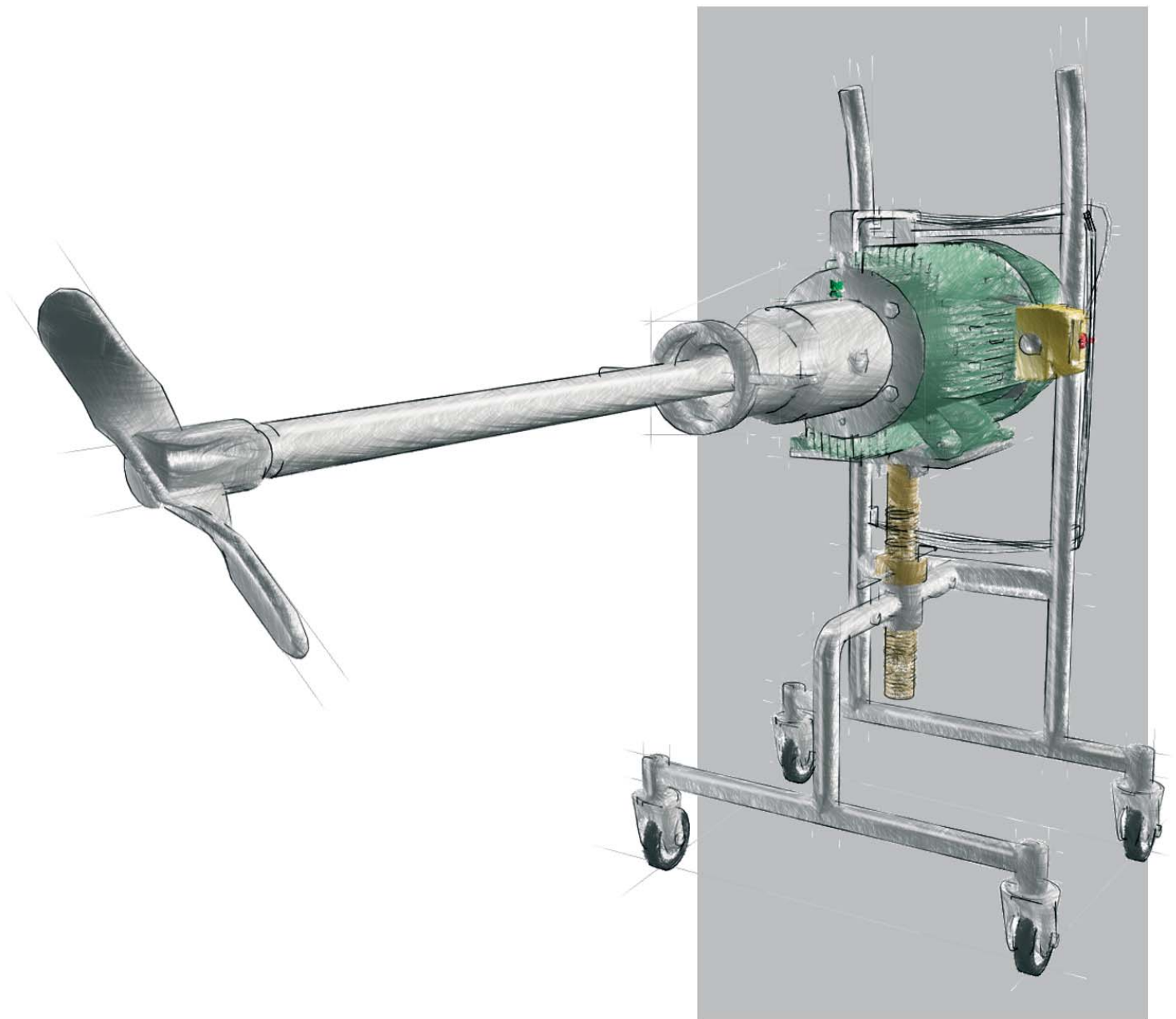


MOBILE RÜHRGERÄTE RA

Die Langzeitlösung

RA



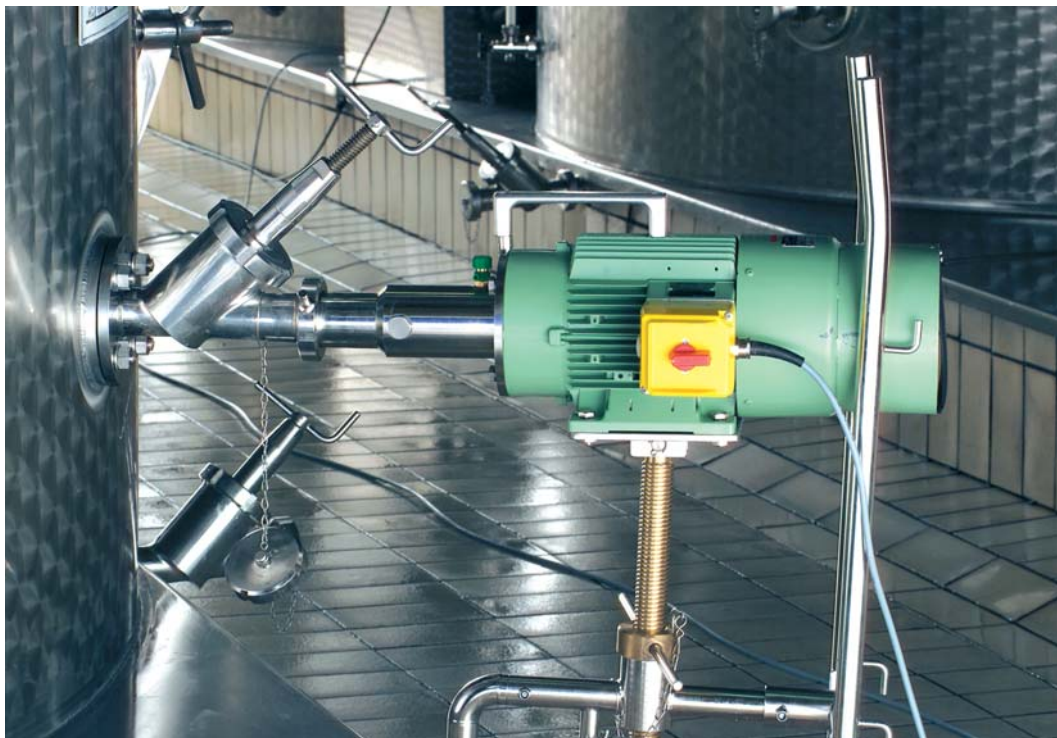
Guth Mobile Rührgeräte RA dienen zum Mischen, Aufrühren, Verteilen und Homogenisieren wasserähnlicher und mittelviskoser Medien. Sie werden überwiegend in Wein- und Sektellereien eingesetzt, aber auch in vielen anderen Bereichen der Getränkeindustrie, in denen schonendes Mischen verlangt wird. Extreme Langlebigkeit und produktschonendes Rühren bei äußerst gutem Mischergebnis sind die klassischen Merkmale unserer RA-Serie. So werden Mischprobleme langfristig gelöst.

Hier einige Anwendungsbeispiele:

