

# NETZSCH

Proven Excellence.



## Dissolver Typ *MASTERMIX*®

Praktisch und gut dispergiert!

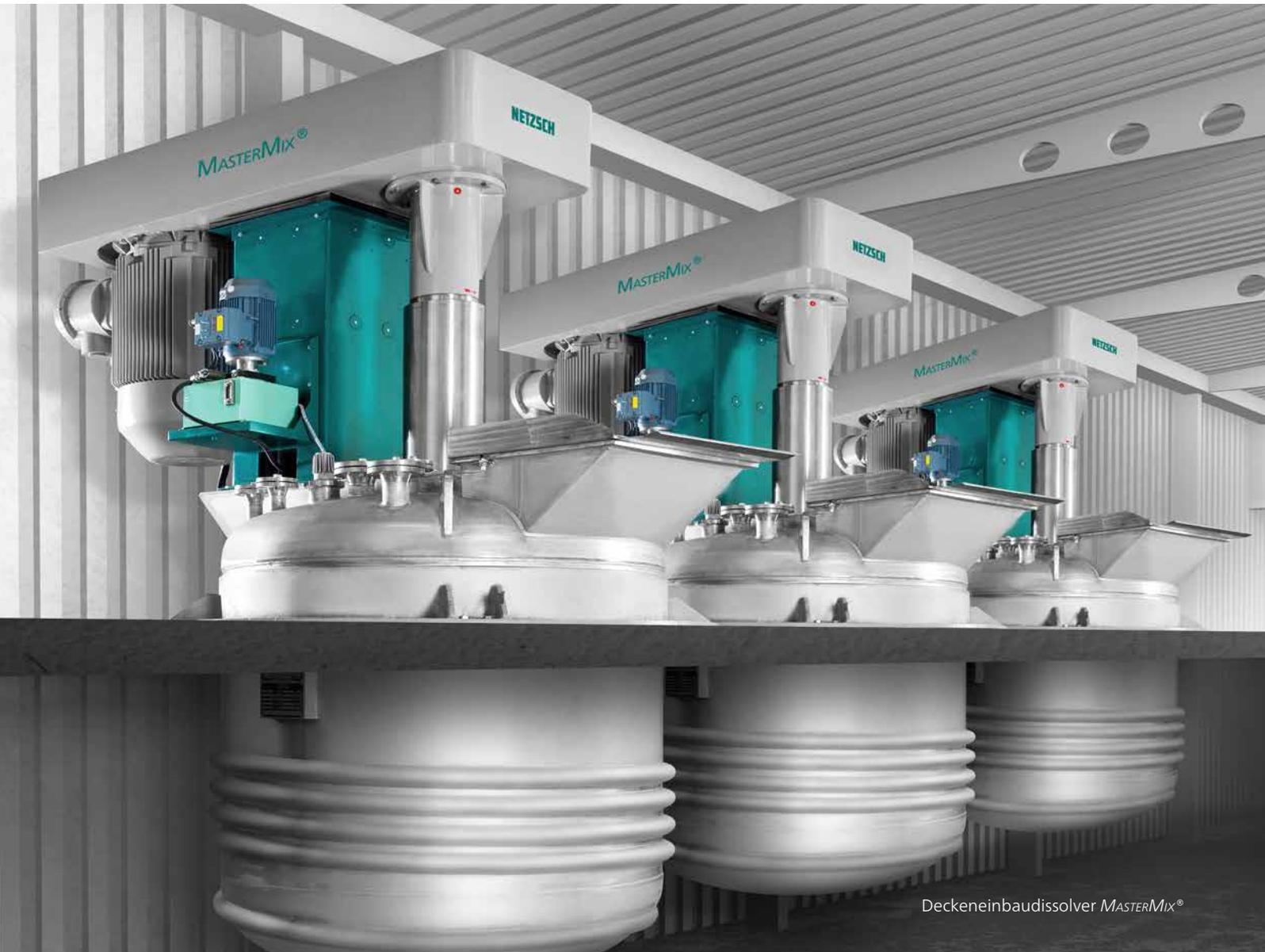
# Dissolver Typ *MASTERMIX*®

## Bewährte Dispergier- & Mischtechnik

Dissolver sind die in der Industrie am häufigsten eingesetzten und flexibel verwendeten Maschinen zum Mischen und Dispergieren von Feststoffen in Flüssigkeiten.

