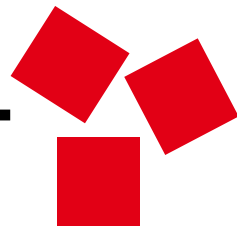


VISCO JET



CONTAINER- UND FASS-RÜHRWERKE

Zukunftsweisende Rührtechnologie



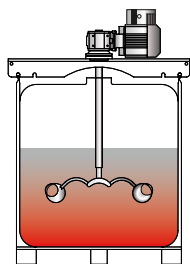
Homogenisieren, Suspendieren, Dispergieren

VISCO JET® Rührtechnik

LANGSAM RÜHREN – SCHNELL ZUM ERFOLG

Über den Erfolg beim Rühren entscheidet die Technik und nicht die Geschwindigkeit. VISCO JET® stellt dies mit seinen Rührwerken eindrucksvoll unter Beweis. Die besondere Stärke liegt in der speziellen Geometrie ihrer konusförmigen Rührorgane: Durch ausgeklügelte Raum- und Winkelverhältnisse sorgt der Rührer selbst bei äußerst niedrigen Geschwindigkeiten für einen optimalen Rührprozess – und das in kürzester Zeit.


Die VISCO JET® Rührtechnik setzt Maßstäbe und überzeugt weltweit in unterschiedlichsten Industriebranchen. Sie steht für vielseitige Einsetzbarkeit, Kostenreduktion und ist ein Garant für hochwertige Ergebnisse.

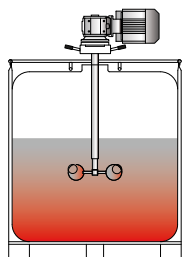


VJ350

DER BESTSELLER


Container-Aufsatz-Rührwerk

- Für IBC-Container mit Behälteröffnung ab 150 mm
- Spezielles VISCO JET® „Tornado“ Rührorgan mit 650 mm Rührkreis
- mit Edelstahl-Traverse und Stapeltaschen oder Alu-Traverse
- Antriebe mit 1,1/1,5/2,2/3,0 kW verfügbar (380V, teilweise auch 230V)
- Individuelle Drehzahlregelung für alle Rühraufgaben
- Unterschiedliche VISCO JET® Rührorgane für niedrig-, mittel- und hochviskose Medien
- Wird individuell auf Ihre besonderen Anforderungen angepasst
- Als Lebensmittelkonforme Version erhältlich
- Als ATEX-Ausführung mit 1,85 kW-Antrieb erhältlich 
- Programmier- und Auslesegerät
- füllstandsabhängige Drehzahlregulierung
- Hebevorrichtung



VJ300

Container-Aufschraub-Rührwerk

- Zum direkten Aufschrauben auf IBC-Container
- Spezielles VISCO JET® „Expander“ Rührorgan mit 300 mm Rührkreis zum Aufrühren von niedrigviskosen Produkten
- Antrieb mit 0,37 kW
- Auch als Lebensmittelkonforme Version erhältlich
- Als ATEX-Ausführung erhältlich 

VISCO JET 



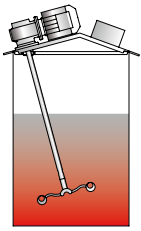
Ihre Sonderwünsche sind unser Standard!

Fragen Sie uns an: Telefon +49 7741 96567 0 | info@viscojet.com

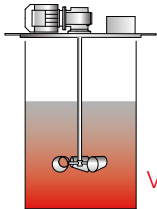
● Leistungsmerkmale

○ Erweiterungsoptionen

VJ370 | VJ380




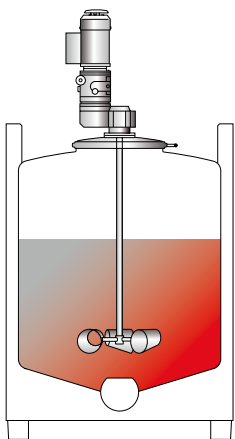
VJ370



VJ380


Die Spezialisten für Fässer

- VJ370 für geschlossene Fässer (2" Spundloch) mit VISCO JET® „Mistral“ Rührorgan und abgewinkelter Edelstahl-Traverse
- VJ380 für offene Fässer mit VISCO JET® Rührorgan und flacher Edelstahltraverse
- Antrieb mit 0,37 kW
- Als ATEX-Ausführung verfügbar 
- Hebebügel für die einfache Demontage



VJ520

Für Transportbehälter – fest verschraubt und doch flexibel

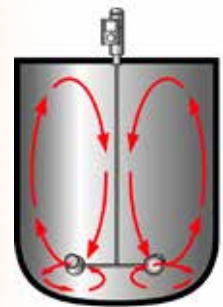
- Für Edelstahl-Transportbehälter mit Deckel
- Rührwerk fest mit dem Deckel verschraubt
- Unterschiedliche VISCO JET® Rührorgane für niedrig-, mittel- und hochviskose Medien
- wird individuell auf Ihre besonderen Anforderungen angepasst
- Unterschiedliche Antriebe erhältlich
- Als ATEX-Ausführung erhältlich 
- Hebebügel für das Ein- und Ausheben mit Hebezeug

VISCO JET® Rührtechnik



URSACHE ...

Beschleunigte Laminarströmungen und die in entgegengesetzter Richtung durch Staudruck erzeugten Turbulenzen treffen am Konuseintritt bei der Kreisbewegung des Rührers aufeinander. Sie führen so zu den eigen-dynamischen und für VISCO JET® Technik typischen Mischbewegungen.



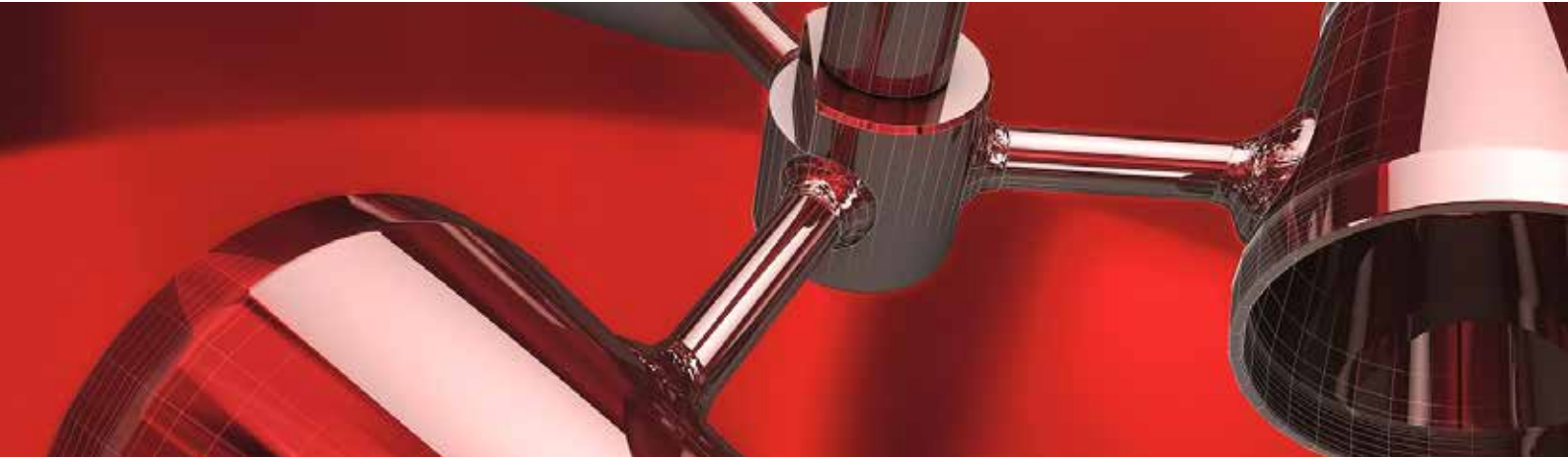
... UND WIRKUNG

Äußerst materialschonende und hocheffiziente Rührvorgänge sind jetzt mit sehr geringem Energieeinsatz möglich. Dies gilt insbesondere für Tanks mit sehr großen Volumina.



Haben Sie schon Ihr passendes Rührorgan?

Mehr Informationen finden Sie hier: www.viscojet.com



Überall, wo Sie uns brauchen

VISCO JET® ist weltweit für Sie im Einsatz



VISCO JET® Rührsysteme GmbH

Daimlerstraße 1
79761 Waldshut-Tiengen
Deutschland

Telefon +49 7741 965670
Telefax +49 7741 9656715

www.viscojet.com
info@viscojet.com



VISCO JET® GmbH

Bahnhofstrasse 1
5322 Koblenz/AG
Schweiz

Telefon +41 56 267 50 90
Telefax +41 56 267 50 99

info@viscojet.ch
www.viscojet.ch



VISCO JET®

www.facebook.com/viscojet



VISCO JET® weltweit

Alle Ansprechpartner vor Ort finden Sie unter www.viscojet.com/kontakt

