

TAMISEURS ROTEX®

MANCHON DE LIAISON A MOUVEMENT DE NUTATION, appelé "NUTATING INLET"

**REDUCTION DES TEMPS D'ARRET
ELIMINATION DE TOUT RISQUE DE FUITES**



La conception **unique et brevetée** de ce nouveau manchon appelé "nutating inlet" consiste en un cône en acier inoxydable suspendu entre deux disques flexibles horizontaux. Ces disques n'étant pas en contact direct avec le produit, les manchons ou manchettes d'entrée bénéficient d'une **durée de vie bien plus longue**. Les disques, dont l'usure progressive est facilement détectable, peuvent être remplacés à un moment bien déterminé. **Tout risque de pertes de produit est ainsi évité.**

Le "nutating inlet" vous offre bien d'autres **avantages en termes de performance**, à savoir :

- Opérations de maintenance limitées à tous les 6 mois maximum
- Aucune perte de produit si le manchon ou la manchette venait à casser
- Etanchéité parfaite
- Installation possible sur des tamiseurs Rotex existants
- Facilement démontable pour permettre l'accès au tamiseur
- Peut recevoir jusqu'à 1,5 m³ de produit
- Convient aux produits ayant une température maximale de 90°C
- Caoutchouc blanc également disponible pour les applications alimentaires
- S'adapte également à d'autres appareils vibrants

Pour garantir un fonctionnement optimal du "nutating inlet", il est primordial de l'installer correctement en tenant compte de l'espace disponible et de l'alignement.

Pour plus de renseignements, veuillez contacter nos Services Pièces de Rechange.