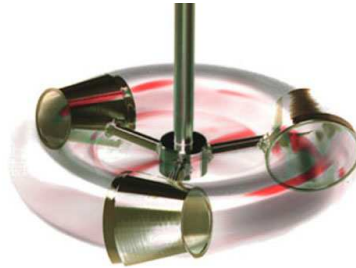


Spezielle konusförmige Hochprofil-Rührorgane (auch als "Becherrührer" bezeichnet) für hochviskose und sensible Produkte



Die Problemfelder:

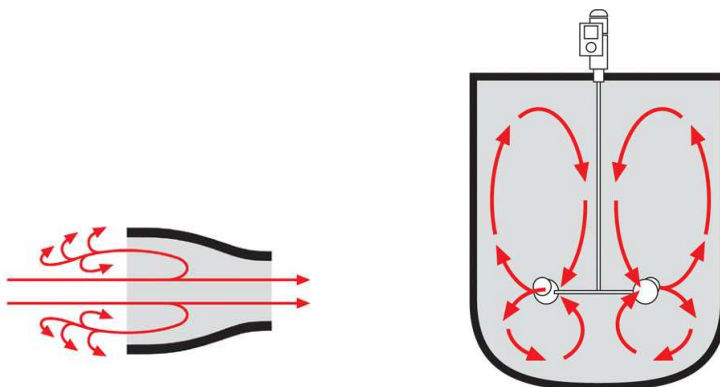
- Das Produkt im Bereich unter den normalen Flügelschrauben wird durch das Rührorgan nicht bewegt
- Die Phasentrennung Butter/Masse wird nicht erreicht
- Das Produkt am/in der Nähe der Behälterwände werden nicht erreicht
- Eventuelle Teilchen (z.B. Fruchtstücke) werden beschädigt

Die Lösung

Die Becher-Rührtechnik ist ein langsam laufendes System, das eigendynamische Strömungen aufbaut...

...was bedeutet das?

- Beim Gleiten der Konen durch das Rührmedium wird der Druck innerhalb der Konen erhöht, die Geschwindigkeit erhöht sich.
- Vor den Konen bildet sich ein Fluidpolster.
- Die austretende beschleunigte Laminarströmung bildet beim Kreuzen der Umgebung sich fortpflanzende turbulente Wirbel, durch die das Medium zum Rühren angeregt wird.



Die Vorteile

Verbessertes Mischverhalten

Die konusförmigen Rührorgane erzeugen eigendynamische Wirbelbewegungen. Diese bewirken durch das sogenannte Düsenprinzip eine zusätzliche Beschleunigung und Vermischung des Rührgutes.

Produktschonend

Durch das Staudruckprinzip, bei dem das Medium laminar durch die Verdränger strömt, erfolgt ein äußerst schonendes Rühren.

Kein Lufteinzug

Beim Rührvorgang wird keine Luft eingezipen. Im intermittierenden Betrieb und bei Reduzierung der Umfangsgeschwindigkeit kann sogar eine Entlüftung des Rührgutes stattfinden. Durch die Vermeidung von Lufteinzug kommt es nicht zu Schaumbildung.

Ansichten

