



TECNOLAB

TURBO-MISCHER: HERSTELLUNG HOMOGENER PRODUKTE
UND EMULSIONEN. SPEZIAL-BEHÄLTER: MAZERATION,
AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT.



50 to
2000 Lt

Bereich: Nahrungsmittel, Pharmazie,
Kosmetik und Chemikalien

Eine innovative Linie an: TURBO-MISCHER ZUR HERSTELLUNG HOMOGENER PRODUKTE UND EMULSIONEN SOWIE SPEZIAL-BEHÄLTER ZUR MAZARATION, AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT.

Standard- und individuelle Lösungen für Ihre unterschiedlichen Arbeitsanforderungen. Der Hersteller bietet Ihnen die Möglichkeit eigene Spezifikationen einzubringen. So werden individuelle und zuverlässige Maschinen mit besten Produktionsergebnissen garantiert.

Alle von TecnoLab entworfenen und hergestellten Produkte entsprechen der CE - Norm und sind extrem korrosionsbeständig, dabei einfach zu bedienen und zu warten. Bei der Herstellung werden nur zuverlässige Materialien in bester Qualität eingesetzt. Diese wird durch einen ausgezeichneten technischen Service des Herstellers unterstützt. Somit sind Anpassungen an neue Herausforderungen und Lösungen eventueller Probleme sichergestellt.

ALLGEMEINE LEISTUNGSDATEN

- Kapazitäten von 50 bis 2.000 Liter, korrosionsbeständig, hygienisch und praktisch.
- Hergestellt aus hochwertigen, ausgesuchten und zertifizierten Materialien. Nach Wunsch in konischer oder zylindrischer Form und mit spezieller Bodeneinheit lieferbar.
- Ausstattung: verschiedene innere Einsätze und satinierte Oberfläche.
- Konstruktion in rostfreiem Stahl entsprechend AISI 304 oder AISI 316.
- Für Ventile und Unterlegscheiben werden nur spezifizierte und empfohlene Materialien eingesetzt.

SPEZIAL-BEHÄLTER

Ideal für die Mazeration sowie Aufbewahrung und Transport Ihrer Produkte.

Optionale Liefermöglichkeiten: staub- und wasserdichte Abdeckungen, Transportuntergestell, Oxidationsschutzkappen, markierte Füllstandssichtfenster.

MISCHER

Diese werden mit Vibration oder drehrichtungswechselndem Rotationsrahmen hergestellt.

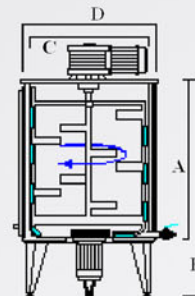
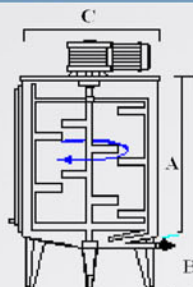
EMULSIONS- und TURBO-MISCHER

Ideal zum Mischen von zähflüssigen Produkten wie: Shampoo und Cremes.

- Mischen durch Zentrifugalpumpen und auswechselbaren Rotationsrahmen mit unterschiedlich angebrachten Mischblättern.
- Der Antrieb erfolgt über einen Ein- bzw. Dreiphasenmotor mit doppelter Geschwindigkeit.
- Sicherheitswanne unterhalb des Rotationsmotors.
- Doppelwandiger Behälter - optional - mit thermostatisch geregelter Wasserbad, bzw. Kühlsystem mit externem Kaltwasser-Anschluss oder geschlossenem, aktivem Kreislaufsystem.
- Turbo-Mischer. Einsätze wahlweise mit Bohrungen oder Schlitzen. Doppeltes Emulsioniersystem. Winklig angebrachte Mischblätter für optimale Mischung. Elektronisch gesteuerte, variable Drehgeschwindigkeit.
- Schaltschrank in IP65-Norm mit DrehzahlEinstellung, Not - AUS, Temperatureinstellung und -anzeige.

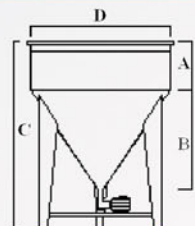
TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell CCT	50	100	200	300	400	500	
Kapazität [L]	50	100	200	300	400	500	
Abmessungen [mm]	A	600	750	900	900	1000	1100
	B	1000	1150	1300	1300	1400	1500
	C	400	500	600	700	780	800
	D	500	600	700	800	900	950



Modell CCT	50	100	200	300	400	500	1000
Kapazität [L]	50	100	200	300	400	500	1000
Abmessungen [mm]	A	550	680	800	850	900	1100
	B	950	1080	1200	1250	1300	1500
	C	400	480	620	700	780	800

Modell CCT	50	100	200	300	400	500	
Kapazität [L]	50	100	200	300	400	500	
Abmessungen [mm]	A	200	240	270	310	360	400
	B	600	620	640	660	700	700
	C	1100	1160	1200	1270	1400	1400
	D	500	600	800	900	1000	1000



Der Hersteller behält sich, ohne Vorankündigung, das Recht auf technische Änderungen vor.



- TECNOLAB S.r.l.
 - Via V. Rosi, 42 06038 SPELLO (PG)
 - Tel: +390742301524 Fax: +390742301435
 - www.tecnolab-international.com
 - E-mail: tecnolab@bcsnet.it

Vertretung Deutschland:
 TECNOLAB-Timatic
 Feldstraße 41 51702 Bergneustadt
 Tel. +49 (0)2261 41114 Fax +49 (0)2261 920158
 Mobil +49 (0)170 4652734
 www.tecnolab-timatic.de
 E-Mail info@tecnolab-timatic.de