

# NETZSCH

Proven Excellence.



## Диссо львер *MASTERMIX*®

Практичное и качественное диспергирование!

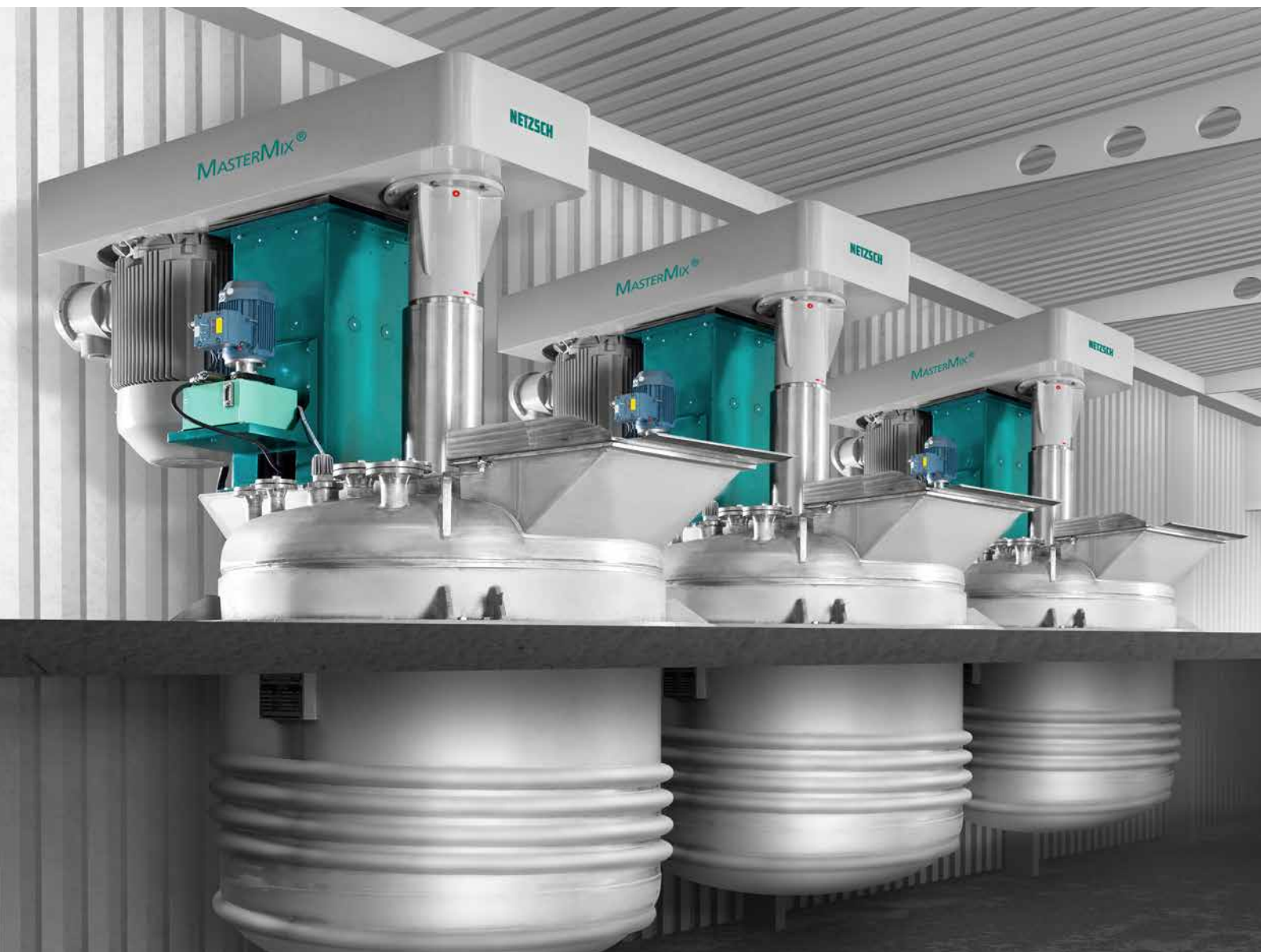
Business Unit  
GRINDING & DISPERSING

# Диссоolver MASTERMIX®

## Надёжная технология диспергирования и смешивания

Диссоolverы – универсальные и наиболее часто используемые в промышленности машины для смешивания твёрдых материалов в жидкостях.