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



Besondere Merkmale

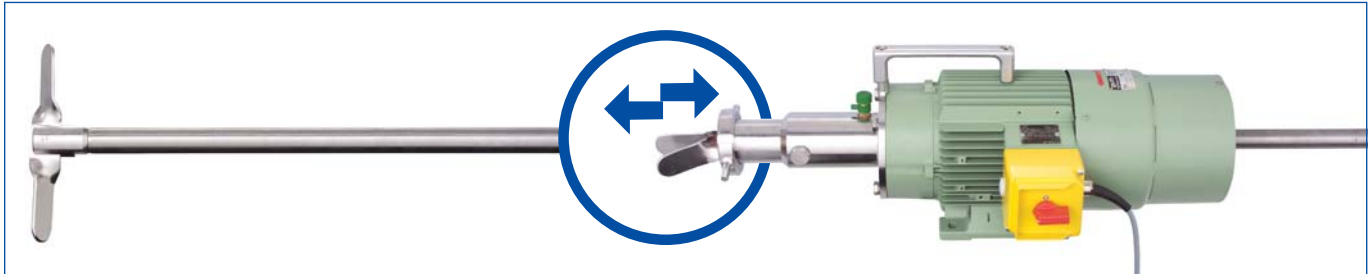


- Äußerst schonendes Rühren und Mischen bei exzellentem Mischresultat! Die Speziallagerung der Rührwelle in der Hohlwelle des Elektromotors garantiert dabei einen ruhigen und schwingungsfreien Lauf.
- Anbringen und Demontieren auch bei gefüllten Behältern jederzeit möglich! Dadurch Bedienen einer Vielzahl von Behältern mit nur einem Gerät - Umpumpen von einem zum anderen Behälter entfällt.
- Extrem hohe Lebensdauer auch unter schwierigsten Einsatzbedingungen!
- Der Mischvorgang erfolgt in kurzer Zeit! Dadurch schnelles und effizientes Arbeiten statt unnötiger Wartezeiten.
- Äußerst handliches Arbeiten aufgrund des geringen Gewichts! Die Geräte sind tragbar, eine unterstützende Montage auf einem fahrbaren Lagerständer ist zusätzlich möglich.
- Bei Dauerbeanspruchung bis zu 10 bar ist die störungsfreie Funktion durch die bewährte Gleitringdichtung garantiert – bei aggressivem Rührgut ist diese auch als Spezialdichtung lieferbar.
- Die verschiedenen Geräteleistungen und -größen der RA-Serie ermöglichen eine optimale Anpassung an Ihre Behälter- und Medienanforderungen!
- Keine Produkt- und Druckverluste bei Montage und Demontage!
- Montage und Demontage an diversen Tankarmaturen und Gewindearten (z.B. Pfalz, Mainz, Garolla, Macon) möglich! Dies erfolgt auf einfachste Weise ohne besondere Werkzeuge oder Vorrichtungen.
- Alle produktberührenden Teile sind standardmäßig aus nichtrostendem Stahl! Bei extrem hohen Anforderungen können diese Teile auch aus entsprechend anderen Edelstählen hergestellt werden.
- Umfassendes Zubehörprogramm für verschiedenste Anwendungen!
- Beratung bezüglich Einbauposition und -winkel sowie individuelle Einbauzeichnung inklusive!

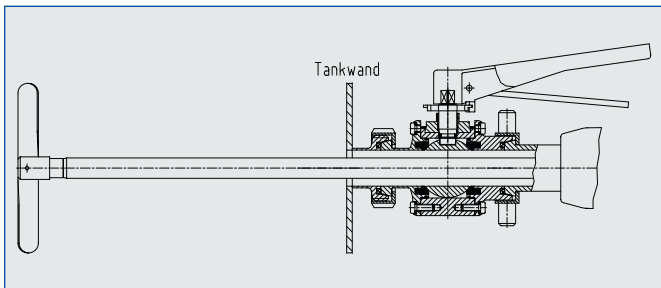
Installationsmöglichkeiten

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

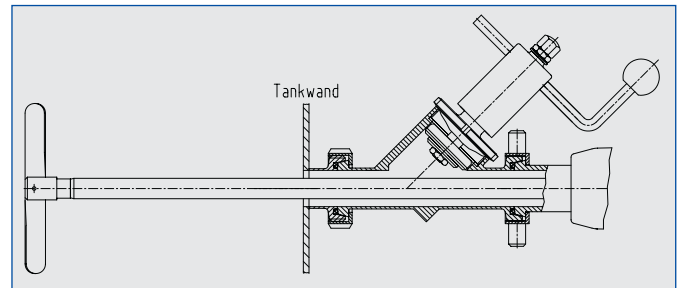
Behälter-Armaturen mit freiem Durchgang und einer lichten Nennweite von mindestens 32 mm, wie z.B. Kugelhahn, Schrägsitzventil, Klappenbüchse und Ablass-Schieber.



