



GUTH

Rührgeräte



guth ventile

FLUID PROCESS GROUP



LANGLEBIG & PRODUKTSCHONEND
Guth Rührgeräte

Inhalt

EINSATZBEREICHE	4
BAUKASTEN	5
FEATURES	6
ZUBEHÖR	7
INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN	8
TECHNISCHE DATEN	10

EINSATZBEREICHE

Mobiles Mischen setzt Maßstäbe

Unsere Rührgeräte bieten Ihnen exzellente Mischresultate und vielfältige Vorteile beim Mischen von Flüssigkeiten mit gasförmigen Produkten. Als mobile Ausführung sind mit nur einem Gerät viele Tanks- und Behälter bedienbar. Umpumpen ist nicht mehr nötig.

Guth Mobile Rührgeräte RA dienen zum Mischen, Aufrühren, Verteilen und Homogenisieren wasserähnlicher und mittelviskoser Medien. Sie werden überwiegend in Wein- und Sektkellereien eingesetzt, aber auch in vielen anderen Bereichen der Getränkeindustrie, in denen schonendes Mischen verlangt wird.

Extreme Langlebigkeit und produktschonendes Rühren bei äußerst gutem Mischergebnis sind die klassischen Merkmale unserer RA-Serie. So werden Mischprobleme langfristig gelöst.



ANWENDUNG

- > Aufrühren von Flüssigkeit zur Verhinderung des Absetzens von Trüb- bzw. Feststoffen, wie Aufrühren der Weinhefe zum biologischen Säureabbau
 - > Herstellen gleichförmiger Flüssigkeitsgemische auch mit unterschiedlichen spezifischen Gewichten
 - > Klären und Homogenisieren beim Verschneiden
 - > Mischen von Flüssigkeiten mit festen oder gasförmigen Produkten z. B. zum Verteilen von Schönungsmitteln, schwefliger Säure oder Kohlensäure
 - > Emulgieren von Sterilpräparaten & homogenisierten Destillaten
 - > Beschleunigen von Reaktionen und Löseprozessen wie z. B. Beeinflussung der Gärung durch Auflösen von Zucker & Zuckerlösungen
 - > Intensivieren des Wirkungsgrades bei Wärme- und Kältebeeinflussung, z. B. gleichmäßige Flüssigkeits-Durchsetzung bei Kühlvorgängen
 - > Aktivieren von gärungsschwachen Hefen
-