Высокопроизводительные диспергирующие агрегаты NETZSCH MASTERMIX® способны перерабатывать продукты партиями до 1 500 л в сменных ёмкостях. Для переработки продуктов в больших объемах до 10 000 л используют диссоolverы с провисанием и стационарными ёмкостями. Число оборотов диспергатора регулируется приводом с частотным преобразователем, глубина его погружения в ёмкость изменяется гидравлическим приводом подъемной колонны. Для обеспечения процесса смешивания и диспергирования продуктов с высокой вязкостью в качестве опции используется скребок для стенок ёмкости.



## Характеристики

- Широкий диапазон скоростей вращения для всех возможных
- Частотно - регулируемые приводы
- Высокий КПД
- Настройка числа оборотов посредством поворотного переключателя
- Цифровая индикация числа оборотов
- Автоматический возврат к исходному числу оборотов
- Гидравлическое устройство подъема и опускания
- Регулирование длины хода посредством поворотного переключателя
- Устройство зажима ёмкости
- Ходовой винт и диспергирующий диск из высококачественной нержавеющей стали
- Различные диспергирующие фрезы в зависимости от области применения



Диссольтвер MASTERMix® 15

## Обзор ваших преимуществ

- Компактная конструкция – занимает малую площадь
- Простое обслуживание экономит время и издержки
- Мы предлагаем ориентированные на клиентов решения
- Широкий выбор вариантов исполнения для обеспечения наивысшей степени безопасности производства
- Различные легкосменные диспергирующие инструменты для повышения эффективности
- Опциональное вакуумное исполнение позволяет объединить в одну технологическую операцию диспергирование и деаэрацию, а также предотвращает загазованность и запыленность
- Измерение температуры через щуп или диспергирующий вал повышает безопасность производства
- Оптимальное расположение диспергирующего инструмента за счет гидравлического устройства подъема и опускания
- Устройства безопасности в соответствии с последними требованиями и нормативами
- Оптимальная защита обслуживающего персонала обеспечивается за счёт:
  - двуручного управления подъемом и опусканием в исполнении диссольтвера с крышкой для ёмкости
  - автоматического отключения, в случае если зубчатый диск поднимется выше уровня ёмкости
  - защиты от контакта с вращающимся валом
  - гофры для защиты от пыли



Диссольтвер MASTERMix® 37 с вакуумной крышкой, скребком для стенок ёмкости, весовой платформой и ПЛК

# Оснащение машины

## Обзор диспергирующих и смешивающих инструментов

### Мелкозубая дисковая фреза тип HS

Стандартный диспергирующий диск для продуктов средней вязкости, например, для лакокрасочной отрасли



### NElast - диск (желтый)

для абразивных минеральных и керамических продуктов



### Высокоэффективный диспергирующий диск

создаёт дополнительные возможности для аксиального прохождения высоковязких продуктов при смешивании и диспергировании



### Зубчатый диск тип HF

для мягкой срезающей нагрузки при увеличивающейся турбулентной циркуляции чувствительных к температуре продуктов с высоким содержанием твёрдых частиц



