

Rührwerk für den seitlichen Einbau

Artikel vom **27. August 2024** Produktionsbereich allgemein



Das leistungsstarke und energieeffiziente Rührwerk begegnet den modernen Herausforderungen der Getränke- und Lebensmittelindustrie (Bild: Visco Jet).

Moderne Rührtechnik muss höchstmögliche Effizienz und Sicherheit in den Produktionsprozessen gewährleisten. Eine häufig genutzte Lösung sind Rührwerke, die im unteren Bereich des Produktionstanks seitlich eingebaut werden und so eine einfachere Wartung, Reinigung sowie Flexibilität in der Tankkonstruktion bieten.

Diese Rührwerke haben jedoch einen erhöhten Leistungsbedarf, um die notwendige Förderleistung und -höhe zur vollständigen Durchmischung des Mediums im Behälter zu erreichen. Außerdem wird in vielen Anwendungsfällen aufgrund der Tankgeometrie nicht das gesamte Volumen bewegt, sondern es wird nur der untere Bereich umgewälzt. Dies führt in den nachgelagerten Prozessschritten zu Schwankungen in der Produktqualität und gesamthaft zu einer Verlängerung der Produktionszeit.

Das Rührorgan »Step³« von Visco Jet setzt hier an und ermöglicht ein energieeffizientes Homogenisieren auch bei sehr großen Behälterhöhen. Eigendynamische Mischbewegungen durch beschleunigte Laminarströmungen am Konusaustritt und Turbulenzen am Konuseintritt sowie die abgestuften Konen sind dabei die Basis für

einen optimierten Strömungsaufbau im gesamten Produktionstank und sorgen für eine optimierte Förderleistung. Dabei können laut Hersteller bis zu 30 % Energie im Vergleich zu anderen Rührwerkslösungen mit gleicher Umwälzung im Tank eingespart werden.

Hersteller aus dieser Kategorie

Bucher Unipektin AG

Murzlenstr. 80 CH-8166 NIEDERWENINGEN 0041 44 8572300 info@bucherunipektin.com www.bucherunipektin.com

Baumer hhs GmbH

Firmenprofil ansehen

Adolf-Dembach-Str. 19 D-47829 Krefeld 02151 4402-0 info@baumerhhs.com www.baumerhhs.com Firmenprofil ansehen

ProMinent Deutschland GmbH

Maaßstr. 32/1 D-69123 Heidelberg 06221 842-1800 info@prominent.com www.prominent.de Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag