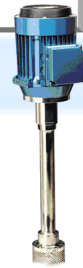


EMULSEUR EJL

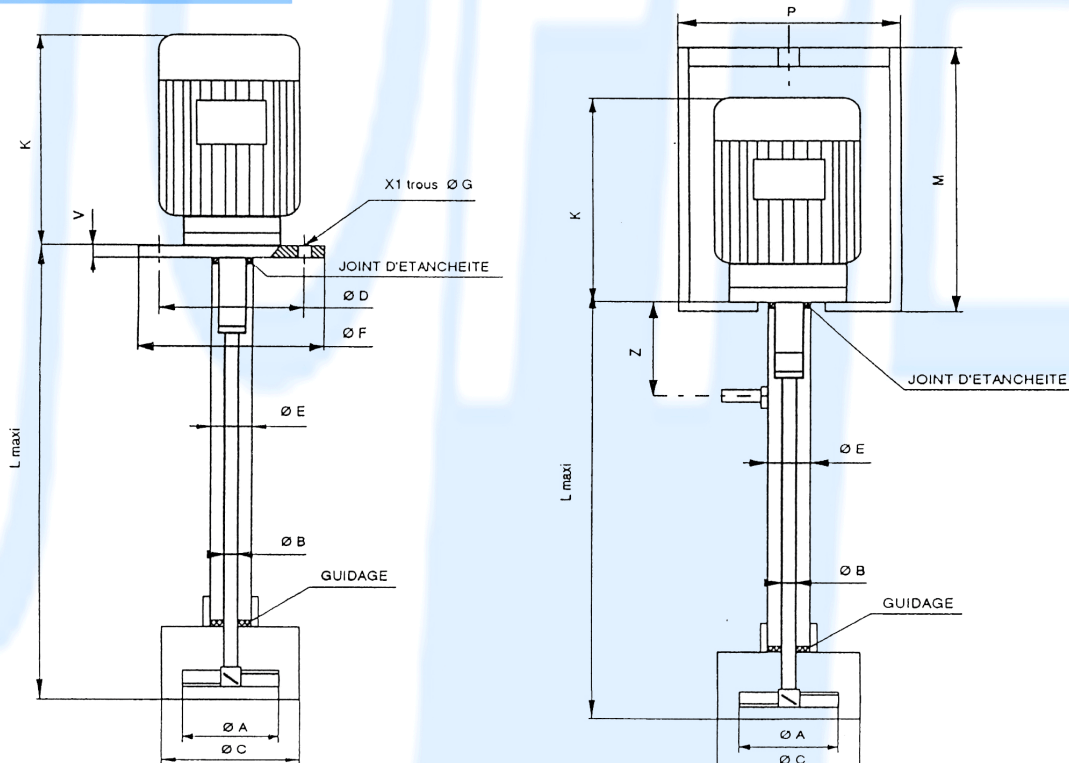
Principe: Émulseur rotor-stator. Système turbine et cage à trous d'une conception simple et efficace pour fabrication de crème, lait, pommades, gels et émulsion diverses.

Construction: Acier inox 316L poli miroir.

Options: Orifice permettant une alimentation au cœur du mélange. Possibilité de monter des moteurs spéciaux: 2 vitesses, ADF, Vitesse variable.



Pour cuve	Viscosité	Type	Puissance	Vitesse	Ø Cage	L maxi
L	CP		KW	Tr/mn	MM	M
100	7000	EJL-2-100	2	3000	100	880
300	7000	EJL-4-120	4	3000	120	1000
500	7000	EJL-9-150	9	3000	150	1200



Dimensions	ØA	ØB	ØC	ØD	ØE	ØF	ØG	X1	K	L	M	V	Z	P
EJL-2-100	104	25	110	165	48	200	11	4	303	880	380	15	130	240
EJL-4-120	120	30	125	215	54	250	13	4	365	1M	440	15	140	266
EJL-9-150	147	35	150	265	54	300	15	4	438	1,2	510	15	150	296



Rue du Chardelièvre – 36000 CHÂTEAUROUX Tél. 02 54 34 45 82 www.joffe-agitateurs.fr