

STARRO



MÉLANGE • AGITATION

TURBINES



TETE RJD Composée d'une hélice tripale axiale munie d'une virole solidaire en périphérie. En fonction de sa vitesse de rotation, des viscosités plus élevées peuvent être traitées. Elle est principalement utilisée pour des problèmes de mélange, de suspension, de dispersion, de dissolution et éventuellement d'émulsion.



TETE Y Composée d'un anneau fixe (stator) maintenu par un tube protégeant l'arbre en rotation et qui entraîne une hélice tripale axiale (rotor). La tête Y permet de solutionner tous les problèmes, résolus avec la tête RJD, mais plus particulièrement les émulsions difficiles.



TETE XY Composée d'un stator à cage munie de très nombreuses fentes et d'un double rotor, comprenant lui aussi, une cage, munie de fentes étroites, solidaire d'une hélice tripale. Le produit à disperser est soumis lors de son passage dans la turbine à un cisaillement très intense.



TETE X C'est une turbine défloculeuse composée d'un disque muni de dents en périphérie. Recommandée pour les dispersions de poudre formant des grumeaux, avec nécessité d'un déchiquetage et d'une bonne défloculation pour obtenir l'éclatement de ceux-ci.



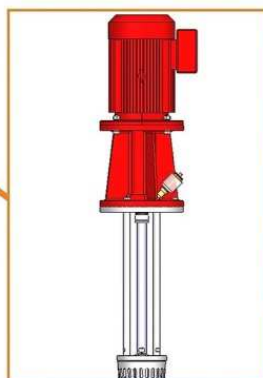
TETE SR C'est une turbine composée comme la tête Y d'un stator et d'une hélice tripale et qui a pour particularité d'avoir sur la périphérie du stator une multitude d'ouvertures, son avantage est d'obtenir une dispersion plus fine que la tête Y.

OPTIONS

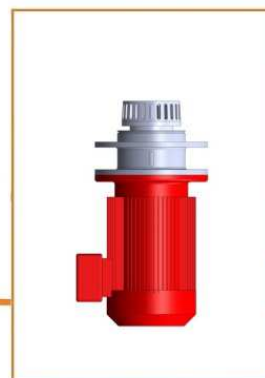


Introduction

Dispositif d'introduction pour le nettoyage et adjonction de phase liquide au coeur du mélange.



Montage rotor/stator sur colonnes



Montage fond de cuve sur colonnes

MELANGE PAR JET

Principe

Le mélange par jet se distingue particulièrement par son principe de travail par courants verticaux.

L'effet de mélange par jet est obtenu à l'aide d'une hélice tripale, soufflant vers le bas, entourée d'un anneau, fixe ou mobile, permettant de canaliser le produit verticalement vers le bas.

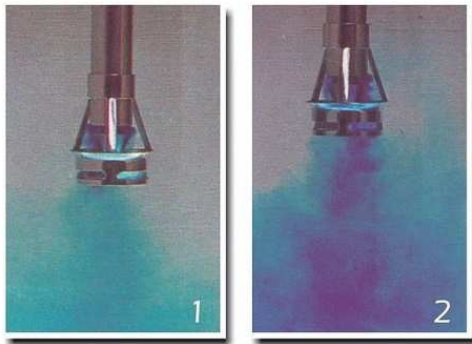
Les courants ainsi formés se réfléchissent sur le fond de la cuve et remontent le long des parois à l'opposé du mélangeur.

Ce système, donne l'avantage de ne pas créer de forces centrifuges engendrées par la plupart des mobiles d'agitation, et de donner les plus hautes garanties sur la qualité des mélanges, mises en suspension, émulsions, dispersions, etc.

L'action des turbines à MELANGE PAR JET est définie dans ces deux photos.

PHASE 1 : Naissance du courant vertical.

PHASE 2 : Son prolongement dans la masse et sa remontée le long des parois.



N OTRE SAVOIR-FAIRE

Alimentation

Ingrédients dans moutarde - Potages - Sauces aromatisées anglaises - Potages concentrés - Aliments pour bébé - Emulsion des huiles pour fabrication des margarines - Pâtes alimentaires - Mayonnaise - Sauces salade - Ketchup.

Boisson

Vin - Clarification - Tous traitements - Coupages - Préparation des bains de bentonite - Limonades - Préparation de sirops - Chaptalisation - Assemblage pour degré alcoolique.
Jus de fruits - Dispersion des essences, des colorants - Soda.

Confiserie

Bonbons - Compotes - Homogénéisation du sucre - Fabrication de réglisse - Pâte à gâteau.

Conserves

Saumure - Potages - Veloutés - Aliments pour bébés - Mayonnaise - Sauces.

Cosmétique

Shampooings - Bains moussants - Savons liquides - Gels - Rouges à lèvres - Laits - Crèmes - Fonds de teint - Fards antisolaires - Antiperspirants - Extraits - Eaux de Cologne - Lotions - Toniques - Concentrés pour aérosols - Sels de bains.

Papier peint

Dispersion des colorants - Base (émulsion) - Dispersion de charges - Homogénéisation de P.V.C.

Peinture

Préparation des bases - Dispersion des colorants - Dispersion de verre microscopique dans un colorant - Coupage - Broyage - Préparation des mastics.

Pharmacie

Masse de suppositoires - Sirops - Ampoules injectables - Déodorants - Excipients médicamenteux - Pâte dentifrice - Fortifiants à suspension colloïdale - Ampoules buvables.

Produit d'entretien

Cirages - Emulsions eau + cire - Solution d'huiles naphte et cire - Mélanges d'alcool et de glycol - Insecticides - Détergents liquides - Pâte à polir.

Produit laitier

Dans les tanks, homogénéisation avant prise d'échantillons - Crèmes et laits - Création de courants pour refroidir le lait cru - Reconstitution du lait à partir de poudre - Fabrication de caséinate - Homogénéisation de concentré et suif pour alimentation du bétail - Yaourts - Boissons chocolatées - Fromage blanc.

Textile

Epaississants - Pâte d'impression (émulsion), dispersion de colorants - Coupure - Dispersion de sels - Emulsion de latex - Emulsion d'impression saicatex - Bains de teinture - Apprêts.

Divers

Emulsion de bitume - Préparation des boues pour bains - Homogénéisation des huiles en cuves, en fûts - Homogénéisation des colles - Dissolution des sels d'imprégnation de bois - Papier dissolution de gélatine.
En céramique : mise en suspension, glaçures, engobe - Traitement des eaux - Dissolution de produits chimiques pour la photographie.



Dissolution de sucre



Homogénéisation de lactosérum



Assemblage de vins