



Unser Allzweckgeräteprogramm

AR 403



ERWEKA

Ideal für F&E sowie Kleinserienfertigung

Die ERWEKA Allzweckausstattung ist perfekt für die Kleinproduktion in der pharmazeutischen, chemischen, kosmetischen und Nahrungsmittelindustrie geeignet. Außerdem eignet sie sich auch optimal zur Forschung und Entwicklung von Pulvern, Tabletten, Salben, Cremes und vielem mehr.

Der modulare Aufbau ist kompakt, ökonomisch und bietet einen kraftvollen Antriebsmotor mit einer großen Auswahl an, perfekt für F&E und Kleinproduktion geeigneten, leicht austauschbaren Vorrichtungen.

Vielseitige Vorrichtungen für:

- Abfüllen und Dosieren
- Beschichten
- Granulieren
- Kneten
- Mahlen
- Mischen
- Pelletieren
- Pollieren
- Schleifen
- Sieben



Die größten Vorteile der modularen ERWEKA-Methode

- Kleine Stellfläche
- Höchste Qualität – Made in Germany
- konstante Produktqualität führt zu verbesserter Produktion
- hohe Wirtschaftlichkeit – ein Antrieb, viele Geräte
- Sicherheitsverriegelung und Schutzvorrichtungen

ERWEKA Allzweckgerätesystem basiert auf einem in zwei Versionen erhältlichen, leistungsstarken Antriebsmotor. Über eine Kupplung lassen sich verschiedene Vorrichtungen einfach und schnell am Gerät befestigen.

Die Antriebseinheit AR 403 ist mit einem Dreiphasen-Wechselstrommotor und einem robusten kugellagerten Schneckengetriebe ausgestattet, welches vollständig wartungsfrei ist und ein Drehmoment von max. 23 Nm ausgibt. Die Drehzahl kann über eine elektronische Drehzahlregelung auf 20 bis 400 Umdrehungen eingestellt werden. Ein „Digital-Dial“ reguliert die Geschwindigkeit.

Durch permanente Soll-/Ist-Anpassung wird eine vorgewählte Geschwindigkeit auch bei wechselnder Last gehalten. Typ AR 403-S ähnelt dem Typ AR 403, hat aber eine andere Antriebsübertragung und ist für starke Beanspruchungen konzipiert.

Verfügbare Optionen:

- Fußschalter
- USB-Druckerschnittstelle
- IQ/OQ/PV Dokumente

Technische Einzelheiten

	AR 403 AR 403-S (für starke Beanspruchung)
Spannung / Frequenz	230V 50/60 Hz 115V - 127V 50/60 Hz
Breite	450 mm
Länge	400 mm
Höhe	440 mm
Gewicht	30 kg
Motortyp	Dreiphasen-AC-Motor
Power	750 W
tropische Isolierung	Klasse F
Drehzahl	20-400 Umdrehungen
Drehzahltoleranz	+/- 1 Umdrehungen
Getriebeart	Schneckengetriebe
Max. Getriebedrehmoment	23 Nm
Effizienz	89 %
Zeitschaltuhr: mögliche Zeiteinstellung	Stunden / Minuten
Eingestellte Zeit (max)	9 h 59 min
Toleranzzeit	+/- 1 Sek
Notaus	✓



AR 403 Zusatzgeräte

ERWEKA UG Version 2 – Universalgetriebe



Das Universalgetriebe UG wird zur Anpassung des Betriebswinkels (0-80°) und der Verminderung der Geschwindigkeit benötigt (1:6).

