Überkopf-rührer

Hochgeschwindigkeit
Drehmomentstark

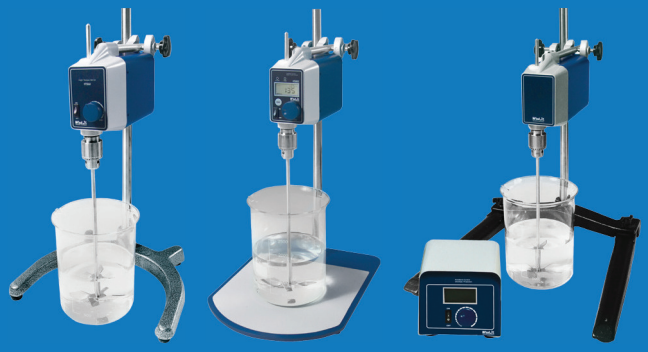
Modellübersicht & Vergleich

	Hochgeschwindigkeit						Drehmomentstark					
	Analog		Digital				Analog		Digital			
	Integrierte Steuerung		Integrierte Steuerung		Externe Steuerung		Integrierte Steuerung		Integrierte Steuerung		Externe Steuerung	
Modell	**HS-50A**	**HS-120A**	**HS-30D**	**HS-100D**	**HS-30T**	**HS-100T**	**HT-50AX**	**HT-120AX**	**HT-50DX**	**HT-120DX**	**HT-50T**	**HT-120T**
Max. Rührkapazität (H_2O)	10 l	20 l	10 l	20 l	10 l	20 l	40 l	60 l	40 l	60 l	40 l	60 l
Max. Viskosität (mPas)	10.000	50.000	10.000	50.000	10.000	50.000	100.000	150.000	100.000	150.000	100.000	150.000
Motorleistung (Input / Output)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)	83/75 W (1/10 PS)	130/120 W (1/6 PS)
Max. Drehmoment (Ncm) am Einspannfutter	85	145	85	145	85	145	300	500	300	500	300	500
Max. Rührer Ø	8 mm						10 mm					
Geschwindigkeitsbereich (U/Min)	200 - 3.000 U/Min						50 - 1.000 U/Min					
Motorleistung	Direktantriebsmotor						3,5 : 1 Übersetzung; Schneckengetriebemotor					
Steuerung	Analog Phase		Jog-Shuttle		Jog-Shuttle via externer Steuerung		Analog Phase		Jog-Shuttle		Jog-Shutlle via externe Steuerung	
Display	-		Digitales LCD (für Timer, U/Min und Leistung)				-		Digitales LCD (für Timer, U/Min und Leistung)			
Betriebsumgebung	Temperaturbereich: 0 - 40°C, maximale Feuchtigkeit: 80%											
Sicherheitsmechanismus	Überhitzungsschutz		Überhitzungs- und Überladungsschutz				Überhitzungsschutz		Überhitzungs- und Überladungsschutz			
Maße (BxTxH,mm)	90x145x180				90x100x180		90x180x130	90x210x130	90x180x130	90x210x130	155x180x110	155x230x110
Gewicht (kg)	4,5	5,3	4,5	5,3	3 + 2,5*	3,8 + 2,5*	3,5	4	3,5	4	3,5 + 2,5*	4 + 2,5*
Andere	ruckfreier Start und sanfte Änderung der Geschwindigkeit während des Betriebs Rührstabhöhe einstellbar verchromtes Edelstahleinspannfutter CE-Zertifikat und Rückverfolgbarkeit durch Seriennummer						ruckfreier Start und sanfte Änderung der Geschwindigkeit während des Betriebs Speicherfunktion für Timer und Geschwindigkeit Rührstabhöhe einstellbar verchromtes Edelstahleinspannfutter CE-Zertifikat und Rückverfolgbarkeit durch Seriennummer					
Netzanschluss	AC 230V oder AC 120V											

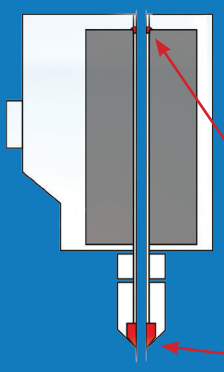
* Gewicht der externen Steuerung

Material	Viskosität (mPas)	empfohlener Überkopfrührer			
Wasser	1	**HS-30D HS-50A HS-30T**	**HS-100D HS-120A HS-100T**	**HT-50DX HT-50AX HT-50T**	**HT-120DX HT-120AX HT-120T**
Milch	3				
Sojabohnenöl	160				
Firnis	500				
Lack	1.000				
Honig	3.000				
Standard Viskosität	10.000				
Standard Viskosität	15.000				
Ketchup	30.000				
Standard Viskosität	50.000				
Senf	70.000				
Maissirup	100.000				
Standard Viskosität	150.000				
Erdnussbutter	250.000				

- **Starker DC Motor für diverse Nutzungsmöglichkeiten im Bereich Rühren (direkt betriebener oder Schneckengetriebemotor)**
- **Hochgeschwindigkeits- oder drehmomentstarke Versionen verfügbar**
- **digitale Feedbacksteuerung**
- **gleichmäßige und konstante Rührgeschwindigkeit**
- **verchromtes Edelstahleinspannfutter verhindert Korrosion**
- **Anti-Zitter-System - der Rührstab ist an zwei Punkten in Gehäuse und Einspannfutter fixiert**
- **höhenverstellbare Rührerposition**
- **Motorüberlastungs- und -überhitzungsschutz für höchste Sicherheit und eine lange Lebensdauer**
- **als Set mit Rührer, Stativ und Klammern verfügbar**
- **viele verschiedene Rührer und Stative verfügbar (siehe Seite 124 & 125)**

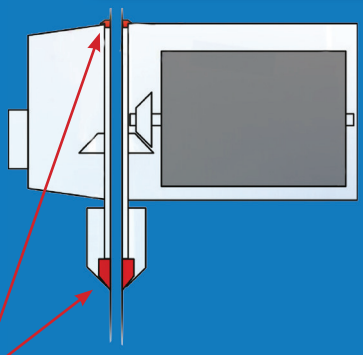


Hochgeschwindigkeit (HS Modelle)



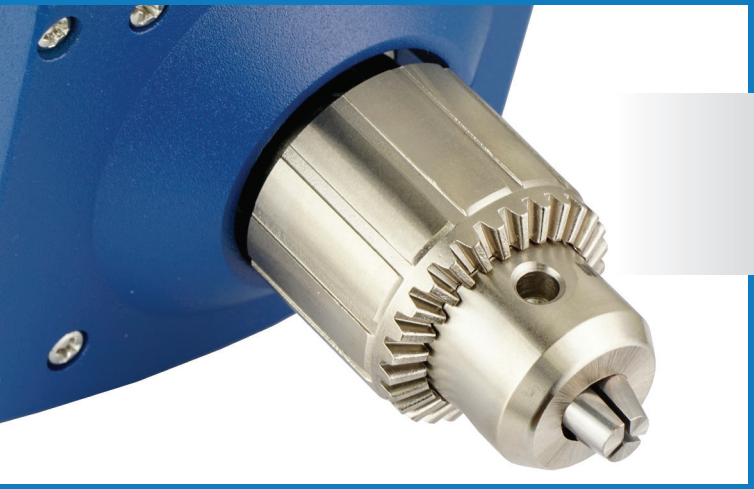
Der direkt betriebene Motor gewährleistet Hochgeschwindigkeit bei allen empfohlenen Viskositäten (siehe vorherige Seite).

Drehmomentstark (HT Modelle)



Der Schneckengetriebemotor gewährleistet ein starkes Drehmoment bei allen empfohlenen Viskositäten (siehe vorherige Seite).

Der Rührer ist an zwei Punkten innerhalb des Gehäuses fixiert, um einen leichtgängigen Betrieb ohne Zittern zu gewährleisten.



Anti-Rost-Einspannfuter - verchromter Edelstahl

Das Anti-Rost-Einspannfutter ist verchromt, um Korrosion durch Tropfen oder Dämpfe zu verhindern.

Das Einspannfutter fixiert ebenfalls den Rührstab am Gehäuse und erlaubt einen leichtgängigen Betrieb ohne Zittern.

Überkopfführer | Hochgeschwindigkeit

digital, bis zu 10 / 20 Liter, 10.000 / 50.000 mPas, 200 - 3.000 U/Min

200-3.000 U/Min
10.000 mPas
50.000 mPas

HS-100D Set

HS-D Hochgeschwindigkeit digital

Geeignet für:
- alle Mischvorgänge im Labor
- spezialisiert auf niedrig- bis mittelviskose Materialien

Technische Merkmale:
- maximal 10 / 20 Liter
- 200 - 3.000 U/Min
- maximale Viskosität 10.000 / 50.000 mPas
- Direktantriebsmotor
- digitales LCD-Display
- sanftes Anlaufen und Ändern der Rührgeschwindigkeit während des Betriebs
- Speicherfunktion für Timer und Geschwindigkeit
- die Höhe des Rührers ist einstellbar
- verchromtes Edelstahlspannfutter
- CE-Zertifikat und Rückverfolgbarkeit durch Seriennummer

Sicherheitsvorrichtung:
- Timer 99 St. 59 Min. mit Signal bei Timerende
- Fehlermeldung
- Sperrmodus
- Überlastungsschutz
- Überhitzungsschutz
- LED-Betriebsanzeige

Steuerung:
- ***Jog-Shuttle-Steuerung*** mit Bedienknopf

Modell	HS-30D	HS-100D
Ausführung	Hochgeschwindigkeit	
Steuerungsart	digital, integriert, Jog-Shuttle	
Rührkapazität (H_2O)	max. 10 l	max. 20 l
Max. Viskosität (mPas)	10.000 mPas	50.000 mPas
Max. Drehmoment (N cm) am Einspannfutter	85 N cm	145 N cm
Max. Ø des Rührerschafts	Ø 8 mm	
Geschwindigkeitsbereich	200 - 3.000 U/Min	
Timer & Alarm	99 Std. 59 Min. (fortlaufend), Fehlermeldung und Timerende	
Steuerung	digitale Feedbacksteuerung mit Jog-Shuttle (Drehen+Drücken)	
Display	digitales LCD-Display mit Hintergrundbeleuchtung	
Zulässige Temperatur & r.F. %	Umgebungstemperatur 0 - 40°C, 80% r.F.	
Sicherheitsvorrichtung	Überhitzungs- & Überlastungsschutz	
Maße & Gewicht	90x145xh180 mm, 4,5 kg	90x145xh180 mm, 5,3 kg
Verpackungsgröße	320x300xh180 mm, 5 kg	320x300xh180 mm, 8 kg
Material	ABS & Aluminium	
Netzanschluss	1 Phase AC 120V, 60 Hz oder AC 230V, 50/60 Hz	
Bestellnummer 230V	**Nur Einheit: DH.WOS01015 | Set: DH.WOS01016**	**Nur Einheit: DH.WOS01025 | Set: DH.WOS01026**
Bestellnummer 120V	**Nur Einheit: DH.WOS02015 | Set: DH.WOS02016**	**Nur Einheit: DH.WOS02025 | Set: DH.WOS02026**

Set beinhaltet:

Einheit	HS-D
Rührer	HS-30D: PL010 3 Flügel Ø50 mm, HS-100D: PL015 4 Flügel Ø70 mm
Klammern	CL200
Stativ mit Platte	HS-30D: ST110 20x35 cm, HS-100D: ST120 30x40 cm

Zubehör: Passende Rührer und Stative finden Sie auf Seite 122 & 123