





PREPARATORE PER SPESSIMENTI "STAR" DA LT. 1000"

Per ottenere una buona miscelazione - emulsione è importante che il costruttore tenga presente dei fattori quali il giusto rapporto fra testata emulsionatore, il diametro recipiente, la forma del fondo idrodinamica, fattori presenti nel nostro preparatore STAR.

Composizione:

- N°1 recipiente cilindrico completamente in acciaio inox AISI 304
- Fondo di forma idrodinamica con valvola a sfera di scarico DN 50
- Serpentino per riscaldamento vapore diretto.
- Pompa cicloidale volumetrica autodescante in bronzo, portata lt./min. 75 circa
- Gruppo emulsionatore formato da elica centrifuga con statore superiore, disco deflettore scorrevole.
- Albero-elica intubato, montato su cuscinetti più tenuta meccanica bidirezionale. Questo dà un vantaggio di avere tutte le superfici esterne statiche, con la completa eliminazione di qualsiasi forma di vortice attorno all'albero motore e alla girante, senza inglobamento di aria nel prodotto.
- Il principio di lavoro dei nostri emulsionatori è basato sulla miscelazione verticale ascendente continua, cioè il prodotto partendo dalla girante elica, attraversa lo statore con un effetto di taglio e riduzione della granulometria, sale verso il disco deflettore che provvede a convogliarlo verso le pareti laterali del recipiente.
- Costruzione realizzata in acciaio inox AISI 316.
- Colonna di guida sostegno gruppo emulsionatore in esecuzione acciaio inox AISI 304. Sollevamento pneumatico, girevole (150°) del gruppo emulsionatore.
- Quadro elettrico di comando in cassetta inox con pulsantiera Inverter per una regolazione di velocità del motore asincrono trifase. Selettore di impostazione semiautomatica del movimento lisaggio "su-giù".

Caratteristiche tecniche:

■ Capacità utile It. 1000

■ Ingombri mm. 1600 x 2000



TECNOLOGIE

COMINOX s.a.s. di Roncoroni Arnaldo e C.

22070 Guanzate (CO) Italy Via Galileo Galilei, 15 Tel. +39-031/977231 – Fax +39-031/976621 e-mail tecnologie.cominox@tin.it www.tecnologiecominox.it

PRINTING PASTE PREPARATORS "STAR" LT. 1000

In order to obtain a good mixing-emulsifing is important that the builder takes in considerations some factors: the just relationship between emulsifier head, the diameters of the container, the form of the bottom hydrodynamics, factors present in our preparators STAR.

Composition:

- N°1 cylindrical container made in stainless steel AISI 304.
- Bottom of form hydrodynamics with shere-valve of discharge DN 50.
- Direct steam pipe coil.
- Volumetric cycloidal self-priming pump in bronze, flowrate lt./min. 75 ~
- Emulsifying group composed by centrifugal propeller with superior stator, sliding deflection disk.
- Piped shaft-propeller, assembled on bearings plus mechanical two-direction. This gives an advantage that all external surfaces are static, with the total expulsion of any kind of vortex around the driving shaft and the impeller, without capturing any air into the product.
- The work principle of our emulsifiers is based on the continuous, ascendant and vertical
 mixing. This means that the product, starting from the impeller (propeller), goes through
 the stator with a cutting effect and reduction of the granulation, afterwards it rises
 towards the deflection disk, that provides to convoy it towards the lateral walls of the
 container.
- Construction made in stainless steel AISI 316.
- Guide column emulsifying group support in stainless steel AISI 304. Revolving (150°) pneumatic lifting of the emulsifying group.
- Control electrical board with pushbutton board in inox box. **Inverter** to regulate the speed of the asynchronous three-phase motor. Half-automatic setting selector of the movement "up and down".

Characteristics:

CapacityEncumberance

It. 1000

mm. 1600 x 2000



TECNOLOGIE

COMINOX s.a.s. di Roncoroni Arnaldo e C.

22070 Guanzate (CO) Italy Via Galileo Galilei, 15 Tel. +39-031/977231 – Fax +39-031/976621 e-mail tecnologie.cominox@tin.it www.tecnologiecominox.it