### Двойная дисковая фреза

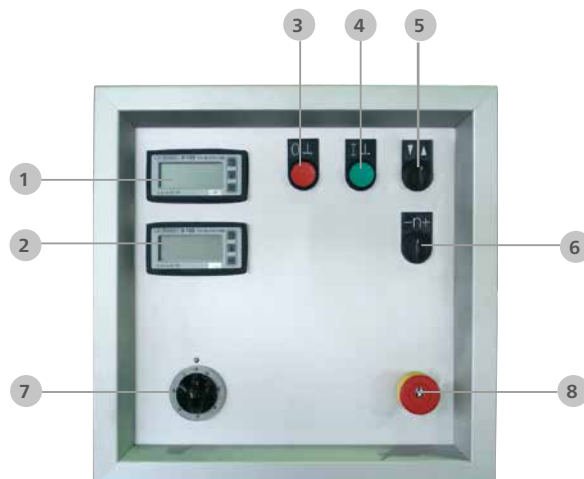
для высокой диспергирующей способности при ускоренной загрузке твёрдых компонентов и коротком времени смачивания – используется для высоковязких и плохо смачиваемых продуктов



В наличии имеются также другие смешивающие инструменты, например, пропеллер, бабочка, смесительная корзина и др.

## Панель управления NETZSCH BASE

- 1 Амперметр для основного двигателя
- 2 Индикация числа оборотов диспергирующего вала
- 3 Клавиша ВЫКЛ диспергирующий вал
- 4 Клавиша ВКЛ диспергирующий вал
- 5 Поворотный переключатель ПОДНЯТЬ/ОПУСТИТЬ диспергирующий вал
- 6 Поворотный переключатель БЫСТРО/МЕДЛЕННО для диспергирующего вала
- 7 Таймер для предварительной установки продолжительности цикла
- 8 АВАРИЙНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ



## Опции

- Исполнение крышек ёмкости по заказу клиента
- Вакуумное исполнение
- Различные конфигурации скребков для очистки стенок ёмкости
- Датчик температуры через щуп или встроен в вал диссольвера
- Цифровой таймер
- Исполнение диссольвера с провисанием и поворотной верхней частью, опционально с механическим приводом
- Соответствующее стандартам АTEX исполнение вплоть до нулевой зоны в смешивающей ёмкости, с крышкой и специальным прохождением вала в качестве разделительной зоны
- Зажимные устройства для ёмкостей, опционально с электрическим приводом
- Система управления ПЛК с функционалом по желанию клиента и возможностью интеграции в вышестоящую систему управления
- Возможность использования различных смешивающих инструментов
- Смотровое стекло с подсветкой
- По запросу возможно альтернативное исполнение приводов
- Для косметической и фармацевтической отраслей исполнение из высококачественной нержавеющей стали



Плоская крышка ёмкости



Скребок для стенок с независимым приводом



Вакуумная крышка ёмкости с приводом скребка



Вакуумная крышка с откидывающейся секцией для загрузки из мешков

## Области применения

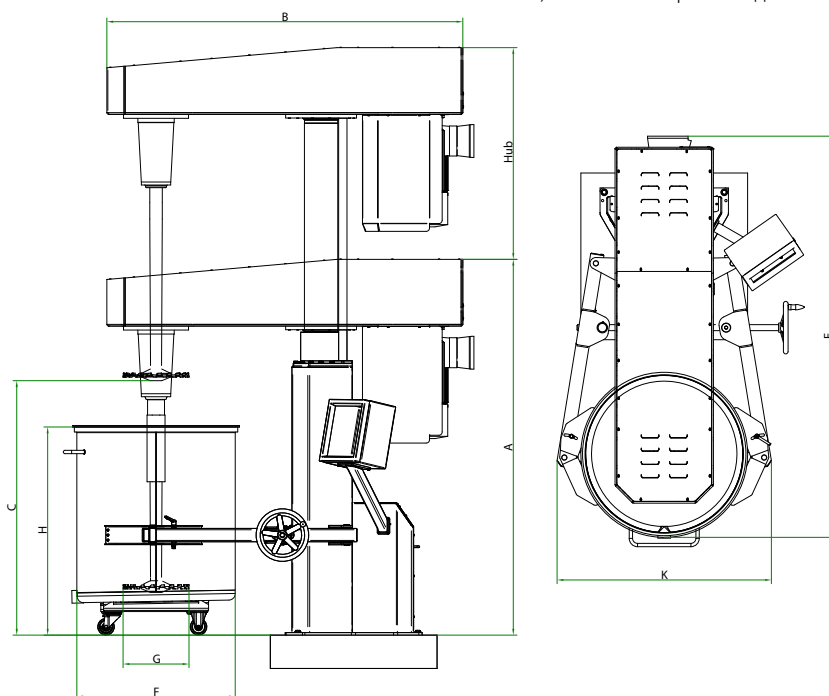
- Лакокраска
  - Промышленные краски
  - Строительные лаки и краски
  - Автомобильные лаки и краски
- Типографские краски
  - Типографские краски для офсетной печати
  - Жидкие типографские краски
- Пигменты и красители
- Герметики
- Клеи
- Пластизолы
- Связующие
- Фармацевтика
- Косметика
- Минералы
- Пищевые и кондитерские продукты

