

Informationen zum Seminar

- Kursdauer: 2 Tage
Teilnehmerzahl: ca. 10
Kursgebühr beinhaltet:
- 2 Übernachtungen mit Frühstück
 - Verpflegung während der Veranstaltung
 - Mittagessen/Abendessen
 - Seminarunterlagen
- Gebühr: EUR 1 000,- € zzgl. MwSt.

Organisation

Frau Tannert-Koch berät Sie gerne in allen Fragen zur Organisation.

Kontakt

Tel.: +49 9287 797 271
Fax: +49 9287 797 149
Mail: sindy.tannert-koch@netzsch.com

Unsere besondere Serviceleistung für Sie

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot zur Durchführung eines Inhouse-Anwender- oder Serviceseminars nach Ihren spezifischen Vorgaben. Bei Interesse nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH
Sedanstraße 70 | D-95100 Selb
Tel.: +49 9287 797-0 | Fax: +49 9287 797 149
info.nft@netzsch.com | www.netzsch.com

Anmeldung

- Ja, ich möchte das Anwenderseminar „Analyse und Optimierung von Nassmahlprozessen – Vom Labor bis zur Produktion“ zum Preis von EUR 1 000,- zzgl. MwSt. besuchen.

Termine (bitte den zutreffenden Termin ankreuzen):

- 21. - 22.03.2018
 - 07. - 08.11.2018
- Nein, ich kann an den genannten Terminen nicht teilnehmen, möchte aber über weitere Termine informiert werden.

Bitte tragen Sie folgende Daten ein:

Firma: _____

Anschrift: _____

Vor-/Nachname: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Ort, Datum Unterschrift

Bitte faxen Sie uns Ihre ausgefüllte Anmeldung unter +49 9287 797 149 zurück, oder melden Sie sich direkt online an unter www.netzsch.com/seminar



Anwenderseminar

Analyse und Optimierung von
Nassmahlprozessen – Vom Labor
bis zur Produktion

Anwenderseminar

Analyse und Optimierung von Nassmahlprozessen – Vom Labor bis zur Produktion

NETZSCH

Ziel ist es, die theoretischen Hintergründe und die Funktion von Rührwerksmühlen zu vermitteln. Dabei wird der Einfluss der wesentlichen Betriebsparameter auf die Mahlung diskutiert. Anschließend werden verschiedene Verfahrensweisen erläutert. Anhand von praktischen Versuchen auf der Labormühle *LABSTAR* werden die erläuterten Einflüsse demonstriert. Anschließend werden im Seminar die Themen Charakterisierung von Partikelgrößen sowie Stabilisierung von Suspensionen (Dispergierung von Feinstpartikeln bis in den Nanometerbereich) behandelt.

Zielgruppe

Verantwortliche aus den Bereichen:

- Produktion
- Prozesstechnik
- Labor
- Forschung & Entwicklung

Am Vorabend des ersten Seminartages laden wir Sie um 19.00 Uhr herzlich zu einem Welcome Dinner ein.

Am ersten Seminartag holen wir Sie um 8.00 Uhr vom Hotel ab. Beginn des Seminars ist um 8.30 Uhr in der NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH.

Sie bekommen von uns alle Seminarunterlagen sowie Informationen zum weiteren Ablauf.

Nach Ende des ersten Seminartages freuen wir uns mit Ihnen in gemütlicher Atmosphäre und gutem Essen den Tag ausklingen zu lassen. Selbstverständlich sind Sie auch tagsüber während der Veranstaltung bestens versorgt.

Jetzt anmelden! www.netzsch.com/seminar

Inhalte des Seminars

- Vorstellung des Geschäftsbereiches NETZSCH Mahlen & Dispergieren
- Kennzeichnung des Zerkleinerungserfolgs – Begriffe und Definition
- Übersicht über mahlkörperfreie Dispergiersysteme - Mischen, Benetzen und Dispergieren
- Übersicht über NETZSCH Mahlsysteme, Rührwerkskugelmühlen
- Einfluss verschiedener Prozessparameter
 - Modell der Beanspruchungsenergie und der Beanspruchungszahl
 - Auswahl des Mahlsystems und Einfluss der Verweilzeitverteilung
- Mahlkörperauswahl und Scale-Up
 - Rechnung – vom Labor- zum Produktionsmaßstab
- Grenzen der Nasszerkleinerung, Echtzerkleinerung und Sanfte Dispergierung
- Praktische Versuche mit entsprechender Vorbesprechung und Auswertung
- Besichtigung der Montage
- Zusammenfassung und Diskussion