Mit den NETZSCH-Hochleistungs-Dispergieraggregaten *MASTERMIX*® können Produktchargen bis ca. 1500 l mit Wechselbehälter und bis ca. 10000 l mit stationären Deckeneinbaudissolvern hergestellt werden. Für größere Produktmengen bis ca. 10.000 l kommen Deckeneinbaudissolver mit stationären Behältern zum Einsatz.

Die Drehzahl der Welle mit dem Dispergierwerkzeug ist über ein weites Spektrum produkt- und anwendungsspezifisch einstellbar, Mischen, Rühren, Dispergieren. Zudem kann die Höhe des Mischwerkzeuges im Mischbehälter mittels der hydraulisch betätigten Hubsäule angepasst werden, so dass stets eine gute Produktumwälzung und Trombe für einen effizienten Feststoffeinzug gewährleistet ist. Zur Verbesserung der Misch- Dispergier Effizienz kann bei höher viskosen Produkten die Maschine optional mit Wand- und Bodenabstreifeinrichtungen ausgestattet werden.



## Eigenschaften

- Großen Drehzahlbereich für alle Misch und Dispergieraufgaben
- Frequenzgeregelte energieeffiziente Antriebe
- Hoher Wirkungsgrad
- Drehzahlverstellung mittels Drehtaster
- Digitale Drehzahlanzeige
- Automatische Drehzahlrückführung
- Hydraulische Hub-/Senkvorrichtung
- Hubverstellung mittels Drehtaster
- Spannzanze als Behälterspannvorrichtung
- Spindel aus hoch festen und chemisch beständigen Edelstahl
- Unterschiedliche anwendungsspezifische Dispergierscheiben



Dissolver MASTERMix® 15

## Ihr Nutzen im Überblick

- Kompakte, jedoch robuste Bauweise - geringster Raumbedarf
- Einfach logisch aufgebautes Bedienkonzept reduziert Kosten und Zeitaufwand
- Wir bieten kundenspezifische Lösungen
- Große Auswahl an Ausstattungsvarianten für höchste Prozesssicherheit
- Verschiedene, leicht und schnell austauschbare Dispergierwerkzeuge zur Steigerung der Effizienz
- Optionale Vakuumausführung ermöglicht das Dispergieren und Entlüften in einem Arbeitsgang und verhindert die Belastung durch Gase und Stäube
- Temperaturmessung mittels Sensor in einer Lanze, in der Rührwelle oder im Behälter zur Erhöhung der Produktionssicherheit
- Optimale Positionierung des Dispergierwerkzeugs durch hydraulische Hub-/Senkvorrichtung
- Sicherheitseinrichtungen nach den neuesten Richtlinien und zum Schutz Ihrer Mitarbeiter
- Optimaler Bedienschutz durch ...
  - 2-Handbedienung zum Heben/Senken bei Ausführung mit Behälterdeckel
  - Automatische Abschaltung, falls die Zahnscheibe über Behälterniveau angehoben wird
  - Berührungsschutz für rotierende Welle
  - Faltenbalg als Staubschutz für Welle



Dissolver MASTERMix® 37  
in Vakuumausführung mit Behälterwand-  
abstreifer, Waagenplattform, SPS-Steuerung

# Die Maschinenausstattung

## Übersicht an Dispergier- & Mischwerkzeugen

### Feinzahnscheibe Typ HS

Standarddispergierscheibe für mittelviskose Produkte z.B. aus dem Farben- und Lackbereich



### NElast-Scheibe (gelb)

für abrasive mineralische und keramische Produkte



### High-Performance Dispergierscheibe

erzeugt eine zusätzliche axiale Durchströmung zum Mischen und Dispergieren von höherviskosen Produkten



### Grobzahnscheibe Typ HF

für sanfte Scherbeanspruchung bei einer gesteigerten turbulenten Umwälzung von temperaturempfindlichen Produkten mit hohem Feststoffanteil