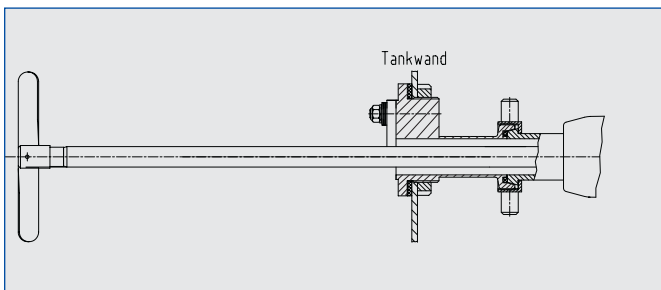
Installationsbeispiele



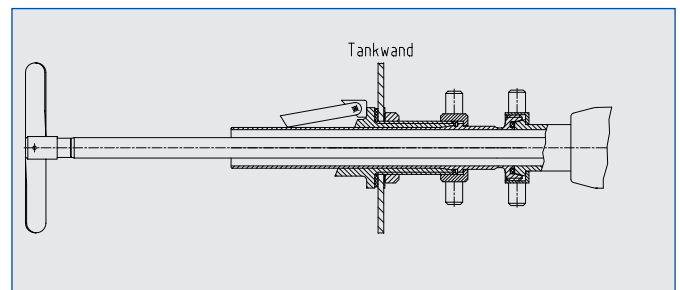
Installation an Kugelhahn



Installation an Schrägsitzventil

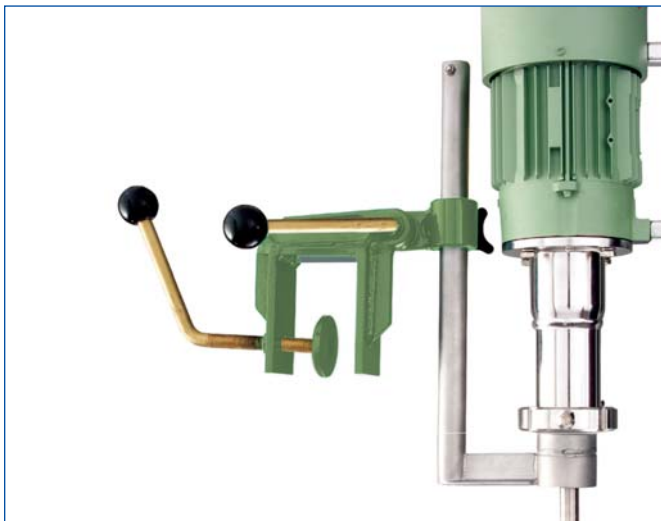


Installation an Ablass-Schieber



Installation an Klappenbüchse