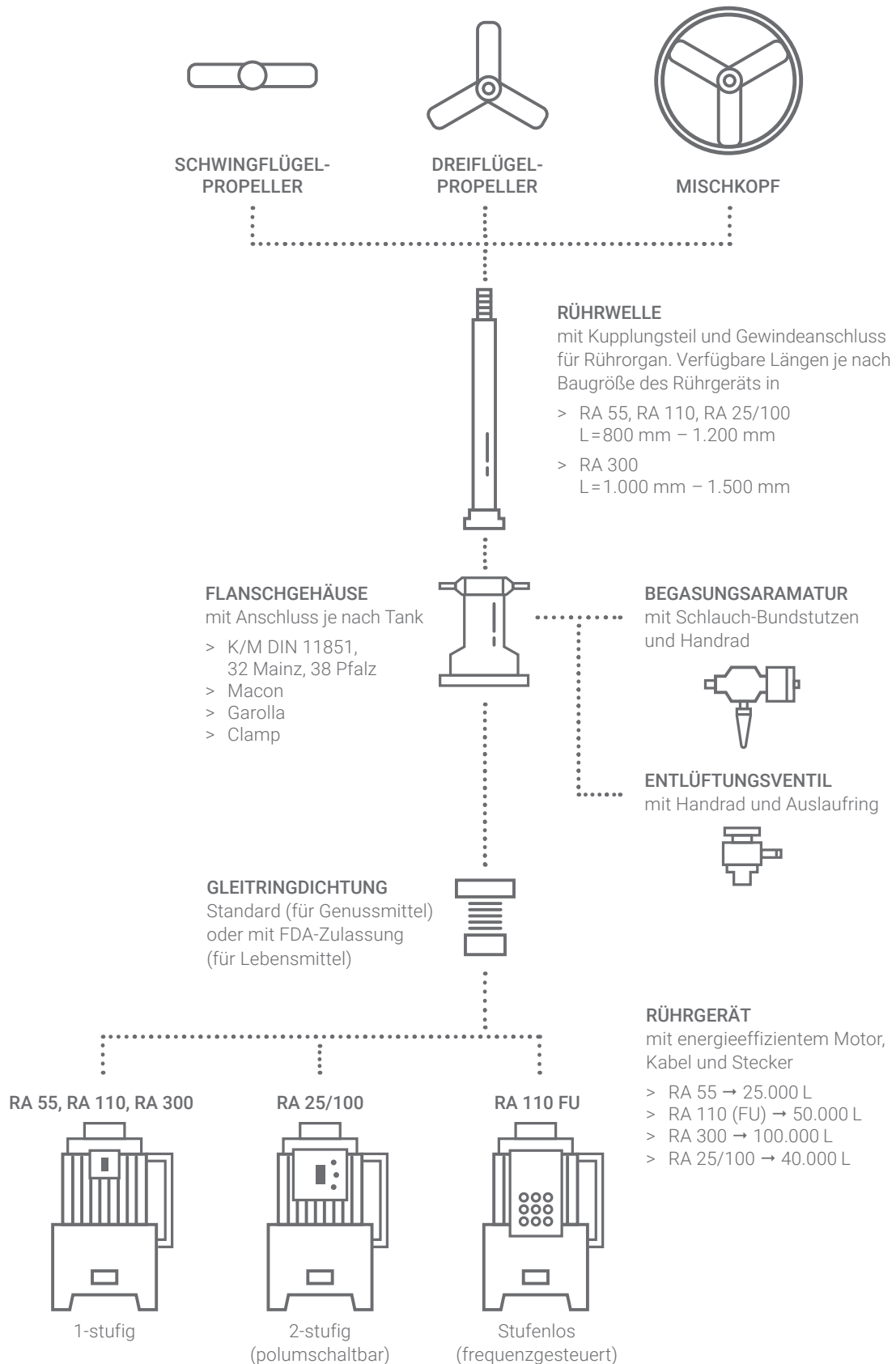
Oben: Anschluss an Behälterarmatur

Mitte: Mobil „hängend“, Welle & Motor horizontal

Unten: Mobil „aufliegend“, Welle & Motor horizontal

BAUKASTENSYSTEM

Modulares Mischen



FEATURES

Alles, was Sie mischen müssen

Technische Merkmale

- > Hochenergieeffiziente Motoren nach Klasse IE3
- > Speziallagerung der Rührwelle in der Hohlwelle des Elektromotors
- > Gleitringdichtungen für Dauerbeanspruchung bis zu 10 bar
- > Schlag- und Stoßfeste Speziallackierung der Motoren und Pulverbeschichtung des Standfußes
- > Produktberührende Bauteile aus rostfreien Edelstahl
- > Motorschutzschalter mit Unterspannungsauslösung sowie Motorschutz
- > Anschlusskabel mit PUR Außenmantel in Signalfarbe Orange
- > CEE-Stecker mit gummierten Griffmulden und vernickelten Kontakten

Sonder-/Zusatzausstattung

- > Anschlussflansch mit Begasungsventil zum Einrühren von Gasen & Flüssigkeiten
- > Gleitringdichtung für aggressive Rührmedien
- > Frequenzumrichter für individuelle Rührergebnisse



Begasungsventil
(optional)



Anschlusskabel



Frequenzumrichter
(optional)

KUNDENNUTZEN

- > Niedrige Betriebskosten
 - > Jahrzehntelange Zuverlässigkeit
 - > Schwingungsfreier und ruhiger Lauf im Betrieb
 - > Sichere und ergonomische Handhabung
 - > Montage und Demontage ohne Flüssigkeits- oder Druckverluste
 - > Hoher Schutz gegen schwefelhaltige Atmosphäre
 - > Jederzeit nachträglich mit Frequenzumrichter ausrüstbar
-

ZUBEHÖR

Ein Rührgerät, viele Einsatzmöglichkeiten

Propeller-Arten



Der Schwingflügel-Propeller (Standard) wird überwiegend eingesetzt, um eine Installation an geschlossenen und gefüllten Behältern zu ermöglichen. Er wird in zusammengeklapptem Zustand in die Behälter-Armatur eingeführt und entfaltet sich beim Starten des Geräts.



Der Dreiflügel-Propeller ermöglicht aufgrund seiner Starrheit ein besseres Lösen von Zucker, Schönungsmitteln und ähnlichem in offenen Behältern oder Bütten.



Der Mischkopf ist ein Dreiflügel-Propeller mit zusätzlichem Schutzring. Dadurch werden Beschädigungen beim Rühren in offenen Behältern vermieden.

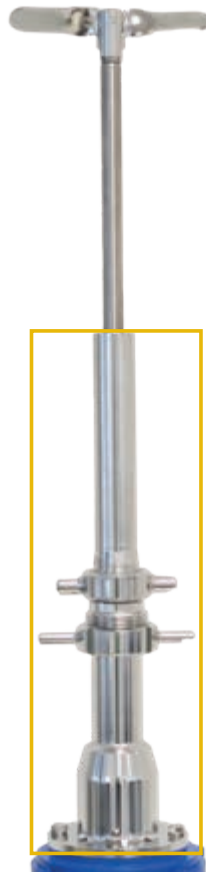
Begasungsvorrichtung



Ein Spezialflanschgehäuse ermöglicht die **direkte Begasung** mit Schwefeldioxyd (SO_2), Kohlendioxyd (CO_2) und ähnlichem bei umdrehender Rührwelle. Dadurch werden die der Flüssigkeit zuzuführenden Gase unmittelbar bei ihrem Einströmen intensiv vermischt.

Begasungsventil: DN 10 mit Schlauchtülle
Material: Chromnickelstahl, hochglanzpoliert

Anstechrohr



Das Anstechrohr mit Überwurfmutter ermöglicht die Installation der Guth Rührgeräte an Klappenbüchsen und ähnlichen Armaturen, ohne dass die Rührwelle beim Einführen und Entfernen beschädigt wird.

Material: Chromnickelstahl, hochglanzpoliert

Frequenzumrichter

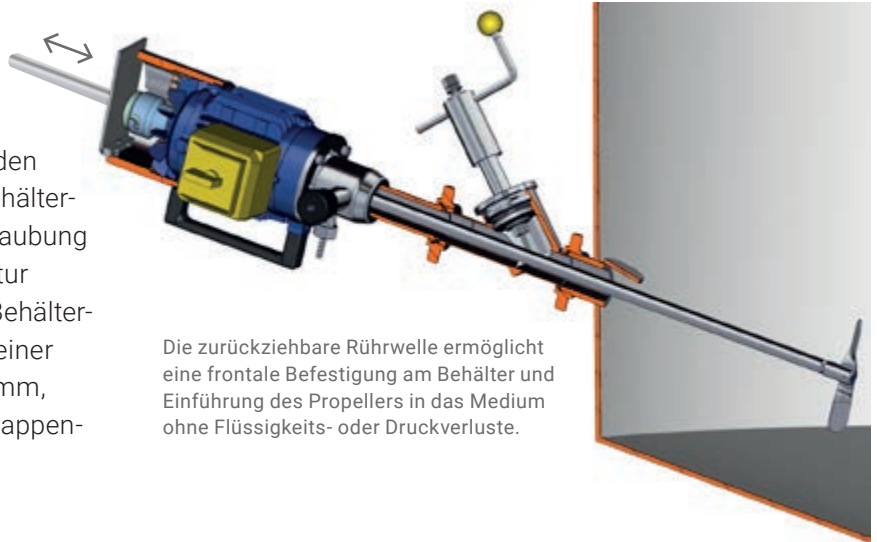


Frequenzumrichter mit voreingestellter Drehzahl von 750 bis 1500 U/min und integriertem Modbus RTU Feldbus. Nach Absprache sind auch niedrigere Drehzahlen möglich. Erhältlich in den Gehäusegrößen A von 0,55 kW–1,5 kW und Größe B von 2,2 kW–4,0 kW.

INSTALLATIONSMÖGLICHKEITEN

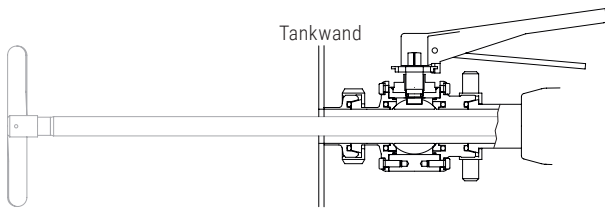
Mischen Possible für Action im Tank

Guth Rührgeräte RA sind geeignet für den flexiblen Anschluss an verschiedene Behälter-Armaturen. Durch eine Gewindeverschraubung werden die Geräte frontal an der Armatur befestigt. Geeignet sind prinzipiell alle Behälter-Armaturen mit freiem Durchgang und einer lichten Nennweite von mindestens 32 mm, wie z. B. Kugelhahn, Schrägsitzventil, Klappenbüchse und Ablass-Schieber.

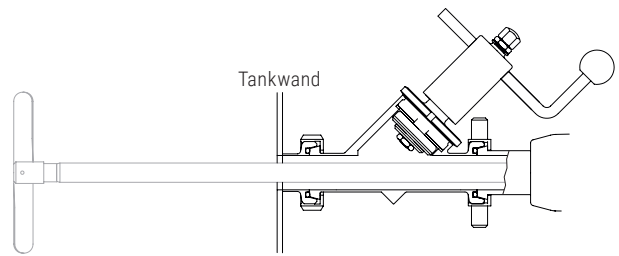


Die zurückziehbare Rührwelle ermöglicht eine frontale Befestigung am Behälter und Einführung des Propellers in das Medium ohne Flüssigkeits- oder Druckverluste.

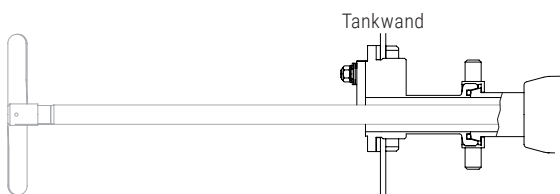
Installationsbeispiele



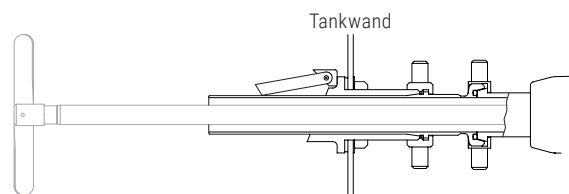
Installation an Kugelhahn



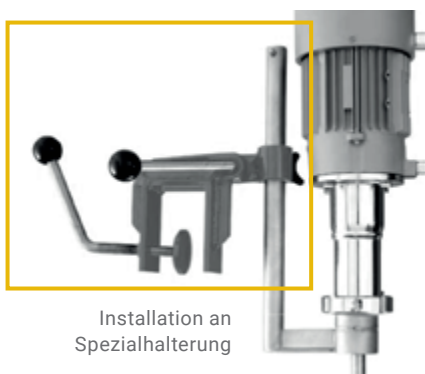
Installation an Schrägsitzventil



Installation an Ablass-Schieber



Installation an Klappenbüchse
(hier ist das Anstechrohr zu benutzen, um die Rührwelle nicht durch Aufliegen der Klappe zu beschädigen)



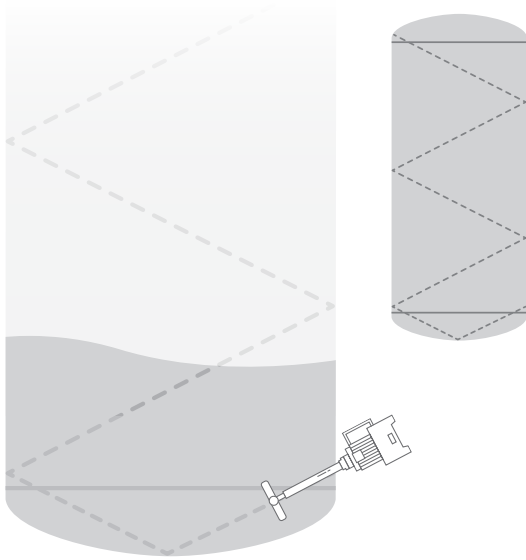
Installation an Spezialhalterung

Guth Rührgeräte RA können auch an Büten und offenen Behältern zum Lösen von Zucker, Schönungsmitteln und zum Herstellen von Zuckerlösungen zum senkrechten Rühren befestigt werden.

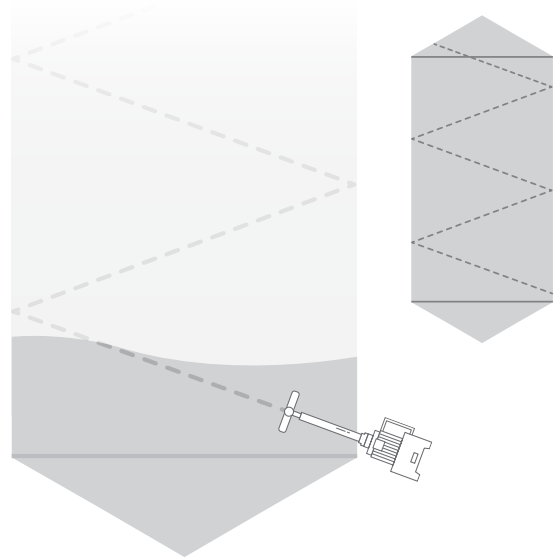
Verstellmöglichkeiten: vertikal/Eintauchwinkel
Material: Temperguss/Messing

Einbaupositionen und -winkel an Tanks

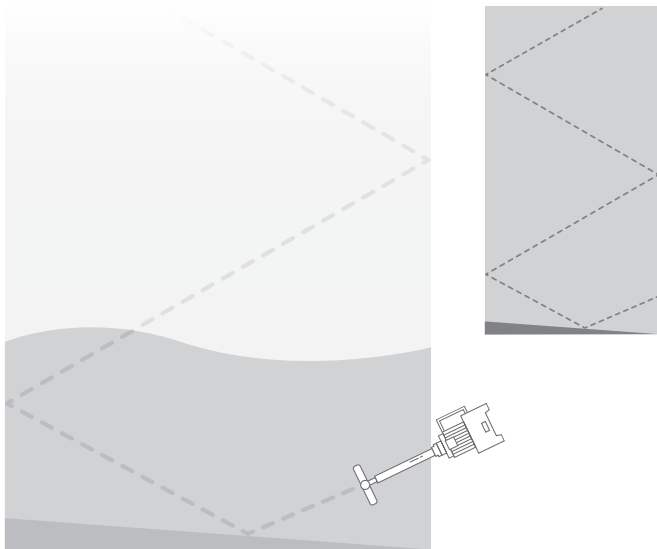
Je nach Tankausführung ergeben sich unterschiedliche optimale Einbaupositionen und -winkel. Bei der Ermittlung der für Ihren Tank optimalen Position sind wir Ihnen gerne behilflich.



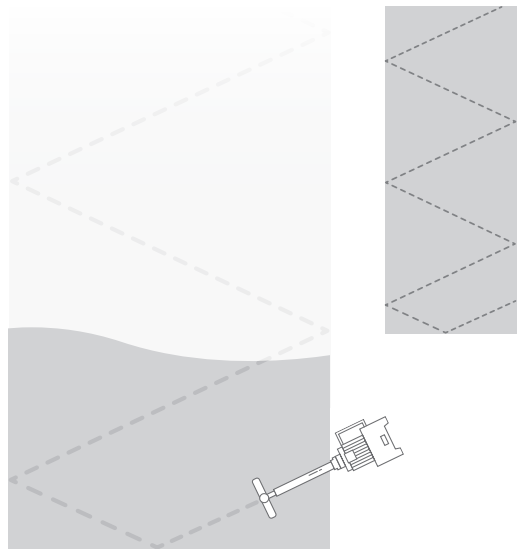
Rührgerät an Tank mit **Klöpperboden rund**



