

Agitateur Nettco Série-S



Agitateur économique, portable et à poste fixe

Respecte les exigences 3A pour l'industrie agro-alimentaire

L'agitateur NETTCO Série-S est disponible dans de nombreuses configurations basées sur un concept modulaire. Un même agitateur peut être proposé avec une pince de fixation, une plaque de montage ou une bride avec étanchéité par garniture mécanique. Cet agitateur peut être transformé d'une configuration à une autre en moins de deux minutes.

- Rapport qualité/prix très compétitif
- Pour cuves existantes ou nouvelles : 0,1 à 20 m³
- Prévu pour l'industrie laitière, les boissons, les huiles, etc.
- Choix important d'hélices et d'options de montage



Scannez ce code pour accéder à notre site!

Conception modulaire unique

- Sanitaire, construction tout inox :
 - Carter en inox 304
 - Moteur étanche (IP55) utilisable avec variateur de fréquences
 - Réducteur planétaire : robuste et fiable
 - Graisse qualité alimentaire
 - Conception modulaire innovante
 - Fixation de l'arbre sécurisée avec méplat à pente inversé
 - Moteur carcasse inox : 0,37 à 2,2 kW
 - Produit standard
- Entraînement direct ou par réducteur (pour une large plage de vitesses de rotation) :
 - 1450, 290 et 240
- Longueur d'arbre jusqu'à 2 100 mm
- Simple, compact et nettoyabilité selon 3A possible
- Economique
- Hélices conçues par le leader mondial de l'agitation :
 - Nombreux types d'hélices disponibles
 - Hélice à pales profilées, turbine à pales inclinées et hélice marine (FP100)

Applications

Pâtisseries

Pâtes, parfums, glaçage
Garnitures de fruits
Graisses et huiles
Édulcorants, levures



Boissons

Bières, moûts, levures
Sodas, jus de fruits
Concentrés de fruits



Conserves

Aliments pour bébés
Concentrés de tomates
Purée de fruits, compotes
Légumes (purée / morceaux)
Puddings, confitures
Sauces salade, mayonnaises
Soupes et ragoûts



Confiseries

Sirop de saccharose
Crèmes



Cosmétiques

Crèmes et lotions, colorants
Gels fixant pour cheveux
Huiles essentielles
Shampooing, bains moussant



Laiterie

Crèmes, laits et yaourts
Caillés et petits lait
Fromages blanc



Viandes et poissons

Viandes hachées/broyées
Nourriture pour animaux
Suif et saindoux



Produits pharmaceutiques

Pâtes pour pilules
Extraits sanguins, sirops
Emulsions, pommades



Scannez pour en savoir plus sur les applications



Conception modulaire

Pince (P):

- Boulonné sur support
- Pincé sur le bord de cuve
- Pincé sur un support
- Inclinaison 0° ou 20° par rapport à l'horizontal
- Inclinaison 0° à 90° par rapport à la verticale
- Position réglable qui permet de contrôler l'agitation dans la cuve



Poste fixe pour cuve pressurisée (S):

- Module pour cuve pressurisée
- Fixé sur le module de base pour les cuves fermées pressurisées
- Brides ANSI ou DIN
- Garniture mécanique simple sèche
- Garniture mécanique possible jusqu'à une pression de 3,4 bar (pression maximum dans la cuve)



Poste fixe pour cuve ouverte (Q):

- Module pour cuve ouverte
- Fixé sur le module de base
Utilisé sur les cuves ouvertes où une étanchéité n'est pas requise
- Vertical centré pour les cuves équipées de contre-pales
- Vertical excentré pour les cuves sans contre-pales
- Peut-être monté incliné



Poste fixe avec joint à lèvres (L):

- Module pour cuve fermée
- Fixé sur le module de base pour les cuves fermées
- Brides ANSI ou DIN
- Joint à lèvres qualité alimentaire
- Jusqu'à une pression de 0,17 bar (pression maximum dans la cuve)



