

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

<https://molmash.nt-rt.ru> || mho@nt-rt.ru

П8-ОРД



Диспергатор роторный предназначен для приготовления высоко диспергированных, гомогенизированных жидких эмульсий и суспензий, многокомпонентных составов из трудно смешивающихся жидкостей. Агрегат диспергирующий состоит из расположенных на общей раме: корпуса диспергатора, привода, муфты. Рама выполнена из листа и имеет четыре регулируемых опоры. Рабочими органами диспергатора являются ротор и статор, на которых выполнено по три ряда зубьев. При вращении ротора продукт под действием центробежной силы продавливается через периодически совмещающиеся и перекрывающиеся каналы ротора и статора. При такой организации течения продукта интенсифицируются кавитационные процессы, т.е. происходит разрыв сплошности продукта на множество отдельных потоков и образование в нем полостей, или кавитационных пузырьков, заполненных смесью газа и пара. Поэтому после такой обработки продукт принимает вид однородной высокодисперсной эмульсии. Все детали, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из стали марки 12Х18Н10Т, допущенной для контакта с пищевыми продуктами.

Характеристики

Подача
5 м³/ч
Номинальный напор
0,1 МПа
Температура
80 °С
Диаметр всасывающего патрубка
50 Ду
Диаметр напорного патрубка
35 Ду
Тип электродвигателя
АИР100S2У3
Мощность электродвигателя
4 Квт
Частота вращения
2850 об/мин
Напряжение
380 В
Частота тока
50 Гц
Длина x ширина x высота
780 x 200 x 340
Масса
100 кг