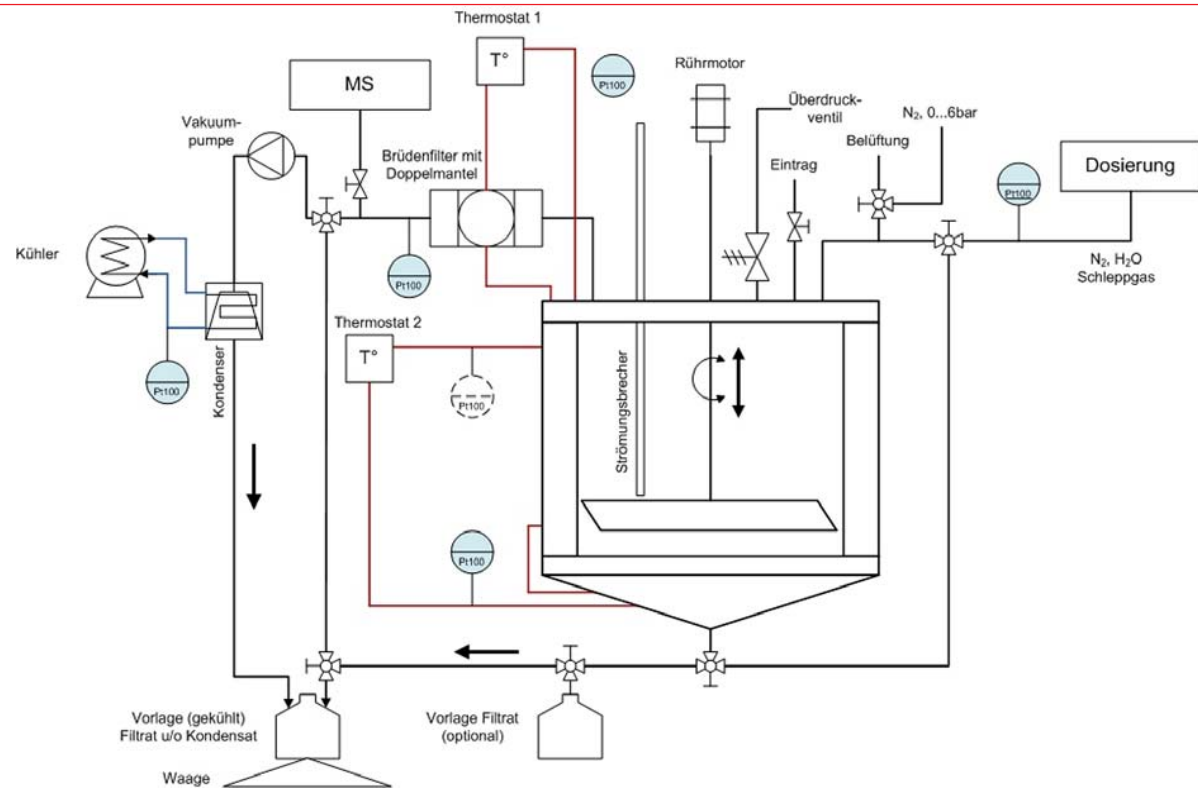




Prinzipschema



FilDry - Technische Daten

Nutsche	Volumen und Druckbereich	0.5L, 1L (optional 2L) für Drücke von 0.01 bis 6 bar (2L nur bis 3 bar)
	Material	Borosilikat Glas, Deckel und Boden Stahl DIN 1.4571 Dichtungen Kalrez, PFA kaschierte Silikondichtung
	Heiz-/Kühlsystem	Bis zu zwei externe Thermostate zur separaten Beheizung von Boden & Mantel sowie Deckelplatte
	Temperaturbereich	-20°C bis +150°C
	Rührer	1 - 600 RpM, Drehmoment 10 Nm; Abstand Behälterwand zu Rührerblatt <2 mm. Drehrichtung umkehrbar. Wellenlippendichtung und zusätzlicher Abstreifer.
	Linear Motor	Höhenverstellung des Rührers max. 200 mm. Geschwindigkeit 10 bis 500 mm/min
Zubehör	Filterelement	Filtertuch oder Filterplatte bis 5 mm Dicke
	Behälter Absenkung	ca. 250 mm, für gute Beladbarkeit
	Behälter Drehung	bis zu 180°
	Vakuum Regelung	Automatische Vakuumrampe; Endvakuum <10 mbar
Techn. Daten	N2-Dosierung mit Befeuchtung	Bronkhorst CEM (Controlled Evaporator and Mixing)
	Destillat- oder Kondensatmessung	mit Waage 8 kg, 0.1 g Auflösung
	Brüdenrohr	mit beheiztem Staubfilter
Steuerung	Umgebungstemperatur	10...35°C
	Anschlussdaten Abmessungen	3x400 VAC, 10 A, 50 oder 60 Hz, 3-phasig, ohne Unterbrechung ca. Breite 120 cm, Höhe vorn 170 cm und hinten bis 210 cm, Tiefe 70 cm
Steuerung	PC mit I/O Interface	PC mit FlexySys Prozessleitsystem und SysGraph für die graphische Auswertung

