

Disperseur - homogénéiseur en continu

- ▶ débit jusqu'à 5000 l/h (eau)
- ▶ fonctionnement sous vide ou sous pression de 0,7 à 2 bar



La solution idéale pour toutes les applications de dispersion en continu en laboratoire ou pour des productions pilotes. Les résultats obtenus peuvent être extrapolés facilement vers les productions industrielles utilisant le même principe de fonctionnement.

Nombreuses applications

Dispersions, émulsions, suspensions, homogénéisations, désagréments, désagglomérations, accélérations des réactions, dissolutions, pulvérisations, etc.

Procédé à très haute efficacité

Fonctionne suivant le principe d'une turbine : aspiration axiale, dispersion et éjection radiale à travers les fentes du stator.

Fonctionnement sous vide ou sous pression

- étanchéité pour fonctionnement sous vide ou sous pression de 0,7 à 2 bar

Chambre thermostatée avec une double enveloppe

La chambre de dispersion est équipée d'une double enveloppe pour le chauffage ou le refroidissement par circulation liquide.

Caractéristiques

- tête de dispersion Ø 42 mm, débit maximum 5000 l/h (eau)
- stérilisation possible par toutes les techniques physiques ou chimiques, jusqu'à +220°C
- chambre à circulation continue à double enveloppe pour chauffage ou refroidissement par circulation liquide
- régulateur électronique de vitesse en continu de 5000 à 22000 tr/min
- possibilité de branchement d'un tachymètre : visualisation et contrôle de vitesse effective de rotation, assurant ainsi des procédures parfaitement reproductibles (sur demande)
- puissance moteur : 1500 W
- toutes les parties en contact avec la matière sont en acier inox

référence

DHX2500 Homogénéiseur en continu avec chambre thermostatée à double enveloppe

Prix HT

Réacteurs de laboratoire 2 litres



- pour la mise au point et la production de nombreuses substances dans tous les domaines
- mélanges, dispersions, émulsions, suspensions, homogénéisations, etc.
- préparation de lotions, pâtes, crèmes, gels, pâtes dentifrice, concentrés de fruits, chocolat, pâte d'amande, incorporation de matières solides et d'additifs, etc. pour des viscosités comprises de 1 à 100 000 mPa.s
- composé d'une cuve de réacteur à double paroi en acier inox ou en verre borosilicaté 3.3 pour une parfaite thermostatation par circulation liquide (chaud ou froid), d'une tige à ancre perforée en PTFE, d'un agitateur électromécanique à tige, d'un statif télescopique et d'un module de mesure du couple
- fonctionnement sous vide ou sous pression
- couvercle à fermeture hermétique équipé d'une ouverture centrale et de cinq latérales étanches
- vitesse d'agitation : 8 à 290 tr/min
- viscosité : 1 à 100000 mPa.s
- statif réglable : 620 à 1010 mm
- possibilité du pilotage et de programmation grâce à un PC, avec édition sur imprimante

tarif complet sur demande