

Réacteur de laboratoire 2 litres

tarif sur
demande

- mise au point et 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 thermostatisation 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



Disperseurs de pailleuse en continu Magic LAB®

Disperseurs en continu de pailleuse

- modules de dispersion et de mélange interchangeables, en continu ou par charge
- 1 base et 6 modules amovibles au choix

Unité de commande

- permet de piloter, de contrôler et de programmer facilement des procédures d'homogénéisation et de dispersion
- affichage LCD de toutes les informations sur le module en cours d'utilisation et ses réglages

Caractéristiques techniques

- température max. : +90°C (jusqu'à +120°C pendant un temps court)
- pression max. : 2,5 bar
- construction en acier inox AISI 316L
- puissance : 900 W
- vitesse max. : 30 000 tr/min
- débit max. : 120 litres/h



Système de dispersion multifonctions

dispersion standard à 1 étage	dispersion standard à plusieurs étages	broyeur colloïdal	broyeur conique	disperseur/ mélangeur de poudre	disperseur / mélangeur / malaxeur
amélioration de la stabilité d'un produit après agitation ou mélange	amélioration de la finesse finale du produit, obtention d'une émulsion la plus stable possible	broyage par voie humide d'échantillons durs ou matériaux bruts granuleux, production de pâtes ou d'émulsions fines	même principe que le broyeur colloïdal mais avec un broyage final plus fin	incorporation de poudre dans un liquide en fonctionnement par charge, constitution du mélange : max. 65 % de solide	incorporation de poudre dans un liquide en fonctionnement en continu, constitution du mélange : max. 80 % de solide, viscosité max. : 50 Pa.s

tarif sur
demande