Technische Änderungen vorbehalten

Copyright by SYSTAG (2010)

Filename: A3d_FilDry_Flyer_1e4.pmd

SYSTAG

 automatisch besser

SYSTAG, System Technik AG
 Bahnhofstrasse 76, CH-8803 Ruschlikon/ZH
 Tel +41 (0)44 704 54 54 Fax +41 (0)44 704 54 55
 E-mail info@systag.ch Internet: www.systag.ch

System Technik Deutschland GmbH
 Rodheimerstrasse 63, D-61191 Rosbach/Frankfurt a.M.
 Tel +49 (0)6003 93 50 50 Fax +49 (0)6003 93 50 522
 E-mail info@systag-deutschland.de Internet: www.systag.ch

FilDry

Laboranlage für die Entwicklung von Filtrations- und Trocknungsprozessen in der chemischen Verfahrensentwicklung

Verwendung als Rührdrucknutsche

- Filtration mittels geregelter Stickstoff Überdruck
- Waschen des Filterkuchens mittels Verdrängungs- oder Anschlämmwäsche
- Multifunktionaler Rührer mit Hubautomatik
- Während der Filtration und dem Waschen des Filterkuchens wird mit dem Rührer der Filterkuchen glattgestrichen um Rissbildungen zu vermeiden
- Während des Trocknens wird mit dem Rührer der Filterkuchen aufgebrochen und Knollenbildung verhindert

Verwendung als Schaufeltrockner

- Einfacher Austausch der Filterplatte gegen einen geschlossenen Boden und Einsatz eines Stromstörers
- Direkter Eintrag des Trocknungsgutes in den abgesenkten Behälter
- Trocknen bei geregelterm Vakuum und geregelter Temperatur

Weitere Vorteile

- **Prozessdatenerfassung** aller physikalischen Grössen
- **Filtration:** Verfolgung der Filtrationsgeschwindigkeit durch Wägung der Mutterlaugenmasse während der Filtration (zur Bestimmung der Filtrationskonstanten)
- **Trocknen:** Verfolgen des Trocknungsverlaufes durch Wägung des wieder kondensierten Lösungsmittel
- **Steuerung:** Anlagenspezifische Benutzeroberfläche. Manuelle oder rezeptgesteuerte Prozessführung. Einfache und intuitive Rezepterstellung (Drag and Drop), dadurch kurze Einarbeitungszeit. Automatisch erstelltes Laborjournal in Microsoft Word Format. Weltweite Fernwartung über Internet.
- Einfache Definition von **Standard-Methoden (SOP)**