Rührgerät an Tank mit **Konusboden**



Rührgerät an Tank mit einem
nach einer Seite abfallenden Boden



Rührgerät an Tank mit **flachem Boden**

EINBAUEMPFEHLUNG

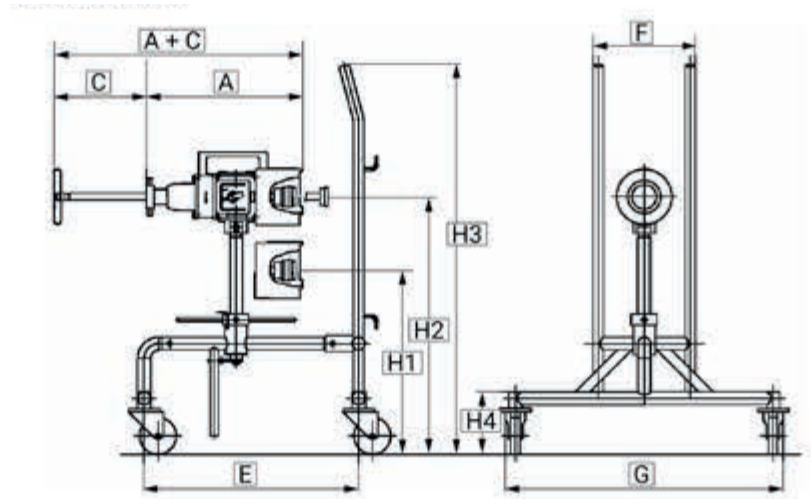


Gerne erstellen wir für Sie eine entsprechende Einbauempfehlung. Bitte teilen Sie uns einfach bei Ihrer Bestellung die erforderlichen Angaben wie Tankhöhe, Durchmesser, Bodenausführung, Medium, etc. mit.

TECHNISCHE DATEN

Größe zeigen

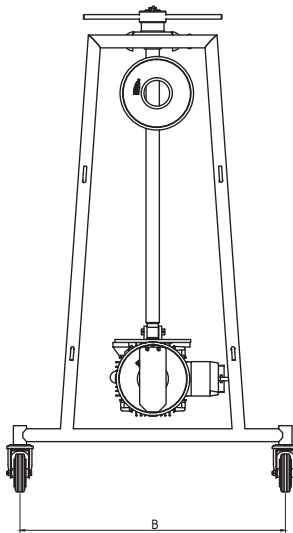
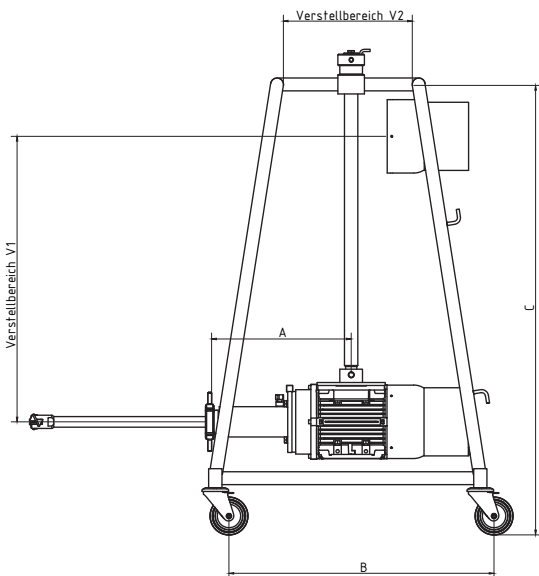
Der fahrbare Lagerständer unterstützt das an der Behälterarmatur befestigte und im Einsatz befindliche Rührgerät und erlaubt besonders ergonomisches Arbeiten. Für das Model RA 300 ist er zur Entlastung der Anschlussarmatur erforderlich.



Ausführung „Aufliegend“

RA 55	Größe 0	Größe 1	Größe 2	Größe 3	RA 110* RA 25/100	Größe 0	Größe 1	Größe 2	Größe 3	RA 300	Größe 0	Größe 1	Größe 2	Größe 3
A	425	425	425	425	A	524	524	524	524	A	818	818	818	818
C	425	425	425	425	C	400	400	400	400	C	450	450	450	450
E	445	445	445	650	E	445	445	445	650	E	495	495	495	700
F	270	270	270	270	F	270	270	270	270	F	270	270	270	270
G	500	500	500	700	G	500	500	500	700	G	500	500	500	700
H1	525	575	725	1.025	H1	541	591	741	1.041	H1	550	600	750	1.050
H2	730	780	1.075	1.575	H2	746	796	1.091	1.591	H2	755	805	1.100	1.600
H3	1.050	1.050	1.050	1.050	H3	1.050	1.050	1.050	1.050	H3	1.050	1.050	1.050	1.050
H4	175	175	175	175	H4	175	175	175	175	H4	175	175	175	175

Maßangaben in mm.