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



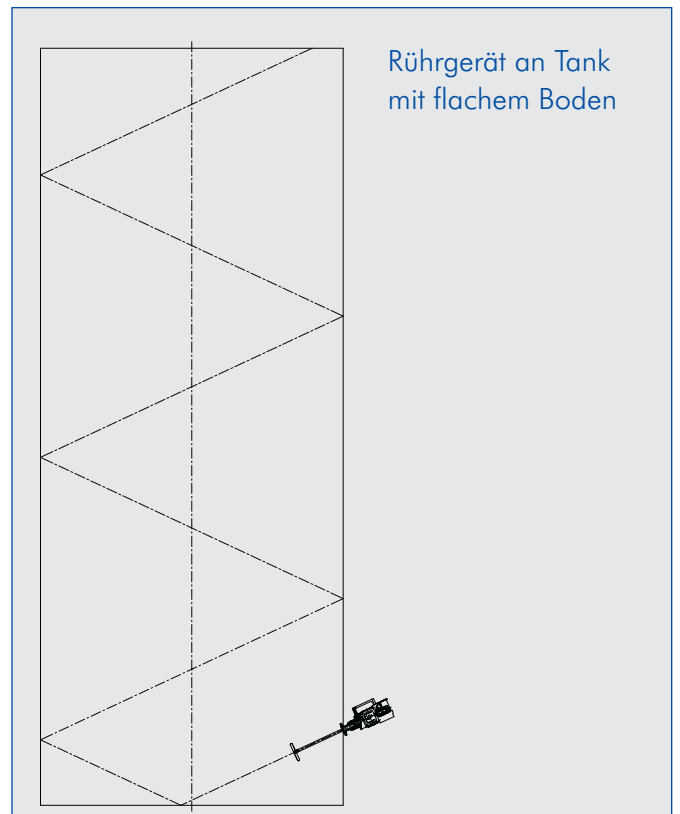
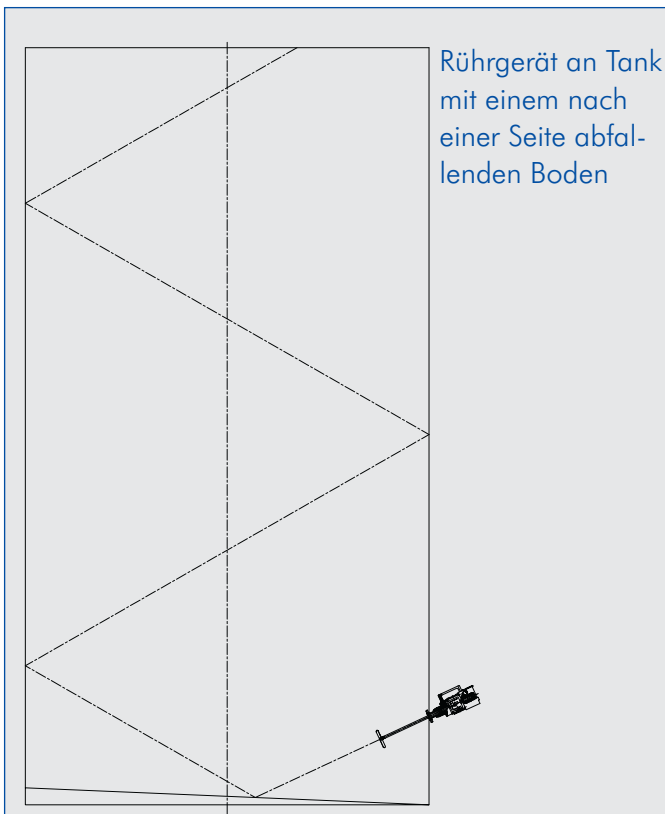
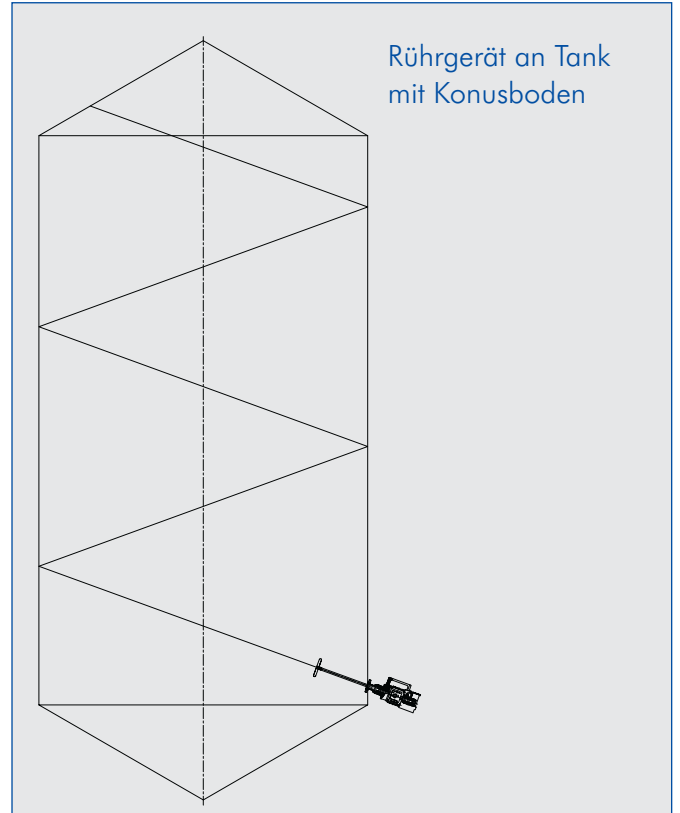
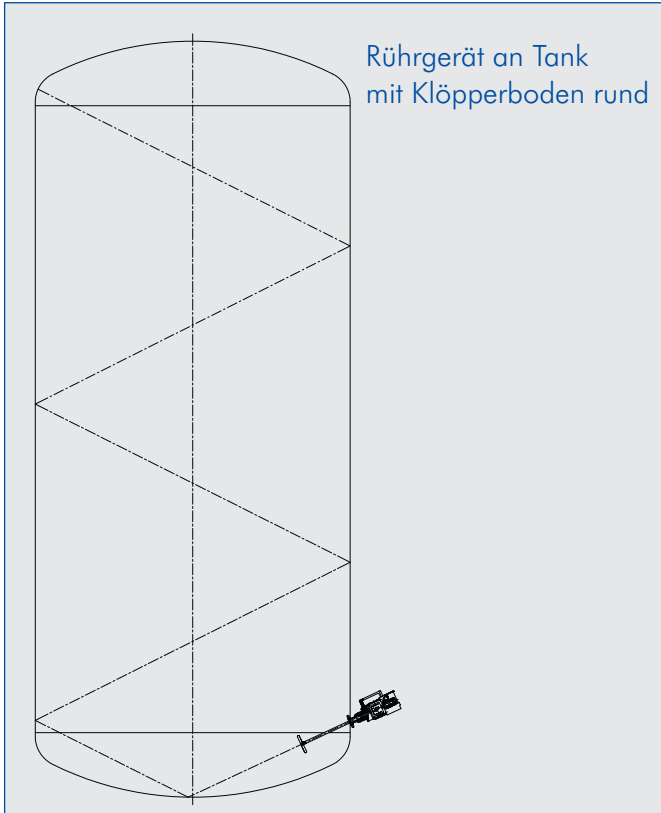
Installation an Spezial-Halterung