Das UG ist erforderlich für den Betrieb von:

- Dragierkessel (DKE/S)
- Poliertrommel (PT)
- Würfel-Mixer (KB 15/20/S)
- Pelletierer (GTE)
- Kugelmühlen (KM 0)
- Doppelkonus-Mixer (DKM)

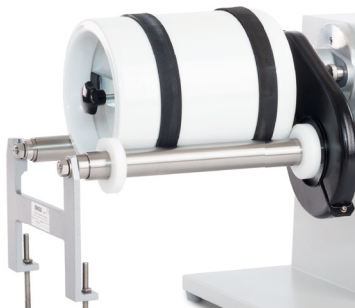
ERWEKA CM 60/UD – Konusmühle



Die ERWEKA Konusmühle CM 60/UD ermöglicht das Nass- und Trockensieben in einem Gerät, bei höchster Leistungseffizienz. Die Mühle findet Anwendung in der pharmazeutischen und Nahrungsmittelindustrie. Das konische Rotorsieb garantiert homogene Partikelgrößen und eine exzellente Partikelgrößenverteilung bei der Homogenisierung und Zerkleinerung von Pulvern, Granulaten und Agglomeraten durch

Einsatz von unterschiedlichen Sieben mit perforierten Rund-Reibe- und Rechtecklochungen. Drehgeschwindigkeit variabel zwischen 60-1200 UpM.

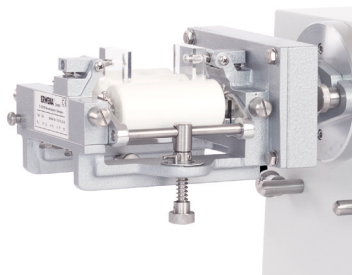
ERWEKA KM – Kugelmühle



Die Erweka Kugelmühle KM dient zum Zerkleinern unterschiedlichster Materialien. Die Trommel sowie die Kugeln sind aus Porzellan gefertigt. Die Kugeln haben einen Durchmesser von 30-50mm. Der Antrieb der Trommel erfolgt über einen Rollenbock, der auch optional in verlängerter Ausführung zur Nutzung von zwei Trommeln erhältlich ist (KM 5 Liter oder KM 10 Liter mit optimaler Arbeitskapazität von 40%).

Die Kugelmühle KM 0 (mit 0,5 Liter Volumen, Arbeitskapazität von 40%, aus Edelstahl) wird über das ERWEKA Universalgetriebe an der Antriebseinheit befestigt.

ERWEKA SM/SMS – Dreiwalzenmühle



Dreiwalzenmühle zur Entwicklung und Herstellung von Salben, Pasten, Cremes und ähnlichen Produkten. Die Walzen werden aus Porzellan (SM) oder Edelstahl (SMS) gefertigt und jede Rolle hat einen Durchmesser von 50 mm.

Um Schäden zu verhindern, sind die Rollen mit Zugfedern ausgerüstet. Der Spalt zwischen den Rollen lässt sich durch eine Stellschraube einstellen. Die Mühle hat, abhängig von der Konsistenz des zu fertigenden Produktes, eine Leistung von zwei bis 15 Kilo pro Stunde.

ERWEKA KB – Kubus Mixer



Der Kubus Mixer nutzt eine Taumelbewegung zur Erzeugung eines homogenen Gemisches innerhalb kürzester Zeit. Der Mischvorgang wird von drei strategisch im Würfel platzierten Edelstahlstäben unterstützt. Über das ERWEKA Universalgetriebe UG, das zur optimalen Effizienz eine Bedienung aus unterschiedlichsten Winkeln ermöglicht, wird der Kubusmischer an die Antriebseinheit angeschlossen. Er ist in verschiedenen Versionen, hergestellt aus Acrylglas oder Edelstahl, erhältlich.

- **KB 15:** Kubus Mixer aus Acrylglas, 3,5l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %
- **KB 15 S:** Kubus Mixer aus Edelstahl, 3,5l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %
- **KB 20:** Kubus Mixer aus Acrylglas, 8l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %
- **KB 20 S:** Kubus Mixer aus Edelstahl, 8l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %
- **KB 30:** Kubus Mixer aus Acrylglas, 11l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %
- **KB 30 S:** Kubus Mixer aus Edelstahl, 11l Volumen, opt. Arbeitskapazität 40 %

ERWEKA DKM – Doppelkonusmischer



Konischer Doppelmixer DKM zum Mischen von frei fließenden Pulvern und Granulaten. Die Kombination aus Mixer und dem anpassbaren Winkel des Universalgetriebes UG erlaubt einen multi-dimensionalen Mischprozess.

