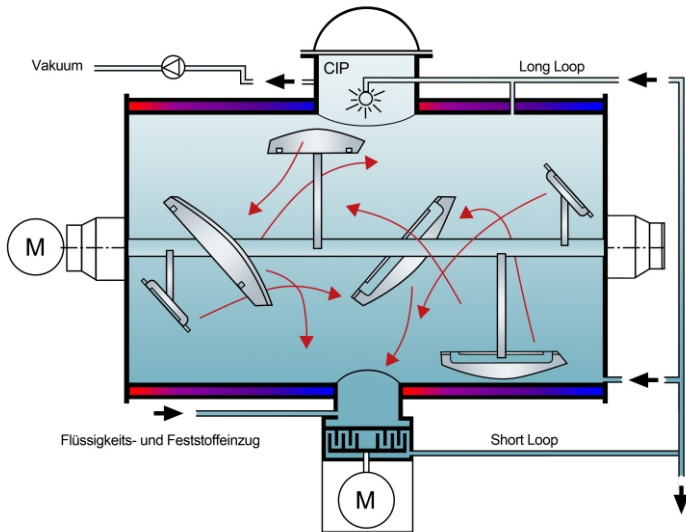


Lödige Dispergier-Mischer LDM



- Höchste Mischgüte
- Zirkulierende Produktführung
- Große Wärmeübertragungsflächen
- Niedrige Bauhöhe
- Leicht zu reinigen - CIP-fähig
- Verlässliches scale-up
- Geringe Produktrestmengen

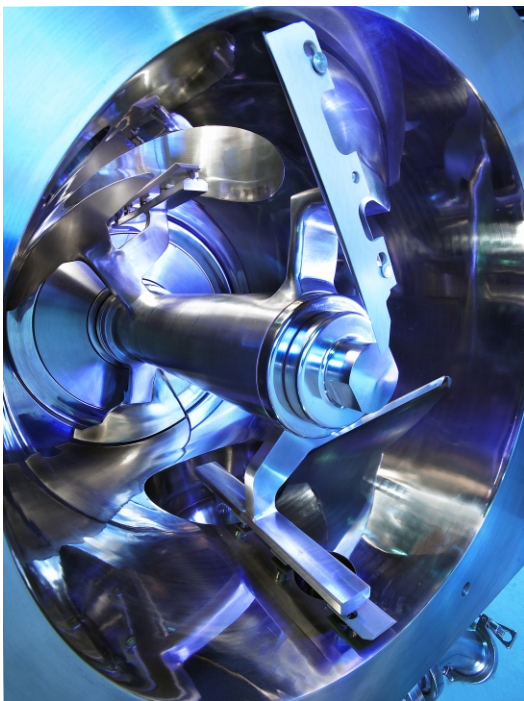


Horizontaler Dispergier-Mischer

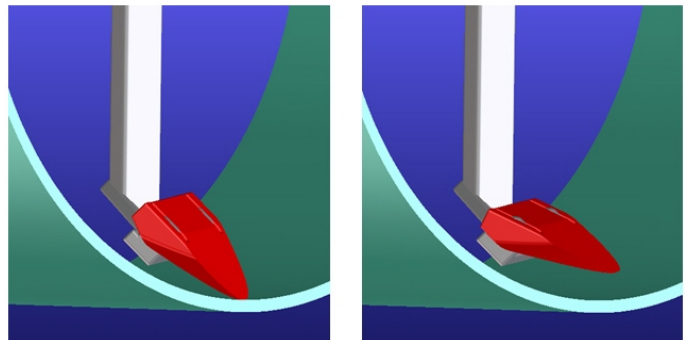
In Kooperation mit der Fa. AC Serendip Ltd. wurde mit dem Konzept eines horizontal angeordneten Mixers mit angeflanscht Homogenisator zwei bewährte Verfahrensprinzipien erstmals konsequent miteinander verbunden. Die systematische Analyse sämtlicher Prozessparameter und die detaillierte Auslegung aller Einzelkomponenten führt zu einem neuartigen Mischertyp, der für nahezu alle denkbaren Anwendungen die Kundenanforderungen in idealer Weise erfüllt.

Ausstattung

- GMP-Design
- Homogenisator für den Eintrag von höchsten Scherraten und geeignet für kleinste Tropfengrößen und enge Tropfengrößenverteilung
- Rückführungsleitungen für gezielte Prozessführung
- Mischorgan für höchste Ansprüche an Viskosität und Produktverhalten sowie Produkteigenschaften
- Wandgängige Abstreifer für optimale Verfahrensweise
- Bedienpaneel der Steuerung integriert in die Gehäusefront (optional)
- Vakuumfeste Konstruktion



Funktionsweise der Abstreifer



Baugrößen

Typ	Trommelinhalt (Liter)	Max. Arbeitsvol. (Liter)
LDM 130 D	130	100
LDM 300 D	300	240
LDM 600 D	600	480
LDM 1200 D	1200	960
LDM 1600 D	1600	1280
LDM 2000 D	2000	1600
LDM 3000 D	3000	2400
LDM 4200 D	4200	3360
LDM 6000 D	6000	4800
LDM 8000 D	8000	6400
LDM 10000 D	10000	8000

Weitere Sondergrößen auf Anfrage

Anwendungen

Der Lödige LDM wird überall dort eingesetzt, wo halb-feste Produkte verarbeitet werden, bei denen hohe Mischgüte erforderlich ist, und bei denen in einem oder mehreren Prozessschritten homogenisiert werden muss.

Dies geschieht bevorzugt bei der Herstellung von Emulsionen im Bereich

- Kosmetik
- Pharma
- Lebensmittel
- Feinchemie

FL-PRO-GER-LDM-GLP201107
© Gebr. Lödige