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

Installationsmöglichkeiten

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



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.

Propeller-Arten



Schwingflügelpropeller

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.



Dreiflügel-Propeller

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



Mischkopf

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

Begasungsvorrichtung

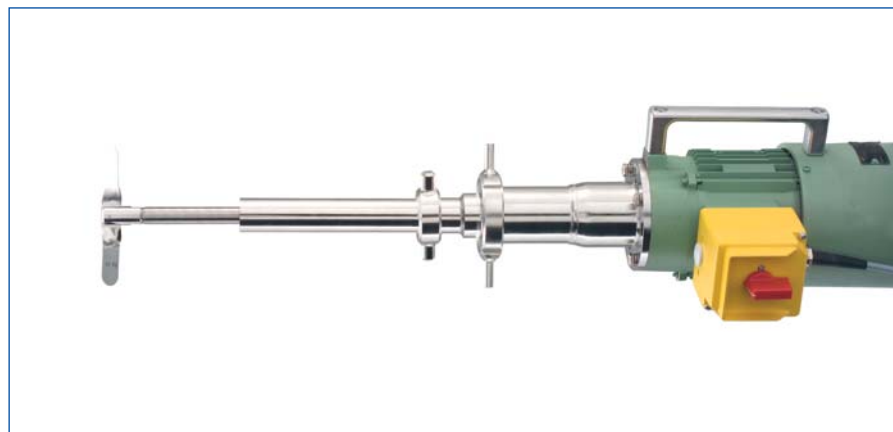


Ein Spezialflanschgehäuse ermöglicht die direkte Begasung mit Schwefeldioxyd (SO_2), Kohlendioxyd (CO_2) und ähnlichem bei umdrehender Rührwelle. Dadurch werden die der Flüssigkeit zuzuführenden Gase unmittelbar bei ihrem Einströmen intensiv vermischt.