Der Mischbehälter (11,9 Liter Volumen, Arbeitskapazität von 50 %) ist aus rostfreiem Stahl gefertigt.

Das ERWEKA Universalgetriebe UG wird für die Verbindung zum AR 403 benötigt und erlaubt aufgrund des einstellbaren Winkels optimale Effizienz.

ERWEKA RM – Röhrenradmischer



Röhrenradmischer mit diagonaler Platzierung der Trommel im Rad. Die Drehung des Rades erzeugt eine einheitliche, dreidimensionale Verlagerung des zu verarbeitenden Materials und somit einen Trommelmischprozess.

Der Mischer besteht aus zwei Teilen: dem Rollenbock und dem Rhönrad mit einer Acryl-Mischtrommel. Optional ist der Rollenbock auch in verlängerter Aus-

führung zur Nutzung von zwei Mixern derselben Größe (RM 5 Liter oder RM 10 Liter Volumen) erhältlich.

Kugelmühlentrommeln sind als optionales Zubehör erhältlich.

ERWEKA SW 1/S – Labor-Schnellmischer



Der Labor Schnellmischer arbeitet nach dem Pflugschar-Prinzip und zählt in der Mischtechnik zur Gruppe der Intensivmischer. Aufgrund der äußerst robusten Ausführung mit zentrischer Werkzeugwelle, können nahezu alle Materialien auch unter schwierigen Bedingungen miteinander vermischt oder zerkleinert werden. Der abnehmbare Deckel wird über einen elektromagnetischen Schalter abgesichert.

Zum Entleeren wird die Mischtrommel um 180 Grad gedreht. Alle produktberührenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.

ERWEKA VB-3 – V-Mixer



VB-3 Mischer mit V-geformtem Mischgefäß aus Edelstahl zur sanften Mischung von festen, leicht fließenden Materialien (Schuttgüter).

Die Drehbewegung von bis zu 140 Umdrehungen pro Minute führt zu einem homogenen Gemisch, auch für empfindlichen Materialien. Es ist mit drei geräumigen Öffnungen zur einfachen Befüllung, Entleerung und Reinigung ausgestattet.

ERWEKA PRS – Planetenrührer



Das Planetenrührwerk ist das perfekte Werkzeug zum Mischen von Cremes, Salben, Pasten oder Flüssigkeiten. Es kann in Laboratorien, Apotheken und Pharmabetrieben eingesetzt werden.

Diese leistungsstarke Mischvorrichtung verfügt über Rührschaufel, Knethaken oder Rührbesen. Zusätzlich ist das Planetenrührwerk mit einem Abstreifer als getrenntes Werkzeug ausgestattet. Der Rührbesen wird zum Mischen von Flüssigkeiten und der Knethaken bzw. die Rührschaufel für Pulver, Cremes und Pasten verwendet.

Optional ist ein doppelwandiger Rührbehälter, Typ PRS/DW, erhältlich, der zusammen mit einem Umlaufthermostaten sowohl zum Heizen oder Kühlen des Rührbehälters verwendet werden kann.

ERWEKA LK 5 – Laborkneter



Der Laborkneter (Volumen 5l, Kapazität 65%) dient der gleichmäßigen Durchmischung von Partikeln. Dies erfolgt im Knetgefäß durch zwei rotierende breit-schaufelige Knetwerkzeuge, die tief und eng ineinander greifen.

Durch die Rotation der Knetschaufeln werden die Partikel in horizontaler und vertikaler Richtung bewegt und von den Seitenwänden in die Mitte des Knetge-

fäß transportiert. Zwischen den Knetschaufeln und den Gefäßwänden treten hohe Scherkräfte auf, die zu einer guten Durchmischung dienen. Ein Heizmantel (LK 5 DER) für den Knetkessel ist optional erhältlich.

Sämtliche produktberührenden Teile sind aus Edelstahl gefertigt.