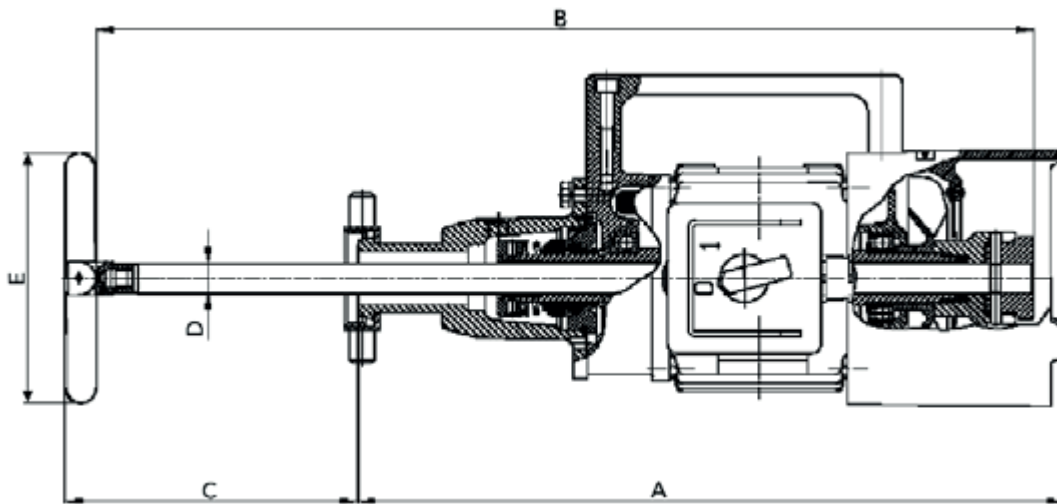


Ausführung „Hängend“

Auf Wunsch fertigen wir den Lagerständer auch in Sondermaßen. Beide Lagerständer sind bequem zerlegbar und so bestens für den Transport geeignet.

Standard-Ausführung	
A	435
B	600
C	1.200
V1	300–1.000
V2	300

V = Verstellbereich. Maßangaben in mm.



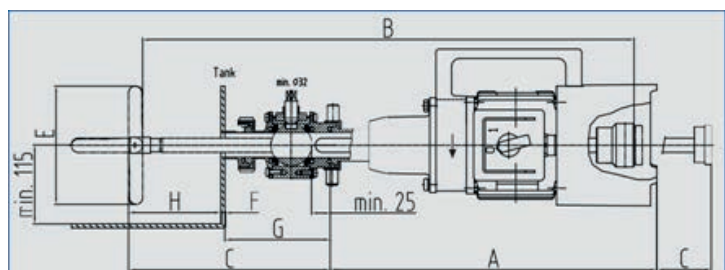
		RA 55	RA 110	RA 300	RA 25/100
Behälterinhalt	Lit.	20.000	50.000	100.000	20.000
Leistung	KW	0,55	1,1	3,0	0,25/1,0
Spannung**	V	110-600	110-600	230-600	400
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50
Drehzahl	U/min	1.400/1.700	1.400/1.700	1.450/1.750	750/1.500
Gewicht	Kg	16	27	42	23,5
Standard-Baulänge (mm)	A	440	475	675	475
Welle*** (mm) Max. Länge 1.200 mm	B	800	800	1.000	800
	C	425	400	450	400
	D	18	18	28	18
Propeller (mm)	E	Ø150/125 X25	Ø175/155 X30	Ø224/210 X35	Ø155 X30

** Sonderspannung auf Anfrage. *** Sonderlänge auf Anfrage.

Für alle RA-Geräte sind Sondermotoren, Sonderanschlüsse, verlängerte Drehwellen und verlängerte Kabel möglich.

Auslegungshinweise

Der in die Behälterflüssigkeit hineinragende Teil der Wellenlänge H sollte mindestens 150 mm betragen. Gesamtwellenlänge:
 $B_{min} = A + F + H (150 \text{ mm}) + G$ (Einbaulänge Behälterarmatur). Insbesondere bei Behältern mit Betonwänden sowie bei Armaturen mit großer Einbaulänge ist eine Verlängerung der Welle empfehlenswert.





Erhältliche Prospekte:

- > Programmübersicht
- > Scheibenventile
- > Hochdruckscheibenventile
- > Zweiwegeumstellventile
- > Doppelsitzventile
- > Regelventile
- > KI-TOP
- > **Rührgeräte**



Unser Online-Produktkatalog

Edelstahlventile und Fluidtechnik-Zubehör im Schnellzugriff. Der Guth Katalog mit mehr als 6.000 Artikeln: www.guth-vt.de

Guth Ventiltechnik GmbH
Im Niedersand 52
76877 Offenbach an der Queich
+49 6348 23801-0
sales@guth-vt.de
www.guth-vt.de


guth ventile
FLUID PROCESS GROUP