

Emulseur Rotor-stator Type EJL



- ❑ Système turbine tripale et cage perforée d'une conception simple permettant la fabrication d'émulsions particulièrement fines.
Laits, pommades, crèmes ainsi que les gels....
- ❑ Construction inox 316L poli miroir
Orifice permettant une alimentation au cœur du mélange et facilitant le nettoyage
- ❑ Fixation par bride, étrier ou sur potence
- ❑ Ces appareils peuvent être livrés en version étanche ou ADF.
- ❑ Vitesses de rotation :
mono vitesse 3000 t/m
Bi-vitesse 1500 / 3000 t/m
Variable 500 à 3000 t/m



EJL 120 sur cuve 400 litres avec racleurs



Rue du Chardelièvre

36000 CHATEAUROUX
FRANCE

tel : 33/02 54 45 82
fax : 33/02 54 34 49 54

mail :
contact@joffe-agitateurs.fr

web :
www.joffe-agitateurs.fr

SAS au capital de 15000 €
RCS CHATEAUROUX
534 962 634

Notre gamme

Type	puissance kW	Ø cage mm	lg. Maxi mm	capacité maxi suivant viscosité
EJL 60	1,1	60	600	50 L
EJL100	2,2	100	880	100 L
EJL120	4	120	1000	300 L
EJL 150	9	150	1160	500 L