Begasungsventil:
DN 10 mit Schlauchtülle

Material:
Chromnickelstahl, hochglanzpoliert

Anstechrohr



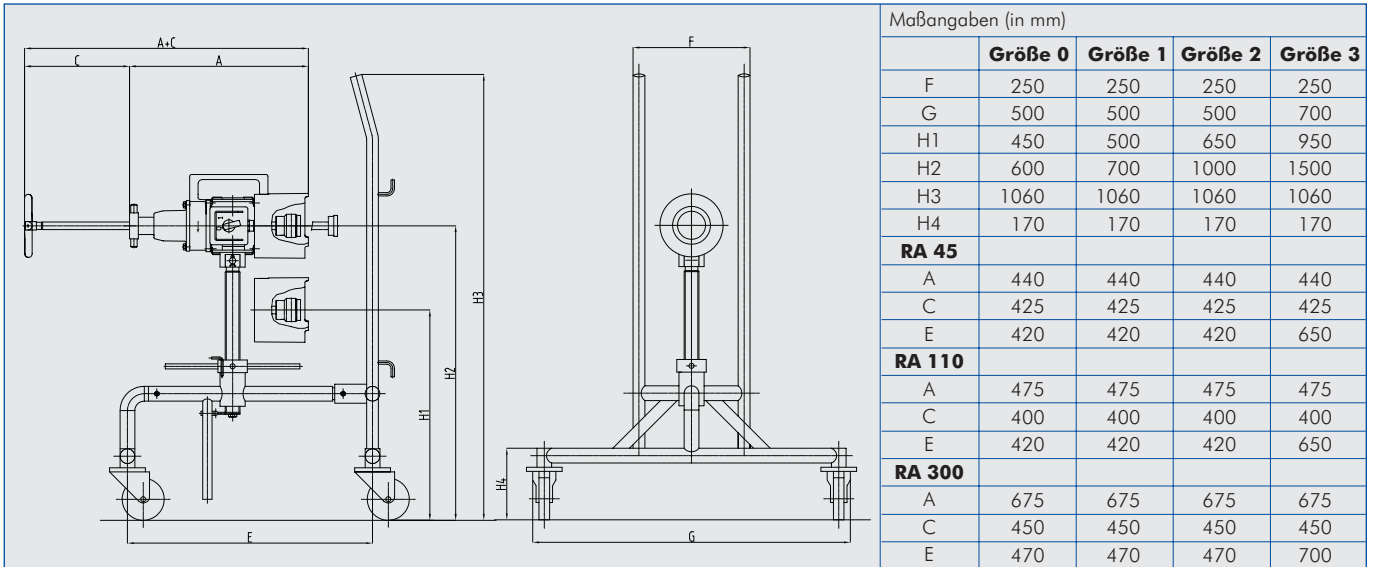
Das Anstechrohr mit Überwurfmutter ermöglicht die Installation der Guth Rührgeräte an Klappenbüchsen und ähnlichen Armaturen, ohne dass die Rührwelle beim Einführen und Entfernen beschädigt wird.