ERWEKA DKE/DKS – Dragierkessel



Mit Hilfe der Erweka Dragierkessel werden Tablettenkerne mit Überzügen versehen. Die Kessel sind aus Edelstahl gefertigt und in zwei verschiedenen Größen und Versionen, DKE und DKS, erhältlich. Die Betriebskapazität beträgt ca. 30% der Nennkapazität und hängt von der Einstellung des Dragierkessels ab.

Der Trocknungsprozess kann durch Benutzung der Infrarot-Trocknung (Infrarotlampe, Typ 150 W), beschleunigt werden.

- **DKE**, Dragierkessel, Volumen 9,5l, max. Kapazität 30%, 275 mm Außendurchmesser
- **DKS**, Dragierkessel, Volumen 15l, max. Kapazität 30%, 350 mm Außendurchmesser

ERWEKA FDF II – Abfüll- und Dosieranlage



Die ERWEKA Abfüll- und Dosieranlage FDF mit zwei Stationen eignet sich perfekt zur tropfenfreien Abfüllung wässriger Flüssigkeiten. Das Dosiervolumen kann leicht eingestellt werden und die Pumpen und Ventile lassen sich schnell zur Reinigung und Sterilisation demonstrieren. Die Umrüstung auf verschiedene Behältergrößen ist schnell möglich.

Alle Einzelteile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.

Der FDF ist mit einem Set an Abfülldüsen mit 6 mm und 8 mm Außendurchmesser ausgestattet. Abfülldüsen mit anderen Durchmessern sind auf Anfrage erhältlich.

ERWEKA FDS II – Abfüll- und Dosieranlage



Die Abfüll- und Dosieranlage FDS ist zum Abfüllen von Salben, Cremes, Emulsionen und ähnlichen Produkten in Tuben, Dosen und Flaschen geeignet. Das Standardgerät hat einen Dosierbereich von 10 – 200 ml.

Abfülldüsen mit 2, 4 und 8 mm sind im Lieferumfang enthalten. Optional lieferbar ist eine Dosiereinheit für Füllmengen zwischen 0,5 bis 25 ml.

Die Pumpeneinheit und der Trichter können schnell und unkompliziert zur Reinigung demontiert werden.

ERWEKA GTE – Pelletierteller



Der Pelletierteller GTE (300 mm Durchmesser) wird zusammen mit dem Universalgetriebe UG an dem AR 403 Motor angeflanscht. Über das Universalgetriebe wird der optimale Arbeitswinkel eingestellt. Der im Inneren befindliche Abstreifer dient zur Boden- Wand- und Randreinigung. Durch die Drehbewegung des Tellers wird das Material nach oben befördert. Durch die Abrollbewegung und die Bedüsung mit Flüssigkeit werden Pel-

lets gebildet, deren Größe über die Schrägstellung des Tellers und andere Faktoren bestimmt wird.

Die fertigen Pellets werden durch die konstante Drehung des Tellers nach oben getragen und fließen schließlich über den Tellerrand in einen Auffangbehälter.

ERWEKA PT – Poliertrommel



Die Erweka Poliertrommel PT ist das perfekte Werkzeug zum Polieren von Dragees oder überzogenen Tabletten. Sie wurde gemäß den neuesten technischen Entwicklungen im Bereich der Pharmaausstattung gestaltet und wird mit dem Universalgetriebe am AR 403 angeflanscht.

Die Poliertrommel besteht aus Edelstahl. Die Seiten, die Basis und der Deckel wurden für den optimalen Poliereffekt mit Filz belegt. Alle mit Filz versehenen Teile lassen sich einfach auswechseln.

