



Scheda Tecnica Prodotti

I turboemulsori modello LAB e S LAB sono apparecchi dalle illimitate capacità sia per utilizzo da laboratorio che per piccoli lotti di produzione.

I prodotti che possono trattare sono i seguenti :
Unguenti, paste, pomate, creme e tutti i prodotti liquidi e pastosi che non abbiano una viscosità non superiori ai 850.000 cps.

Massima versatilità e facilità di pulizia con il sistema SBR per lo sgancio del coperchio.
Ingombri contenuti peso limitato per un ottima trasportabilità.
Designer armonioso.

Disponibile con alimentazione elettrica 220 Volt Monofase o 380 Volt Trifase. Fabbricazione completamente in acciaio inox AISI 304 o 316. (optionals Fondo bombato a scarico totale del prodotto.

Riscaldamento con resistenza a fascia in bassa tensione 24 Volt con rivestimento in acciaio inox aisi 304.

Valvola a sfera per scarico prodotto. Chiusura a blocco e apertura a innesto rapido con sistema SBR. Indicatore di temperatura prodotto e intercapedine digitale.

Agitazione lenta con pala multipla, velocità regolabile elettronicamente 8 - 35 rpm. Agitazione a turbina con sistema rotore statore a fori intercambiabili e velocità regolabile elettronicamente 400 - 2700 rpm.

Modelli a disegno per applicazioni speciali.
Capacità da 2 a 20 litri.
Apparecchio costruito a normative CE.

Optionals

Parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 316.
Ruote con freno di sicurezza.
Apparecchio costruito a norme G.M.P.
Registratore fasi di lavorazione.
Serbatoio di lavorazione intercambiabile.

LAB



Modello	Larghezza	Altezza	Prof.	Cap.	Peso	KW Tot.
2 LAB - SLAB	650	1650	900	2.0	95	3
5 LAB - SLAB	650	1650	900	5.0	100	3,5
10 SLAB	650	1650	900	10.0	110	4
15 SLAB	650	1650	900	15.0	120	4,5
20 SLAB	650	1650	900	20.0	150	5

