

ANWENDER SEMINAR

Theorie und/oder Praxis



Geschäftsbereich Mahlen & Dispergieren – weltweit führende Mahltechnologie

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.

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
Sedanstraße 70 | D-95100 Selb

Tel.: +49 9287 797-0 | Fax: +49 9287 797 149
info.nft@netsch.com | grinding.netsch.com

Seminartermine

deutschsprachiges Anwenderseminar
28.-30.01.2025
07.-09.10.2025

englischsprachiges Anwenderseminar
01.-03.04.2025
11.-13.11.2025

Seminaranmeldung

Nutzen Sie bitte zur verbindlichen Anmeldung das Anmeldeformular auf unserer Webseite unter www.grinding.netsch.com oder scannen sie den folgenden QR-Code:



Informationen zum Seminar

Kursdauer: 2 bzw. 3 Tage
Teilnehmerzahl: max. 12 Personen
Veranstaltungsort:
NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH in 95100 Selb

Kursgebühr beinhaltet

- 2 bzw. 3 Übernachtungen mit Frühstück
- Verpflegung während der Veranstaltung
- Mittagessen/Abendessen
- Seminarunterlagen

Seminarkosten inkl. Hotelkosten

Theorie	1.000 € zzgl. MwSt.
Praxis	1.000 € zzgl. MwSt.
PAKETPREIS	1.900 € zzgl. MwSt.

Organisation

Frau Sindy Tannert-Koch berät Sie gerne in allen Fragen zur Organisation.

Tel.: +49 9287 797 271
Mobil: +49 173 3700 748
E-Mail: sindy.tannert-koch@netsch.com

Unsere besondere Serviceleistung

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot zur Durchführung eines Inhouse-Anwender- oder Serviceseminars nach Ihren spezifischen Vorgaben. Bei Interesse nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.



THEORIE | Analyse und Optimierung von Nassmahlprozessen – Vom Labor bis zur Produktion

Ziel ist es, die theoretischen Hintergründe und die Funktion von Rührwerksmühlen zu vermitteln. Dabei wird der Einfluss der wesentlichen Betriebsparameter auf die Mahlung diskutiert. Anschließend werden verschiedene Verfahrensweisen erläutert. Anhand von praktischen Versuchen an der Labormühle *LABSTAR* werden die erläuterten Einflüsse demonstriert. Anschließend werden die Themen Charakterisierung von Partikelgrößen sowie Stabilisierung von Suspensionen (Dispergierung von Feinstpartikeln bis in den Nanometerbereich) behandelt.

Zielgruppe

Verantwortliche aus den Bereichen:

- Produktion
- Prozesstechnik
- Labor
- Forschung & Entwicklung

Am Vorabend des ersten Seminartages laden wir Sie um 19.00 Uhr herzlich zu einem Welcome Dinner ein.

Am ersten Seminartag holen wir Sie um 8.00 Uhr von Ihrem Hotel ab. Beginn des Seminars ist um 8.30 Uhr in der NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH.

Sie bekommen von uns alle Seminarunterlagen sowie Informationen zum weiteren Ablauf.

Nach Ende des ersten Seminartages freuen wir uns mit Ihnen, in gemütlicher Atmosphäre und gutem Essen, den Tag ausklingen zu lassen.

Selbstverständlich sind Sie auch tagsüber während der Veranstaltung bestens versorgt.

Inhalte des Seminars

- Vorstellung des NETZSCH Geschäftsbereiches Mahlen & Dispergieren
- Kennzeichnung des Zerkleinerungserfolgs – Begriffe und Definition
- Übersicht über mahlkörperfreie Dispergiersysteme - Mischen, Benetzen, Dispergieren
- Übersicht über NETZSCH Mahlssysteme und Rührwerkskugelmühlen
- Einfluss verschiedener Prozessparameter
 - Modell der Beanspruchungsenergie und -zahl
 - Einfluss der Verweilzeitverteilung
 - Auswahl des Mahlsystems und der Betriebsweise
- Mahlkörperauswahl und Scale-Up
 - Rechnung – vom Labor- zum Produktionsmaßstab
- Besichtigung der Montage
- Zusammenfassung und Diskussion

Optional nach Absprache:

- Grenzen der Nasszerkleinerung, Echtzerkleinerung und Sanfte Dispergierung



PRAXIS | Durchführung von Laborversuchen – Planung, Durchführung, Analysen, Dokumentation

Nach dem Anwenderseminar werden die erworbenen theoretischen Kenntnisse nun direkt an unseren Maschinen angewandt. In Arbeitsgruppen mit jeweils maximal 3 Teilnehmern werden an unterschiedlichen Maschinen verschiedene Aufgabenstellungen bearbeitet. Hierbei werden die Versuchsmaterialien entweder echtzerkleinert oder dispergiert. Bei diesem Workshop stehen die Betreuer mit Ratschlägen zur Seite und die Teilnehmer legen aber selbst Hand an.

Voraussetzungen

Sie benötigen die theoretischen Grundlagen aus dem Anwenderseminar, hierbei spielt es keine Rolle, ob Sie gerade am Anwenderseminar teilnehmen oder bereits bei einer früheren Veranstaltung waren.

Aufgabenstellungen

- Durchführung eines kompletten Laborversuchs inklusive Aufbau und Vorbereitung der Versuchsanlage
- Aufnahme wichtiger Kennlinien
- Probenahme und Probenvorbereitung für die Analyse der Versuchsergebnisse
- Dokumentation und Diskussion der Ergebnisse inklusive Fehlerbetrachtung

Am Vortag des Praxistages laden wir Sie herzlich ein, um 12.30 Uhr gemeinsam mit uns in der NETZSCH-Kantine zu Mittag zu essen. Im Anschluss führen wir Sie durch die Montage und das Technikum der NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH in Selb. Danach erhalten Sie alle relevanten Unterlagen sowie Informationen zum Ablauf des Workshops, und die Einteilung der Arbeitsgruppen wird vorgenommen.

Zum Abschluss des Tages freuen wir uns, den Abend gemeinsam in entspannter Atmosphäre bei gutem Essen ausklingen zu lassen. Natürlich sind Sie auch tagsüber während der Veranstaltung bestens versorgt.

Inhalte

- Aufbau und Vorbereitung der Labormaschine
- Wechsel der Sperrflüssigkeit und Messung der Leerlaufkennlinie
- Befüllung der Maschine mit Mahlkörpern
- Aufnahme einer Pumpenkennlinie
- Vorbereitung der Produktsuspension
- Verarbeitung des Probematerials inklusive Probenahme, Probenvorbereitung
- Charakterisierung des Ausgangsmaterials am Mastersizer 3000 und am REM
- Durchführung der Versuche
- Protokollierung und Auswertung der Versuchsergebnisse
- Diskussion der Versuchsergebnisse der einzelnen Arbeitsgruppen

Am Tag des Praxistages holen wir Sie um 8.00 Uhr von Ihrem Hotel ab. Beginn ist um 8.30 Uhr im Technikum der NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH.

Nach Abschluss des Workshops gehen wir gemeinsam essen. In entspannter Atmosphäre und bei gutem Essen haben wir die Möglichkeit, weitere Fragen, Ideen oder Projekte zu besprechen.

Ihre Abreise ist bequem für den nächsten Morgen vorgesehen, sodass Sie den Tag stressfrei ausklingen lassen können.