### Doppelsogscheibe

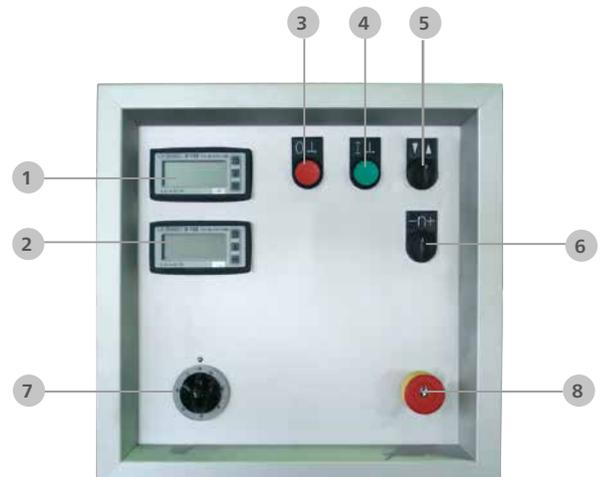
für hohe Dispergierleistung bei schnellstem Feststoffeintrag und kurzen Benetzungszeiten - Einsatz bei höherviskosen und schwer benetzbaren Produkten



Selbstverständlich sind weitere, hier nicht aufgeführte Mischwerkzeuge wie Propeller, Butterfly, Lösemischkorb u.a. erhältlich.

## Bedienterminal NETZSCH BASE

- 1 Leistungsanzeige in KW für den Hauptantriebsmotor
- 2 Drehzahlanzeige für die Dispergierwelle
- 3 Taster Rührwerk AUS
- 4 Taster Rührwerk EIN
- 5 Drehtaster Rührwerk HEBEN / SENKEN
- 6 Drehtaster Rührwerk SCHNELLER / LANGSAMER
- 7 Zeitschaltuhr zur Vorwahl der Batchdauer
- 8 NOT-AUS



## Optionen

- Kundenspezifische Behälterdeckelausführungen
- Vakuumausführung
- Abtreifeinrichtungen, je nach Größe und Applikation, einarmig, zweiarmig, als Käfig mit Wand- und Bodenabstreifer
- Temperaturfühler über Lanze, Welle oder Behälter
- Digitale Zeitschaltuhr
- Deckeneinbau-Ausführung mit schwenkbarem Oberteil, optional motorisch angetrieben
- ATEX-konforme Ausführungen bis einschließlich Zone 0 (Gas und Staub) im Mischbehälter, mit Behälterdeckelausführung und spezieller Wellendurchführung als Zonentrennung
- Behälterspannvorrichtungen optional elektrisch angetrieben
- SPS-Steuerungen mit kundenspezifisch festgelegten Funktionen und Einbindung in ein übergeordnetes Steuerungssystem
- Einsatzmöglichkeit verschiedener Mischwerkzeuge
- Schauglas mit Leuchte
- Alternative Antriebskonzepte auf Anfrage möglich
- Voll-Edelstahlausführung für kosmetische und pharmazeutische Anwendungen



