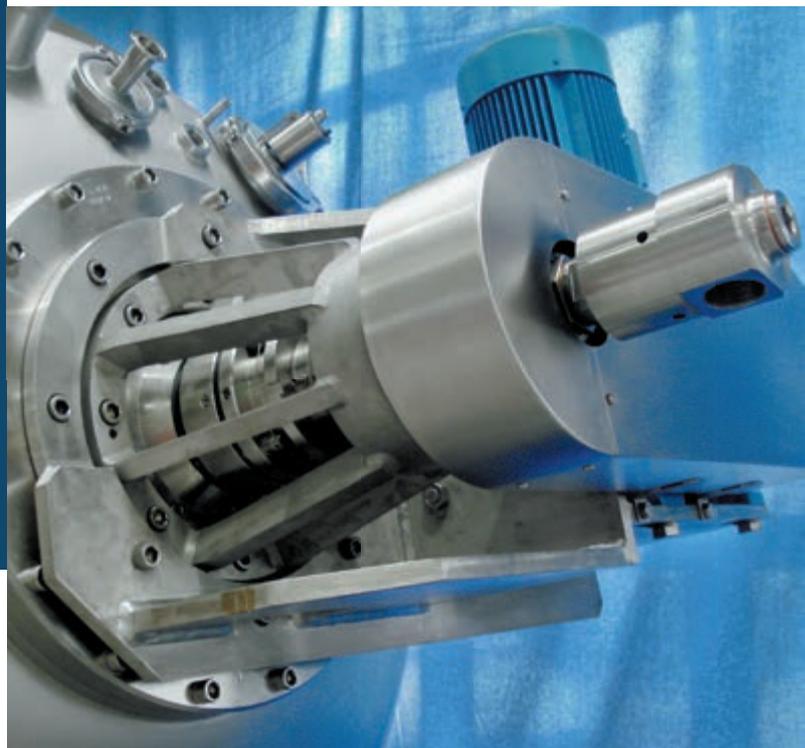


## Vedante de anel deslizante

Para agitadores horizontais, aquecidos ou não, a KASAG Swiss AG oferece um vedante de anel deslizante especial para aplicação na indústria alimentar. Além do vedante de anel deslizante de efeito duplo, dispõe de um sistema de bloqueio e sistema de vedação de água e pode suportar tanto grandes desvios angulares, como dilatações longitudinais do veio do agitador. Por isso, existem vantagens na utilização em equipamentos de cocção com muitos ciclos térmicos ou quanto o eixo do agitador fica ligeiramente fletido a todo o comprimento. Desenvolvemos a nossa tecnologia para uma qualidade de produto ideal e um funcionamento contínuo sem falhas. Com a KASAG está sempre na vanguarda.



Em comparação com outras soluções, o vedante de anel deslizante KASAG (GLRD) convence em todos os critérios relativos ao funcionamento e desgaste. A estrutura do vedante de anel deslizante permite longos períodos de imobilização e manutenção simples com custos operacionais reduzidos.

### Dados técnicos

Dimensões	S (60mm) / M (100mm) / L (140mm) (diâmetro do eixo)
Material	1.4571, 1.4404
Material vedante	EPDM (certificação FDA)

### Vantagens

- Suporta dilatações longitudinais do veio da forma ideal
- Insensível a desvios angulares do eixo do agitador na sequência da montagem no recipiente, flexão do veio
- Manutenção simples e longos períodos de imobilização
- Custos operacionais reduzidos