ERWEKA TG 2000 – Zweiwalzenbrecher

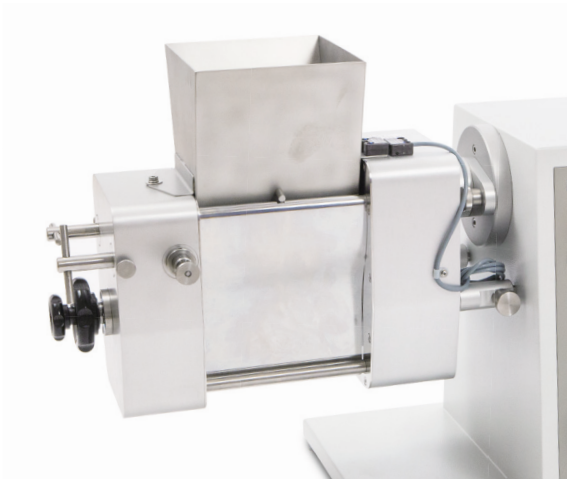


Der Erweka Zweiwalzenbrecher besteht aus zwei horizontal angeordneten, sich gegenläufig drehenden Walzen aus Edelstahl, die eine Länge von 70 mm haben. Die Walzen sind mit Zähnen ausgestattet, die einen starken Mahlvorgang erzeugen. Das zu brechende Material wird mittig aufgegeben. Durch den Spalt zwischen den beiden Walzen

passiert der im Aufgabegut vorhandene Feinanteil ohne weitere Zerkleinerung die Brechwalzen und ist somit sehr gering.

Die maximale Kapazität des Zweiwalzenbrechers beträgt 20 Kg/Stunde.

ERWEKA FGS II – Feuchtgranulierer



Der ERWEKA Feuchtgranulierer mit oszillierendem Rotor dient zur Herstellung von feuchten Granulaten. Die Granulate können abhängig von der verwendeten Siebmaschenweite in unterschiedlichen Größen produziert werden. Alle Einzelteile, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sind aus Edelstahl gefertigt.

Die Arbeitskapazität liegt bei maximal 30 kg/h, abhängig vom Material und der benutzten Maschenweite. Im Standardlieferungsumfang sind zwei Siebe mit 1,0 mm bzw. 1,6 mm enthalten.

Folgende Maschenweiten sind ebenso verfügbar: 0,315 mm; 0,63 mm; 0,8 mm; 1,0 mm; 1,25 mm; 1,6 mm; 2,0 mm; 2,5 mm und 3,15 mm. Andere Spezialsiebe sind auf Anfrage erhältlich.

ERWEKA VS – Vibrationssieb-Rüttler



Der ERWEKA Vibrationssieb-Rüttler VT arbeitet gemäß dem rezipierenden Nockenwellenprinzip. Die Vibrationsstärke kann durch das Anpassen der Geschwindigkeit der Antriebseinheit eingestellt werden.

Verfügbare Sieb-Sets beinhalten:

- **(VS)** Sieb-Set mit 9 Sieben 31 cm Ø, gemäß DAB und Pharm. Europe, Siebe gefertigt aus Phosphorbronze
- **(VS/S)** Sieb-Set mit 9 Sieben 31 cm Ø, gemäß DAB und Pharm. Europe, Siebe gefertigt aus Edelstahl
- **(PS/S)** Sieb-Set mit 4 Edelstahlsieben 20 cm Ø, gemäß DAB 1998, ISO 565/3310-1