Flacher Behälterdeckel



Separat angetriebener  
Wandabstreifer



Vakuumbehälterdeckel mit  
Abstreiferantrieb

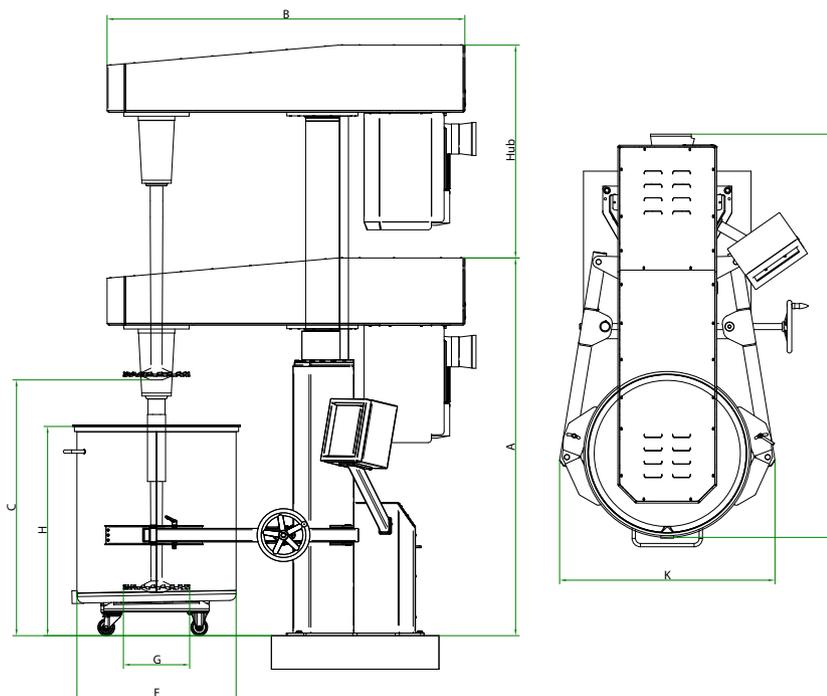


Vakuumdeckel mit Einfüllöffnung als  
Sackauflage



Typ	Abmessungen [mm]								
	A	A <sub>max</sub>	B	C	E	F <sub>min/max</sub>	G	H <sub>max</sub> *	K <sub>max</sub>
MASTERMIX® 4	1305	1955	1145	715	1250	290 - 500	100 - 150	650	1300
MASTERMIX® 5	1305	1955	1145	715	1250	290 - 500	125 - 200	650	1300
MASTERMIX® 8	1525	2320	1320	945	1150	350 - 600	175 - 250	900	850
MASTERMIX® 11	1524	2319	1342	945	1550	400 - 550	200 - 250	900	850
MASTERMIX® 15	2100	3200	2140	1315	2700	400 - 1350	250 - 380	1270	1900
MASTERMIX® 18	2100	3200	2140	1315	2700	400 - 1350	250 - 380	1270	1900
MASTERMIX® 22	2100	3200	2140	1315	2700	400 - 1350	300 - 500	1270	1900
MASTERMIX® 30	2270	3540	2140	1520	2700	400 - 1350	325 - 500	1400	1900
MASTERMIX® 37	2270	3540	2140	1520	2700	400 - 1350	325 - 500	1400	1900
MASTERMIX® 45	2270	3540	2140	1520	2700	400 - 1350	325 - 500	1400	1900
MASTERMIX® 55	2790	2290	2750	1790	3300	600 - 1550	450 - 550	1700	2100
MASTERMIX® 75	2790	4290	2750	1790	3300	600 - 1550	550 - 625	1700	2100
MASTERMIX® 90	2790	4290	2750	1790	3300	600 - 1550	625 - 700	1700	2100
MASTERMIX® 110	3180	4980	3200	2050	4000	1200 - 2400	600 - 850	1950	2500
MASTERMIX® 132	3180	4980	3200	2050	4000	1200 - 2400	600 - 850	1950	2500
MASTERMIX® 160	3180	4980	3200	2050	4000	1200 - 2400	600 - 850	1950	2500

\*) max. Höhe bei loseem und flachem Deckel ohne Abstreifer



Weitere Baugrößen und Sonderanfertigungen sind möglich. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage.

Die inhabergeführte NETZSCH Gruppe ist ein weltweit führendes Technologieunternehmen, das sich auf den Maschinen-, Anlagen- und Gerätebau spezialisiert hat.

Unter der Führung der Erich NETZSCH B.V. & Co. Holding KG besteht das Unternehmen aus den drei Geschäftsbereichen Analysieren & Prüfen, Mahlen & Dispergieren sowie Pumpen & Systeme, die branchen- und produktorientiert ausgerichtet sind. Ein weltweites Vertriebs- und Servicenetz gewährleistet Kundennähe und kompetenten Service seit 1873.

# Proven Excellence.

## Geschäftsbereich Mahlen & Dispergieren – weltweit führende Mahltechnologie

NETZSCH-Feinmahltechnik | Deutschland  
NETZSCH Trockenmahltechnik | Deutschland  
NETZSCH Vakumix | Deutschland  
NETZSCH Lohnmahltechnik | Deutschland  
NETZSCH Feinmahltechnik Polska | Polen  
NETZSCH Mastermix | Großbritannien  
NETZSCH Broyage | Frankreich

NETZSCH España | Spanien  
NETZSCH Machinery and Instruments | China  
NETZSCH India Grinding & Dispersing | Indien  
NETZSCH Tula | Russland  
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Türkei  
NETZSCH Premier Technologies | USA  
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Brasilien

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH  
Sedanstraße 70  
95100 Selb  
Deutschland  
Tel.: +49 9287 797 0  
Fax: +49 9287 797 149  
info.nft@netzsch.com



**NETZSCH**®

[www.netzsch.com](http://www.netzsch.com)