Tableau de sélection Alimentation en 50 Hz

VOLUME/LITRES	VISCOSITE/cPs ou mPa.s								
		1	100	250	500	1 000	2 500	5 000	
	< 100	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-97 FP	MS5_1 (2) 1-254 FP	MS5_1 (2) 1-226 FP
	< 250	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (1) 1-104 FP	MS1_1 (2) 1-104 FP	MS1_1 (2) 1-104 FP	MS1_1 (2) 1-104 FP	MS5_1 (1) 1-325 H	MS5_1 (3) 1-254 FP	MS5_1 (3) 1-239 FP
	< 500	MS1_1 (2) 1-104 FP	MS1_1 (2) 1-104 FP	MS5_1 (1) 1-325 H	MS5_1 (1) 1-325 H	MS5_1 (3) 2-285 H	MS5_2 (4) 2-239 FP	MS5_2 (5) 2-226 FP	
	< 1 000	MS1_1 (4) 1-104 FP	MS5_1 (2) 1-325 H	MS5_1 (2) 1-325 H	MS5_1 (2) 1-325 H	MS5_1 (5) 2-285 H	MS5_3 (7) 2-325 H	MS5_3 (7) 2-239 FP	
	< 1 500	MS1_1 (5) 1-104 FP	MS5_1 (3) 1-325 H	MS5_1 (3) 1-325 H	MS5_1 (3) 1-325 H	MS5_1 (7) 2-285 H	MS5_3 (10) 2-325 H	MS5_3 (9) 2-239 FP	
	< 2 000	MS1_1 (7) 1-104 FP	MS5_1 (3) 1-325 H	MS5_1 (4) 1-325 H	MS5_1 (5) 1-325 H	MS5_1 (8) 2-285 H	MS5_3 (12) 2-325 H	MS5_4 (11) 2-267 FP	
	< 2 500	MS5_1 (3) 1-325 H	MS5_1 (5) 1-325 H	MS5_1 (5) 1-325 H	MS5_1 (5) 1-345 H	MS5_2 (7) 1-368 H	MS5_3 (16) 2-325 H	MS5_5 (11) 2-290 FP	
	< 3 750	MS5_1 (4) 1-325 H	MS5_1 (7) 1-325 H	MS5_1 (6) 1-325 H	MS5_1 (7) 1-345 H	MS5_2 (10) 1-368 H	MS5_3 (21) 2-325 H	MS5_5 (15) 2-290 FP	
< 5 000	MS5_1 (5) 1-325 H	MS5_1 (9) 1-325 H	MS5_1 (9) 2-300 H	MS5_2 (13) 2-325 H	MS5_3 (14) 2-345 H	MS5_4 (26) 2-345 H	-		
< 7 500	MS5_1 (6) 1-325 H	MS5_1 (14) 1-325 H	MS5_1 (13) 2-300 H	MS5_2 (17) 2-325 H	MS5_3 (23) 2-345 H	MS5_4 (37) 2-345 H	-		
< 10 000	MS5_1 (8) 1-325 H	MS5_1 (17) 2-300 H	MS5_2 (14) 2-325 H	MS5_3 (18) 2-345 H	MS5_4 (24) 2-368 H	MS5_5 (37) 2-384 H	-		
< 12 500	MS5_1 (11) 2-300 H	MS5_2 (17) 2-325 H	MS5_3 (18) 2-345 H	MS5_4 (20) 2-384 H	MS5_4 (28) 2-368 H	-	-		
< 15 000	MS5_1 (12) 2-300 H	MS5_2 (21) 2-325 H	MS5_3 (20) 2-345 H	MS5_4 (22) 2-384 H	MS5_4 (32) 2-368 H	-	-		
< 20 000	MS5_1 (16) 2-300 H	MS5_2 (27) 2-325 H	MS5_3 (23) 2-345 H	-	-	-	-		

Modèle	Rapport de réduction	Type de fixation	Code moteur	HP/kW
Nettco MS	1	P	1	(0.5/0.37)
	5	Q	2	(0.75/0.55)
	6	L	3	(1/0.75)
		S*	4	(1.5/1.1)
			5	(2/1.5)
			6	(3/2.2)

Exemple: **MS1Q2**

- Rapport hauteur liquide / diamètre cuve compris entre 0,8 et 1,2
- Liquides Newtoniens
- Différence de densité entre les liquides < 0,1
- Densité finale < 1,10
- Rapport de viscosité maximum - 10:1 (>250 cPs)
- Fonctionnement pendant les phases de remplissage et de vidange
- * Etanchéité par garniture mécanique non disponible pour l'entraînement direct

Modèle		
Temps de mélange		
Nombre d'hélices	Diamètre hélice	Type hélice

FP = FP-100, H = Profilée

"fluidity.nonstop" représente notre engagement en faveur d'un niveau inégalé de service, de qualité produit, de performances et de compétences. Nous sommes le premier spécialiste européen du transfert de « liquides difficiles », et nous mettons tout en oeuvre pour maintenir cette position.



Siège Social - 87, rue des Poiriers
Parc Sainte Apolline - 78370 Plaisir
Tél.: + 33 (0)1 30 68 41 41 - Fax: + 33 (0)1 30 68 41 00

Site de Tours - 3, rue René Cassin - 37390 Notre Dame d'Oé
Tél.: + 33 (0)2 47 458 458 - Fax: + 33 (0)2 47 45 14 34
info@axflow.fr - www.axflow.fr