Einzelheiten der Zusatzgeräte

Gerät	Typ	Max. Volumen	Max. Kapazität	VT benötigt	UG benötigt	Flüssigkeiten	Salben / Cremes	Puder	Granulate	Pellets	Tabletten/ Dragees
Konusmühle	CM		30kg					■	■		
Kugelmühle	KM 0	0,5l	40%		■			■	■		
	KM 5	5l	40%					■	■		
	KM D 5	10l	40%					■	■		
	KM 10	10l	40%					■	■		
	KM D 10	20l	40%					■	■		
Dreiwalzenmühle	SM		15kg				■				
	SMS		15kg				■				
Kubus-Mixer	KB 15	3,5l	40%		■			■	■		
	KB 15 S	3,5l	40%		■			■	■		
	KB 20	8l	40%		■			■	■		
	KB 20 S	8l	40%		■			■	■		
	KB 30	11l	40%		■			■	■		
	KB 30 S	11l	40%		■			■	■		
Doppelkonus Mixer	DKM	11,9l	50%		■			■	■		
Röhrad Mixer	RM 5	5l	40%					■	■		
	RM 10	10l	40%					■	■		
Labor Schnellmixer	SW 1/S	5l	70%					■	■		
V-Mixer	VB-3	3l	2l					■	■		
Planetenrührer	PRS	5l	60%			■	■	■			
Laborkneter	LK 5	5l	65%				■				
Dragierkessel	DKE	9,5l	30%		■						■
	DKS	15l	30%		■						■
Flüssigkeiten (abf. u dos.)	FDF II					■					
Salben (abf. u dos.)	FDS II	19l	1.000/h			■	■				
Pelletierer	GTE				■					■	
Poliertrommel	PT	2l	40%		■						■
Zeiwalzenbrecher	TG 2000		20kg/h						■	■	■
Feuchtgranulierer	FGS II		30kg					■			
Vibrationsieb-Rüttler	VS			■				■			
	VS/S			■				■			
	PS/S			■				■			

Tablettenpresse

EP-1

Mit der Erweka Exzenter Tablettenpresse EP 1 können Tabletten bis zu einem Durchmesser von 20 mm hergestellt werden. Die EP 1 arbeitet automatisch, d.h. die zu tablettierende Mischung wird in eine Matrize gefüllt und anschließend durch zwei Stempel zu einer Tablette verpresst und ausgeworfen. Die Presskraft von bis zu drei Tonnen und die Fülltiefe der Matrize bis 15 mm können leicht angepasst werden.

Mit einem maximalen Durchsatz von 4.000 Tabletten pro Stunde ist die EP-1 perfekt zur Entwicklung von Tabletten in Kleinserienfertigung geeignet. Alle Komponenten des Gerätes sind mit Hartchrom, Edelstahl AISI 304 oder Acrylglas (für die Vordertür) hergestellt.



Technische Daten

- Pressegeschwindigkeit stufenlos regelbar
- Max. Tablettendurchmesser 20 mm
- Max. Fülltiefe 17 mm
- Max. Presskraft: 3 t
- Max. Leistung: 4.000 Tabletten/Stunde
- Nettogewicht 135 kg
- Abmessungen der Presse
425/385/640 mm (L/B/H)
- Abmessungen mit Vorrichtungen
550/400/800 mm (L/B/H)
- Stromversorgung 230V/50-60Hz
- Elektrische Spannung 2,2kVA

Optionen

- Messung und Anzeige der Presskraft
- Datentransfer Option
- Daten-Log-in Software
- Standard-Datenexport via RS232 Schnittstelle
- Edelstahltisch
- Einzelstempel- und Matrizen-Set, 4,0 mm bis 20,0 mm Durchmesser, Typ STR 1, für runde Tabletten
- Einzelstempel- und Matrizen-Set, 4,0 mm bis 20,0 mm Durchmesser, Typ STS 1, für geformte Tabletten
- Entwicklung von STR 1 oder STS 1
- Transformator für EP-1 (von 110V bis 230V)



Kontakt

Sind Sie neugierig geworden und möchten mehr herausfinden? Besuchen Sie unsere Webseite und laden Sie sich unsere Produktbroschüren herunter, schauen Sie sich Videos von unseren Testgeräten an oder finden Sie Ihren ERWEKA Händler.



E-Mail: sales@erweka.com
Tel.: +49 6103 92426-200
Fax: +49 6103 92426-999



support@erweka.com



erweka.com

www.erweka.com



spareparts@erweka.com



www.facebook.com/erweka.gmbh

ERWEKA GmbH

Pittlerstr. 45
63225 Langen
Deutschland

E-Mail: sales@erweka.com
Telefon: +49 6103 92426-200
Fax: +49 6103 92426-999

Die Produktspezifikationen sind ohne Gewähr und können ohne vorherige Vorankündigung geändert werden. v. 2.3.2.19

ERWEKA