

## Caratteristiche principali degli evaporatori in vetro AG!

### Minima decomposizione termica

Perfetto per prodotti ad alta viscosità & sensibili alla temperatura

- Vitamine
- Fine Chemical

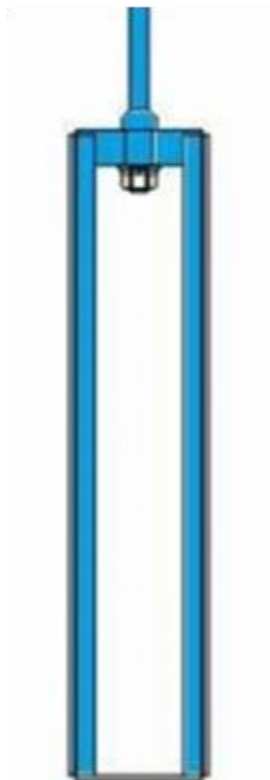
### Alta efficienza di evaporazione



Facile da evaporare



### Sistema raschiante a velocità uniforme



Il film sottile viene creato per forza centrifuga per abbreviare il tempo di permanenza.

## Film sottile uniforme



## Maggiore efficienza evaporative

Un film sottile ed uniforme viene creato sulla superficie calda per mezzo di un tubo in vetro.

## Monitoraggio visivo del processo senza utilizzo di grasso



Il corpo principale dell'evaporatore è realizzato in borosilicato 3.3.

## Valvole e giunti senza grasso



Nessuna contaminazione - Facilità d'installazione

## Cuscinetto accoppiamento magnetico esente da grasso



A tenuta di gas e vuoto  
Coppia costante al variare del range di temperature  
Facilità di pulizia e manutenzione

## Alta temperatura della camicia



Range di Temperatura

Fino a +230°C

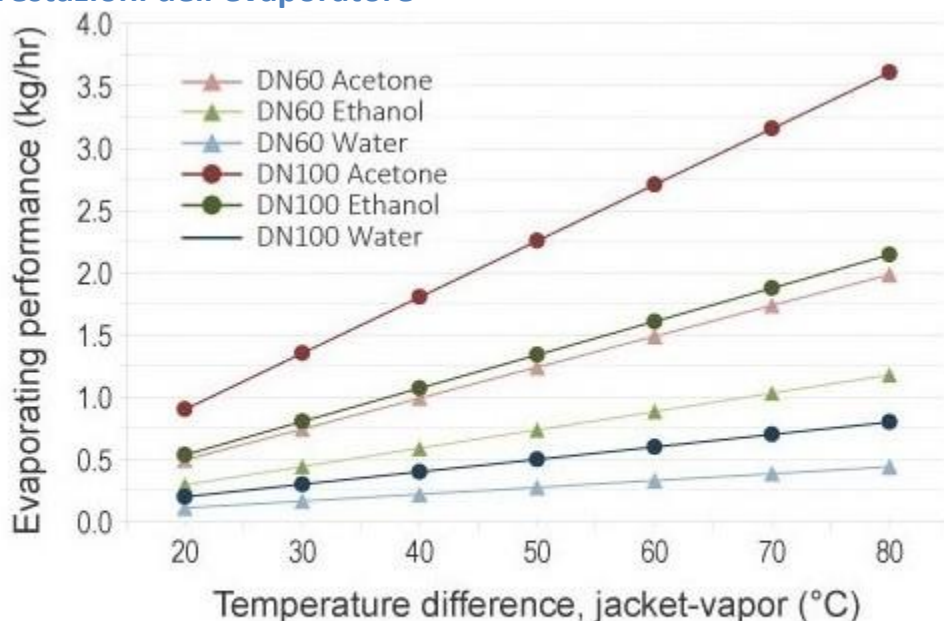
Disponibilità di upgrade fino a + 300 °C sostituendo raschiatore, guarnizione e Orings

## Facilità di connessione ad apparecchiature esistenti

Il Sistema può essere facilmente connesso a termostati, pompe vuoto ed agitator esistenti.

(non comprende termostati, pompe vuoto ed agitator esistenti)

## Prestazioni dell'evaporatore

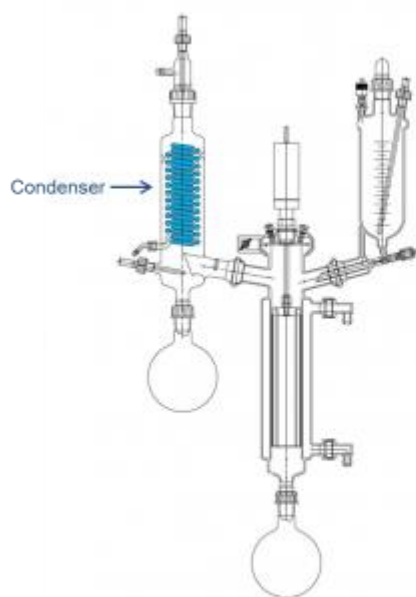


Experimental condition

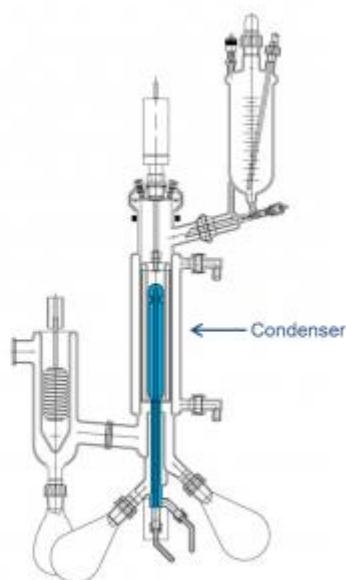
• Pressure : Atmospheric pressure

• Flow rate of heat transfer fluid : 18L/min

Quale è la differenza tra Evaporatori a film sottile ed evaporatori a percorso ridotto?



Thin Film Evaporator



Short Path Evaporator

### ① Pressione raggiungibile

• TFE > 1m bar

• SPE > 0.01m bar

### ② Sensibilità alla temperatura

TFE < SPE

### ② Posizione di condensazione

Vedere immagine a sinistra