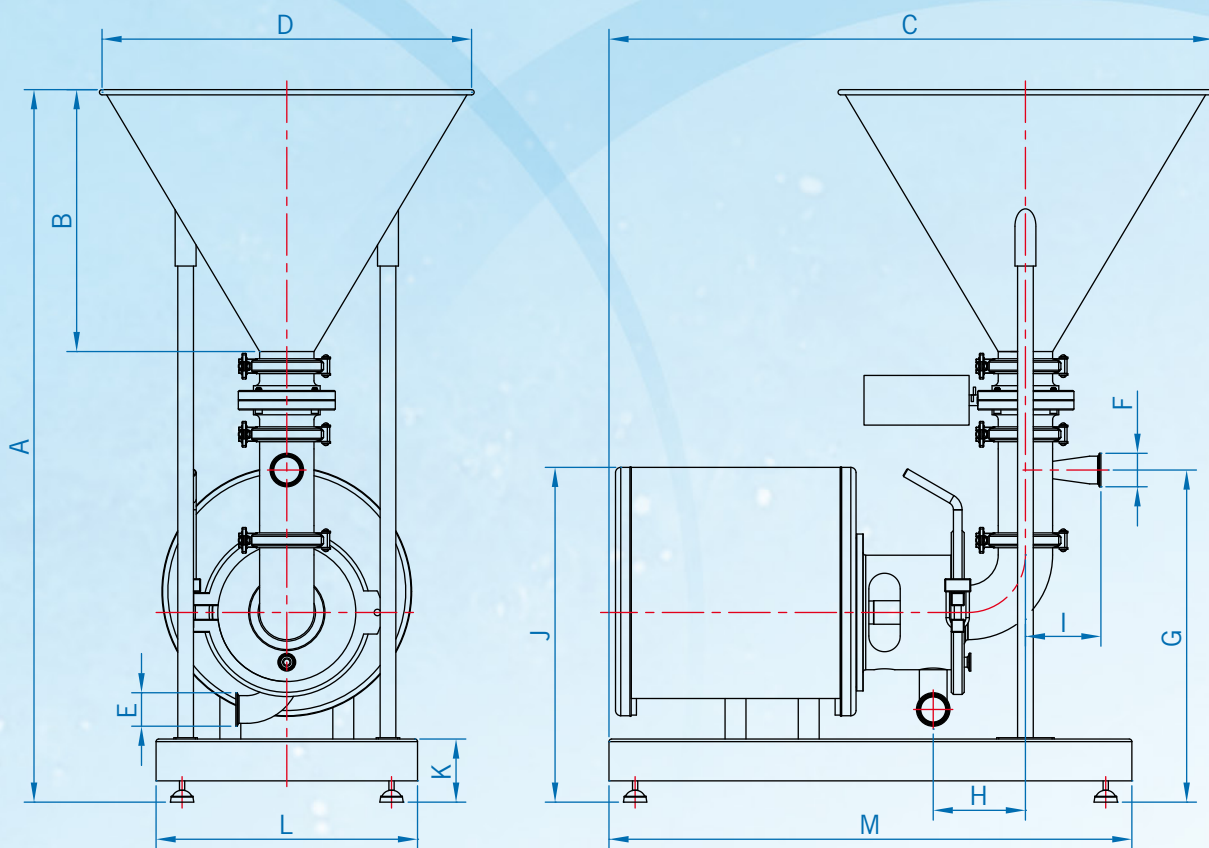
МАТЕРИАЛЫ

Части, вступающие в контакт с продуктом, изготовлены из нержавеющей стали AISI 316.
Конечная отделка: Промышленная / Пищевая / Санитарная
Уплотнения из EPDM / Витона / капсульного PTFE

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Клапан с пневматическим приводом
Шариковый клапан
Пульт управления
Многозубчатая головка
Вибраторы
Другие соединения: DIN 11851, SMS, DIN 11856, DIN 2576 и т.д.
Частотно-регулируемый привод
Дренажное соединение
Система охлаждения механического затвора
Датчик уровня
Центрифуга и диффузор из других материалов: Hastelloy, AISI 904L и т.д.
Станина, тележка

РАЗМЕРЫ МОДЕЛИ EMT



ОБЩИЕ РАЗМЕРЫ

МОДЕЛЬ	Мощность (кВт)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
EMT 2.2-3000	2.2	1085	500	950.5	500	DN40	DN50	527	145	144	350	110	400	640
EMT 4-3000	4	1175	500	950.5	500	DN40	DN50	549	145	144	409.5	110	400	640
EMT 7.5-3000	7.5	1363.5	500	1155	700	DN50	DN50	668	175	144	667	160	500	1000
EMT 11-3000	11	1383.5	500	1315	700	DN65	DN50	696	175	144	667.5	160	500	1160
EMT 18.5-3000	18.5	1383.5	500	1315	700	DN80	DN50	696	175	144	667.5	160	500	1160
EMT 30-3000	30	1423.5	500	1555	700	DN100	DN50	736	215	144	770	160	550	1400