Material:
Chromnickelstahl, hochglanzpoliert

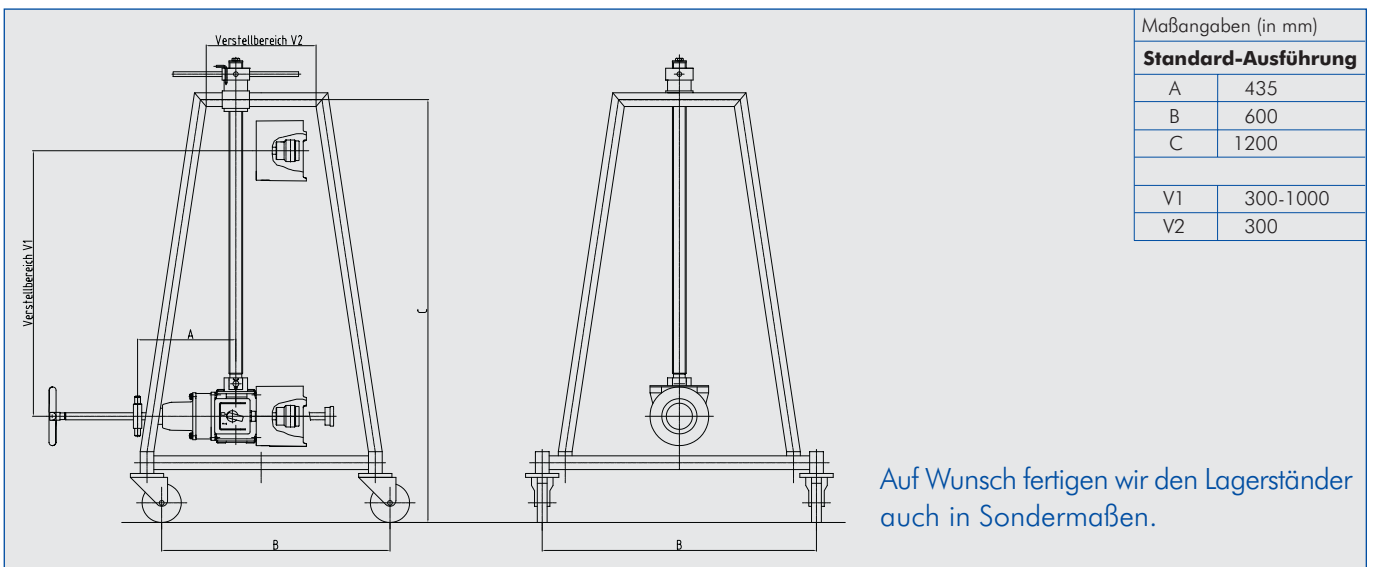
Fahrbarer Lagerständer

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“

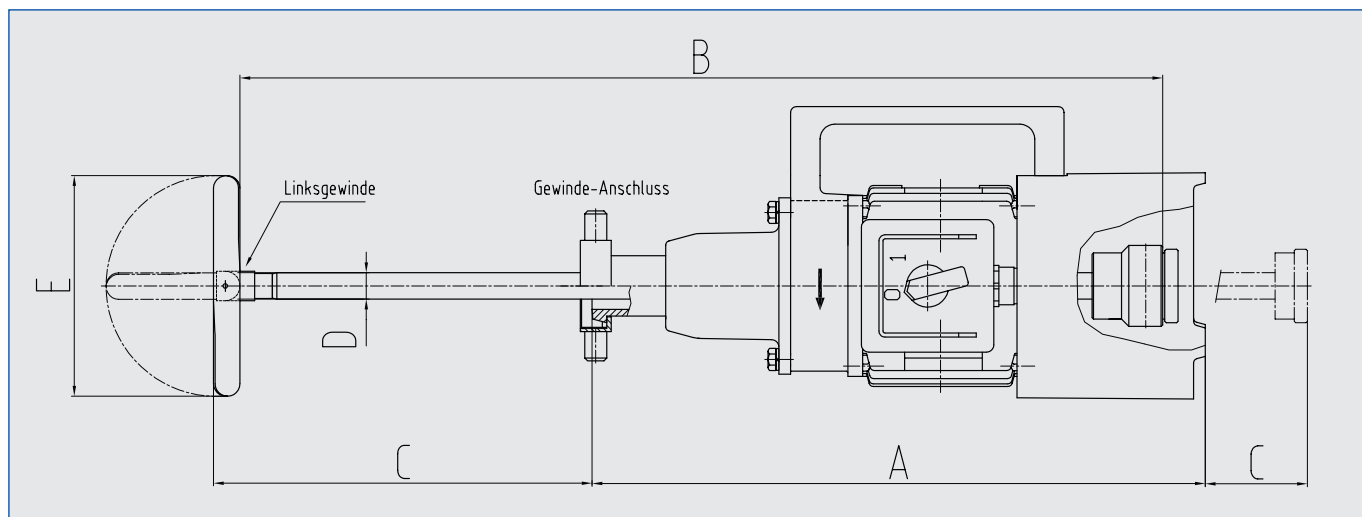


Ausführung „Hängend“



Beide Lagerständer sind bequem zerlegbar und so bestens für den Transport geeignet.

Abmessungen und Technische Daten



		RA 45	RA 110	RA 300	RA 20/95	
Behälterinhalt ¹	Ltr.	20.000	50.000	100.000	20.000	
Leistung	KW	0,45	1,1	3	0,20 / 0,95	0,20 / 0,95
Spannung	V	230/400	230/400	230/400	230	400
Frequenz	Hz	50	50	50	50	50
Drehzahl	U/min	1500	1500	1500	750 / 1500	750 / 1501
Nennstrom	A	2,3 / 1,3	4,8 / 2,8	12 / 7	2,5 / 2,5	1,45 / 1,45
Gewicht	kg	16	22	42	22	
Standard-Baulänge ²	A	440 ³	475 ³	675 ³	475 ³	
Welle	B	800	800	1000	800	
(maximale	C	425	400	450	400	
Länge 1200)	D	18	18	28	18	
Propeller	E	147x25	175x30	220x35	160x30	

¹ Angaben beziehen sich auf wässrige/wasserähnliche Medien

² Maßangaben in mm

³ bei Anschluss Kegelstutzen/Nutmutter

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

Auslegungshinweise

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