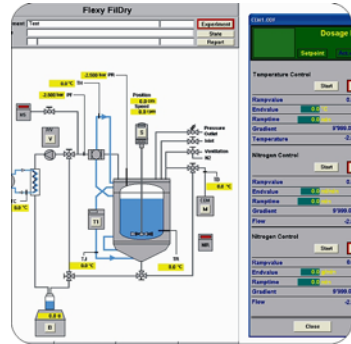


SYSTAG

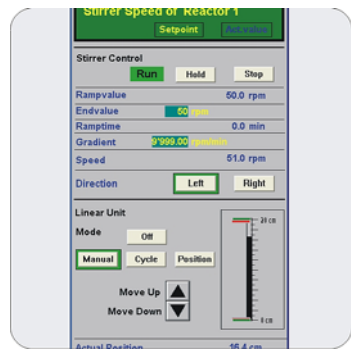
 automatisch besser

FilDry System

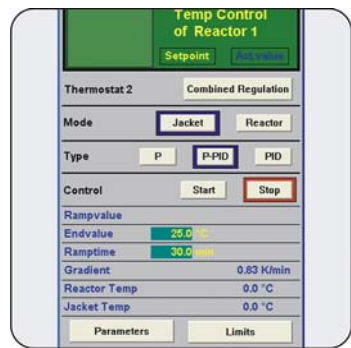
auf einen Blick



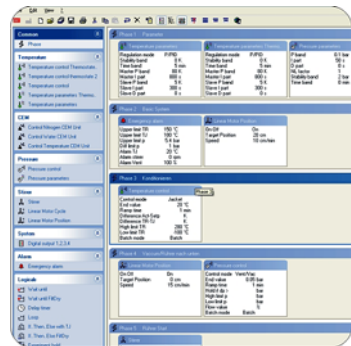
Synoptische Bedienoberfläche



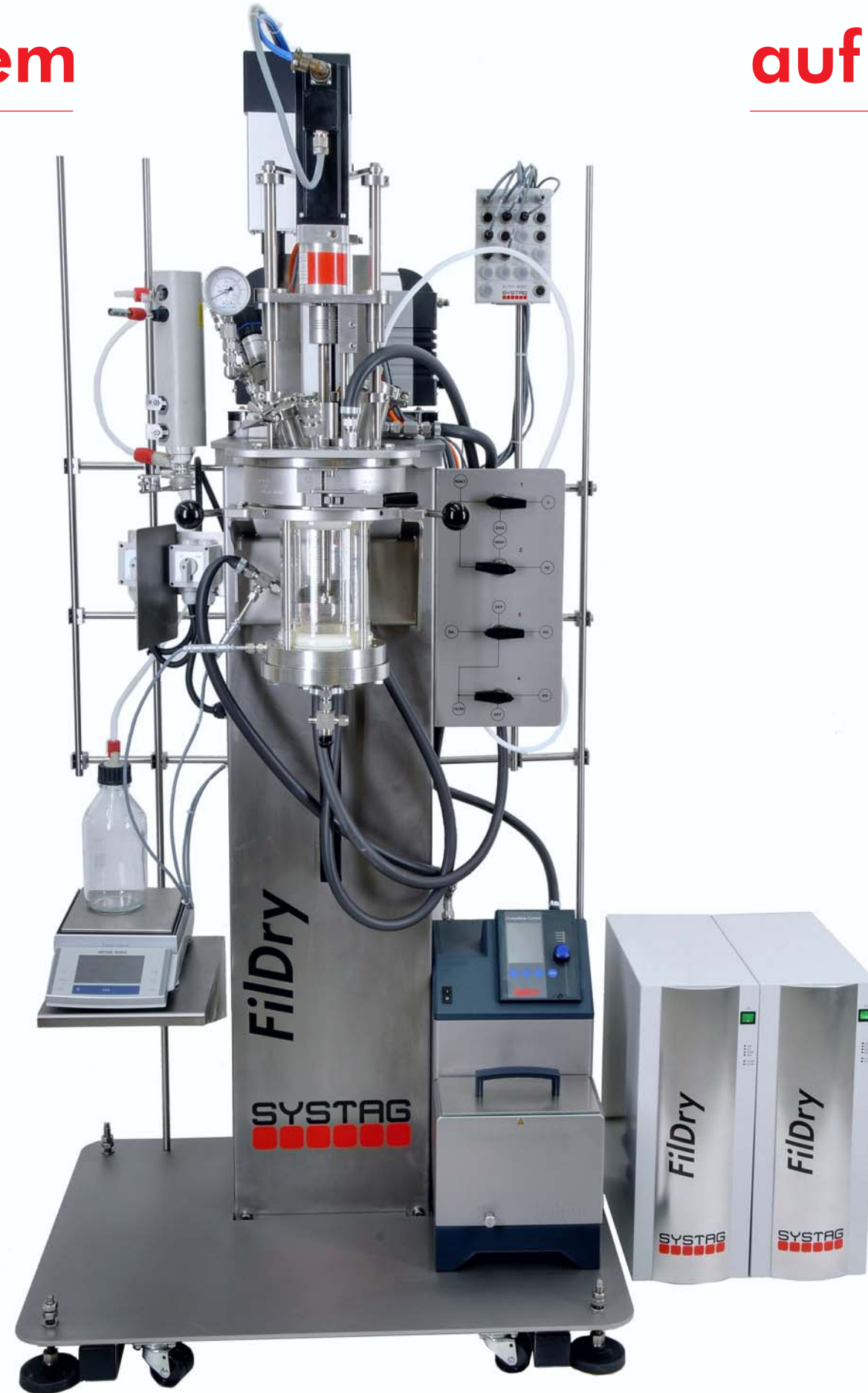
Rührersteuerung mit Drehzahl, Drehrichtung und Rührerhub



Temperatursteuerung für Innen- und Manteltemperaturregelung



Flexibler und einfach zu bedienender Rezepteditor



Leichtes Laden dank absenk- und schwenkbarem Behälter



Ebenso leichtes Entleeren



Aufbau der Deckelplatte mit grossen Einfüllstutzen



Filterboden mit darunter liegendem Filter. Bequeme Montage bei gedrehter Nutsche