

# EIRICH-Labormischer Typ EL5/10 *Profi*

für hohe Ansprüche in Forschung,  
Entwicklung und Produktion



**Mischen**



**Granulieren**



**Coaten**



**Kneten**



**Dispergieren**

# EIRICH-Labormischer EL5/10 Profi

## Flexibles Hochleistungs-Mischsystem für anspruchsvolle Aufgaben in den Bereichen Forschung, Entwicklung und Kleinproduktion

Es können Mischgüter von trockener bis plastischer und pastöser Konsistenz verarbeitet werden.

### Anwendungen

Das multifunktionale Mischsystem ist vielseitig einsetzbar z.B. zum Mischen, Granulieren, Coaten, Kneten, Dispergieren, Lösen, Zerfasern u.v.m.

Die Übertragung der Versuchsergebnisse auf industriellen Maßstab ist möglich.

### Beschickung

Bei eingefahrenen Werkzeugen werden die Rohstoffe und Flüssigkeiten von oben durch staubdicht verschließbare Öffnungen eingefüllt.

### Entleerung

Zunächst werden die Mischwerkzeuge komfortabel elektromotorisch ausgefahren. Dann kann der Mischbehälter zur Entleerung einfach abgenommen werden.

### Antriebe / Motore

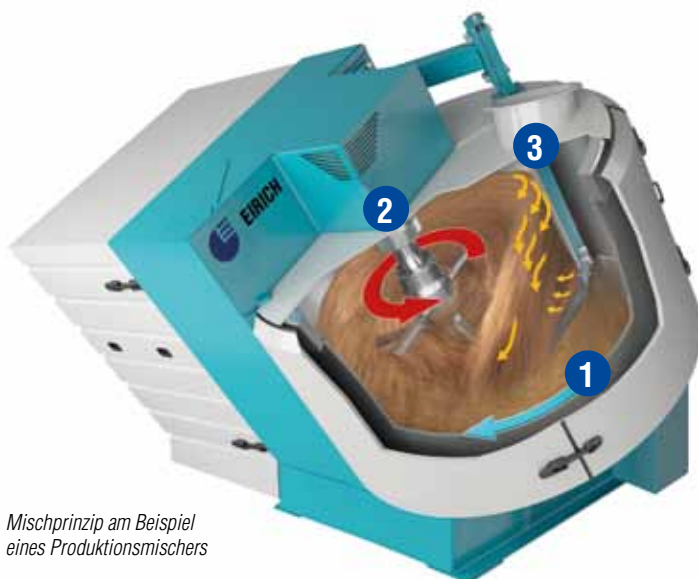
Mischbehälter: Polumschaltbarer Schneckengetriebemotor mit 2 Drehzahlstufen

Mischwerkzeug: Über Keilriemen sind zwei Grundgeschwindigkeitsbereiche einstellbar. Innerhalb dieser Bereiche lässt sich die Geschwindigkeit dank integriertem Frequenzumrichter stufenlos in beiden Drehrichtungen variieren.

Stromanschluss: CEE-Drehstromstecker 400V/16A

### Service und Reinigung

Alle Lagerungen sind auf Lebensdauer geschmiert und wartungsfrei ausgeführt. Die vom Mischgut beaufschlagten Teile sind serienmäßig aus rostfreiem Edelstahl ausgeführt und leicht zu reinigen.



Mischprinzip am Beispiel eines Produktionsmischers

### Das Mischprinzip

Ein **rotierender und geneigter Mischbehälter (1)** mit exzentrisch angeordnetem **Mischwerkzeug (2)** erzeugt optimale Mischergebnisse in kürzester Zeit. Der **feststehende wandgängige Abstreifer (3)** übernimmt dabei die Reinigung der Mischbehälterwand und unterstützt die Mischgutbewegung.

Durch verschiedene Geometrien der austauschbaren Mischwerkzeuge und die Möglichkeit, deren Geschwindigkeit in weiten Grenzen zu variieren, wird eine optimale Anpassung an unterschiedliche Aufgabenstellungen und Konsistenzen erreicht.

# Mit erhöhtem Bedienkomfort

## Merkmale Grundausstattung

- Mischbehälter: INOX
- Mischwerkzeug: Sternwirbler  
Bei EL5 Profi: modular aufgebaut, aus rostfreiem Stahl  
Bei EL10 Profi: einteilig aufgebaut, mit Panzerung
- Steuerung: Eco Control - alle Funktionen sicher mit Wahlschaltern bedienbar
- Mischguttemperatur: max. 180 °C

## Mischwerkzeugvarianten

- Stiftwirbler anstelle Sternwirbler
- Bei EL5 Profi: Verschleißschutz Panzerung für Stift- oder Sternwirbler
- Mikrogranulationswirbler mit Hartmetall-Verschleißschutz

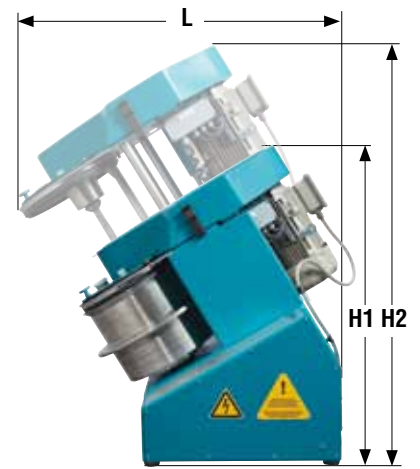
## Weitere Optionen

- Steuerung Basic Touch Control mit folgenden Merkmalen:
  - Gut ablesbares Bediengerät mit 4" TFT Touch Display
  - Einstellung der Betriebsparameter und Darstellung aktueller Maschinendaten wie Werkzeuggeschwindigkeit, Motorleistung, Drehmoment und Temperatur (sofern optionale Temperaturmesseinrichtung gewählt)
  - Messwertdiagramme zur Darstellung von Realtime-Trends
  - Integrierte Stoppuhr mit Abschaltfunktion
- Temperaturmessung im Wandabstreifer (PT100)
- Wechselschneide des Wandabstreifers wahlweise aus PTFE, Polyamid (max. 80°C) oder Hartmetall (Grundausstattung: Ampco)
- Unterlage für Mischerneigung 0° bei Flüssigkeiten oder fluidisierenden Materialien
- Tischwagen mit Mischerneigungsverstellung als flexibles Untergestell
- Einweisung und Schulung im EIRICH-Technikum in Hardheim



## Technische Daten für Ihre Planung

Maße und Gewichte			EL5 Profi	EL10 Profi
<b>Maschine</b>	H1/H2	mm	900/1200	
	L	mm	930	970
	Breite	mm	510	510
	Gewicht	kg	180	190
<b>Mischbehälter</b>	Durchmesser	mm	235	315
	Fassungsvermögen*	Liter	3-5	8-10
		kg	max. 8	max. 12



Leistungsdaten				
<b>Mischbehälter</b>	Antrieb (Drehzahl 2-stufig)	kW	0,55 / 0,88	
<b>Mischwerkzeug</b>	Antrieb	kW	bis 4	
	Umfangsgeschwindigkeit	m/s	0,5 - 32	0,7 - 44

\*abhängig vom Produkt



*EL10 Profi:  
Mit Mischbehälter INOX  
Nutzfüllung max. 10 Liter*