

## Lebensmittel

Die aufgeführten GLRD beinhalten Einzel-Dichtungen („Nicht-Cartridge“), überwiegend Einzel- und Doppel-Cartridge-GLRD in **SIP-/CIP**-Ausführung sowie unter Berücksichtigung **kundenspezifischer Anforderungen** und Anpassen an das jeweilige Aggregat. Weitere GRLD-Ausführungen, sowohl Cartridge wie „Nicht-Cartridge“, sind lieferbar.

GLRD- Typ / Baureihe:	Typische Anwendungen:	Technische Daten (physikalische Parameter):
<b>Einzel-Gleitringdichtungen (-GLRD) „Nicht-Cartridge“</b>		
900 S	Einzelwirkende GLRD für Steril-Einsätze in Kreiselpumpen und	p <sub>max</sub> : 28 bar
900 S-Aseptik	Exzenterschneckenpumpen (EHEDG); in Sonderausführung für Mühlen und z. B. Abdichten von Senf, Säften, Dressings und dgl.	t <sub>max</sub> : 200° C v <sub>max</sub> : 15 m/s
700	Einzelwirkende Metallfaltenbalg – GLRD (nach DIN EN 12756) für Saft-Vorprodukte, Verdickung; z. B. Tomatensaft.	p <sub>max</sub> : 28 bar t <sub>max</sub> : 250° C v <sub>max</sub> : 25 m/s
<b>Einzel- und Doppel-Gleitringdichtungen Cartridge</b>		
201	Einzelwirkende GLRD mit Flüssigkeitsquenchen, Steril-Ausführung für	p: Vakuum bis 20 bar
201 S	Rührwerkseinsätze und Ausführung für Homogenisatoren (Butter- / Margarineherstellung).	p <sub>max</sub> : 70 bar (Homogen.) t <sub>max</sub> : 200° C v <sub>max</sub> : 25 m/s
299	<b>Geteilte</b> einzelwirkende GLRD in stationärer Bauart für Pumpen mit unzugänglichem Standort; Vereinfachung der Montage/Demontage, z.B. in Würzepumpen, Außenkocherpumpen, Brauereianwendungen.	p: Vakuum 0,5 abs. – max. 25 bar t <sub>max</sub> : 120° C v <sub>max</sub> : 10 m/s
521	Doppeltwirkende an das Aggregat angepasste Steril-Ausführung für Rührwerke, Trockner, Mischer – mit integriertem Lager; Spezielle Ausführung für Langsamläufer und schlecht schmierende Sperrmedien (DM 202.11805.3). Spezielle Einsätze z. B. Kakao-, Schokoladenpulver dgl.	p: Vakuum bis 12 bar t <sub>max</sub> : 200° C v <sub>max</sub> : 15 m/s Langsamläufer n: 5 – 30 min <sup>-1</sup>
541 S	Doppel-GLRD, stationäre Ausführung; CIP-SIP-fähig für Rührer, Mischer und sonstige Prozessanlagen; Abdichten flüssiger / halbfester Medien wie z. B. Ketchup, Mayonnaise, Pasten und dgl.	p: Vakuum bis 35 bar t <sub>max</sub> : 200° C v <sub>max</sub> : > 25 m/s
541 S/L	Doppeltwirkende GLRD für Rührwerke in aseptischen Prozessen (für CIP/SIP ausgelegt); Oberflächen Ra = 0,4 µm. GLRD mit integriertem Lager; Dichtung EHEDG verifiziert. (Zert. No. 89/240804).	p: Vakuum bis 20 bar t <sub>max</sub> : 220° C v <sub>max</sub> : 15 m/s
561/562	Doppel-GLRD für Rührwerk Unteneinbau – Sonderausführung für Entkoffeinierungs-Anlagen in der Kaffee-Herstellung.	p: Vakuum bis 16 bar t <sub>max</sub> : 200° C v <sub>max</sub> : 10 m/s
577	Doppeltwirkende, kurzbauende GLRD für Mühlen; Kugel-Perlmühlen – u. a. speziell für Einsätze in der Schokoladenherstellung.	p: Vakuum bis 20 bar t <sub>max</sub> : 250° C v <sub>max</sub> : 15 m/s
877	Doppeltwirkende GLRD für Pumpen in Sterilausführung für Einsätze	p: Vakuum bis 20 bar
877 X-Aseptik	in der Lebensmittelindustrie für aseptische Modular-Anlagen (Rührer, Dispersierer, Mühlen).	t <sub>max</sub> : 220° C v <sub>max</sub> : 20 m/s

Für alle GLRD besteht die Möglichkeit, **ATEX konform** zu liefern. Abmessungen Dw: 15 mm bis 450 mm, auch in Zollgrößen.

### Sicherheitshinweise zu Anwendungsbereich und technischen Daten:

Die Angaben in dieser Druckschrift entsprechen dem neuesten Stand der Technik sowie umfangreichen Prüfungen und Erfahrungen. Bitte beachten Sie jedoch, dass die aufgeführten technischen Daten sich gegenseitig beeinflussen und unsere Produkte deshalb nicht hinsichtlich aller technischen Daten gleichzeitig im Maximalbereich eingesetzt werden können. Die angegebenen Temperaturbereiche sind u. a. abhängig von der Art der eingesetzten Nebendichtung, Zubehöreinrichtungen und von den anderen technischen Parametern. Bei der Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten und der technischen Gegebenheiten können die technischen Daten und Angaben lediglich Hinweise für eine vorteilhafte Anwendung geben und sind nicht auf jeden Einzelfall voll übertragbar. Daher können auch keine Verbindlichkeiten aus diesen Angaben abgeleitet werden. Wir empfehlen immer die Durchführung von Erprobungen vor einem allgemeinen Einsatz.