## Технические характеристики

Тип	Привод [кВт]	Вес [кг]	Число оборотов [мин <sup>-1</sup> ]	Стандартный объем партии [л]
MASTERMIX® 4	4	600	300 - 5000	50
MASTERMIX® 5	5	600	300 - 5000	100
MASTERMIX® 8	8	750	200 - 3000	100
MASTERMIX® 11	11	750	200 - 3000	200
MASTERMIX® 15	15	1450	170 - 2600	400
MASTERMIX® 18	18,5	1450	130 - 2000	600
MASTERMIX® 22	22	1450	120 - 1800	800
MASTERMIX® 30	30	2100	100 - 1500	1000
MASTERMIX® 37	37	2100	90 - 1350	1200
MASTERMIX® 45	45	2100	90 - 1350	1300
MASTERMIX® 55	55	3050	90 - 1300	1800
MASTERMIX® 75	75	3050	70 - 1000	2500
MASTERMIX® 90	90	3050	70 - 1000	2800
MASTERMIX® 110	110	3500	60 - 850	5000
MASTERMIX® 132	132	3500	55 - 800	8000
MASTERMIX® 160	160	5000	50 - 700	10000

Тип	Габариты [мм]								
	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

\*) макс. высота при свободной и плоской крышке без скребка



Возможны другие типоразмеры и специальное исполнение. Информация предоставляется по запросу.

Группа компаний NETZSCH является одним из ведущих мировых производителей промышленного оборудования, производственных линий и приборов.

В состав компании, находящейся под управлением холдинга Erich NETZSCH B.V. & Co. Holding KG, входят три бизнес-подразделения: «Анализ и Тестирование», «Измельчение и Диспергирование» и «Насосы и Системы», которые ориентированы на конкретные отрасли и продукты. Всемирная сеть продаж и сервиса гарантирует близость к клиентам и компетентное обслуживание с 1873 года.

# Proven Excellence.

## Подразделение «Измельчение и Диспергирование» – Мировой лидер в технологии тонкого измельчения

NETZSCH-Feinmahltechnik | Германия  
NETZSCH Trockenmahltechnik | Германия  
NETZSCH Vakumix | Германия  
NETZSCH Lohnmahltechnik | Германия  
NETZSCH Feinmahltechnik Polska | Польша  
NETZSCH Mastermix | Великобритания  
NETZSCH Broyage | Франция

NETZSCH España | Испания  
NETZSCH Machinery and Instruments | Китай  
NETZSCH India Grinding & Dispersing | Индия  
NETZSCH Tula | Россия  
NETZSCH Makine Sanayi ve Ticaret | Турция  
NETZSCH Premier Technologies | США  
NETZSCH Equipamentos de Moagem | Бразилия

ООО Нетч Тула  
Поселок Шатск, строение 1 Б  
301107 Тульская обл  
Россия  
Тел.: +7 487 225 28 28  
Факс: +7 495 225 28 14  
info.ntr@netsch.com

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH  
Sedanstraße 70  
95100 Selb  
Германия  
Тел.: +49 9287 797 0  
Факс: +49 9287 797 149  
info.nft@netsch.com



**NETZSCH®**

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