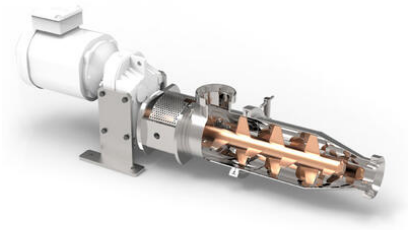
Telfa AB
Postadress: Box 1011, 573 28 Tranås
Besöksadress: Fredriksbergsgatan 2, 573 92 Tranås
075-24 24 450 | info@telfa.se | www.telfa.se

DLM/M ECO

Inline-mixer

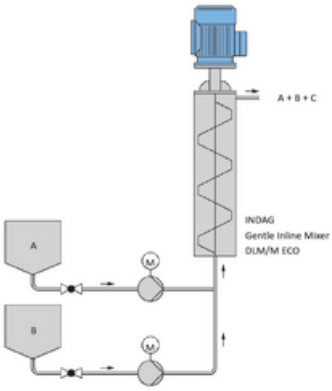
DLM/M-1 ECO HY VE KB



- Varsam blandning av känsliga produkter
- Lätt att rengöra med CIP-diskning
- Ger homogen blandning
- Kapacitet 100 – 13.000 l/h
- Viskositet 1 – 50.000 mPas

Produktinformation

INDAG dynamiska inlinemixer DLM/M ECO används för varsam blandning av skjuvkänsliga produkter. Exempel på vanliga applikationer är att blanda in frukt- eller bärkoncentrat i yoghurt eller att blanda in choklad i glass.
Chokladmousse (Mousse au chocolat) kan tillverkas genom att varsamt vika in choklad i äggviteskum. Känsligt skum blir inte förstört tack vare den milda behandlingen. Som namnet ECO (Economic) antyder så är detta en mixer till ett attraktivt pris men med mindre möjligheter för konfigurering.
Mixern har mycket goda egenskaper för CIP-rengörning.



Skjuvhastighet	< 30 s^{-1}
Kapacitet	100 - 13.000 l/h beroende på produkt
Trycknivåer	6 bar
	10 bar
Material	1.4404 (AISI 316L)
Axeltätning	Enkel mekanisk axeltätning
	Dubbel mekanisk axeltätning
Temperatur	0-150 °C (beroende på material)
Viskositet	1 - 50.000 mPas
Anslutningar	SMS, Tri-Clamp, DIN 11851 eller DIN 11864

;

Teknisk data

Effektområde	0,55-1,1 kW
Storlek	1
Temperaturområde	0-150 °C
Utförande	Vertikal
Varvtal	100-1800 rpm
Viskositet	50000 mPas
Kapacitet	100-2000 l/h
Anslutning	SMS 38
Material	SS 316L

