

Collovelox

In-Line Homogenisator und Hochleistungs-Kolloidmühle

Höchste Partikelfeinheiten mit den COLLOVELOX Inline-Systemen



In Line Kolloidmühlen oder Homogenisiermaschinen werden eingesetzt, um im kontinuierlichen oder diskontinuierlichen Verfahren Stoffe unterschiedlicher Art gleichmäßig zu zerkleinern, zu verteilen und gleichzeitig in Lösung zu bringen. Im Gegensatz zum Batch Verfahren, ist durch die Zwangsdurchführung des Produktes durch die In Line Kammer eine effektivere Bearbeitung der Komponenten möglich. Wenn große Mengen pro Zeiteinheit eines Produktes in bester Qualität hergestellt werden müssen, dann sind meistens solche Art von Maschinen die beste Wahl.

Funktionsprinzip

Höchste Partikelfeinheiten sind für Ihre Produkte von grösster Wichtigkeit. Sie erhöhen ihre Wirksamkeit, Haltbarkeit und ihr gutes Aussehen.

Diese Feinheiten erhalten Sie mit der Hochleistungs-Homogenisiermühle Collovelox. Die Maschine arbeitet mit hohem Druck, mit einer hydraulischen und mechanischen Schneide-, Prall-, Quetsch- und Reibwirkung. Mit der Spaltverstellung zwischen Rotor und Stator können Partikelfeinheiten < 200nm erreicht werden. Dieser Spalt kann auch während des Betriebes der Maschine verstellt werden, ohne irgendein Teil der Anlage zu demontieren. Ein sehr zeitsparender Vorgang.

Die Collovelox Kolloidmühle kann Ihre eigentliche Arbeit mit höchster Effizienz verrichten, das Fördern der Produkte übernimmt das am Rotor befestigte Pumprad! Über eine Pulvereintragsvorrichtung (optional) kann mit Unterdruck Pulver oder zusätzliche Flüssigkeiten in den Produktstrom eingezogen werden.

Mit der Kolloidmühle Collovelox können Volumen von 340 l/h bis zu 32.000 l/h bearbeitet werden (bez. auf Wasser).

Farben- und Lackfabrikation

Dispersionsfarben
Wasserfarben
Füllstoffe



Pharmaz. Produkte & Kosmetik

Emulsionen
Lotionen
Sirupe
Crèmes
Einreibungsmittel



Chemische Industrie

Reinigungsmittel
Möbelpolituren
Seifen
Titanoxid-Dispersionen
Ölemulsionen
Pestizide



Lebensmittelindustrie

Saucen
Sirupe
Ketchup
Mayonnaise
Salatdressings
Milchgetränke
Eiscreme
Käse
Zuckerlösungen

