



De dikte of vloeibaarheid van een vloeistof is mede bepalend in de selectie van een pomp. Onze viscositeitstabel dient ter ondersteuning en biedt als referentie de viscositeit van diversen producten uit verschillende marktsegmenten in de vloeistofverwerkende industrie.



De viscositeit voor veel gangbare organische en anorganische vloeistoffen zijn te vinden in andere referenties. In de viscositeitstabel van AxFlow vindt u deze referenties per marktsegment. Naast de viscositeit vindt u hier ook het soortelijk gewicht, de temperatuur en het gedrag van de vloeistof (*newtonisch, thixotropisch, dilatent*).

NEWTONIAANS, THIXOTROPISCH, DILATENT

Newtoniaanse vloeistoffen veranderen niet in stroperigheid, of viscositeit, wanneer je er energie in brengt. In tegenstelling tot thixotropische vloeistoffen. Bij thixotropie wordt een vloeistof extra vloeibaar wanneer je er energie in stopt. Bijvoorbeeld wanneer je het gaat roeren of schudden. Dilatente vloeistoffen worden juist dikker naarmate je er meer energie in stopt.

De waarden in de viscositeitstabel van AxFlow zijn een indicatie, gebaseerd op gemiddelden in de markt. De viscositeit van uw specifieke product kan hier uiteraard van afwijken. De gegeven waarden voor thixotrope vloeistoffen zijn effectieve viscositeiten bij normale pompafschuifsnellheden. De effectieve viscositeit kan sterk variëren door veranderingen in het gehalte aan vaste stoffen, de concentratie, temperatuur, etc.

Metten is weten

Heeft u hulp nodig bij het bepalen van de effectieve viscositeit van uw product, neem dan contact op met één van onze productmanagers. AxFlow kan uw vloeistof, indien nodig, testen om de effectieve viscositeit te bepalen.

Hulp nodig bij het bepalen van de viscositeit?

📞 +31 (0)320 287 000 | @ axflow@axflow.nl



Op zoek naar specifieke productinformatie?
Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl>

	Product	Soortelijk gewicht [kg/l]	Dynamische viscositeit [mPa · s]	Temperatuur [°C]	Conditie
	Water	1	1	20	Newtonisch
BAKKERIJ PRODUCTEN	Beslag	1	2.200	-	Thixotropisch
	Gesmolten boter	0,98	18	60	Newtonisch
	Brooddeeg	-	10.000 - 15.000	-	-
	Ei	0,5	60	10	Newtonisch
	Lecitine	-	3.250	50	Thixotropisch
	Gist	-	50 - 150	-	-
	Gist slurry (15%)	1	180	-	Thixotropisch
DRANKEN	Bier	1	1,1	4	-
	Brouwers gist	-	16.000	4	80% vaste delen
	Wijn	1	1 - 10	-	-
	Cola	1	1,1	-	-
	Liqueur	-	3,4 - 12	-	-
	Appelsap	-	7,3	-	-
	Chocolademelk	-	7,2	-	-
	Koffie extract	-	18	-	-
	Sinasappelsap	1,05	20	60	-
	Tomatensap	1,03	180	60	-
ZUIVELPRODUCTEN	Melk	1,03	1,2	15	Newtonisch
	Gecondenseerde melk	-	7,3	-	7,5% droge stofgehalte
	Ingedikte melk	1,17	60	20	48% droge stofgehalte
	Wei	-	50	60	-
	Room	1,02	20	4	Newtonisch / 40% vet
	Vloeibare room	-	32	-	-
	Kaas (proces)	-	30.000	70	Thixotropisch
	Yoghurt	-	1.100	-	Thixotropisch
VETTEN EN OLIE	Dierlijk vet gesmolten	0,95	90	30	-
	Varkens vet	-	240	40	-
	Plantaardige olie	0,92	3	-	Newtonisch
	Mais olie	0,92	30	-	Newtonisch
	Lijnzaad olie	0,93	30	38	Newtonisch
	Pinda olie	0,92	42	38	Newtonisch
	Soya boon olie	0,95	36	38	Newtonisch
	Olijf olie	0,93	150	20	-
	Margarine	0,93	50	50	-

De waarden in de viscositeitstabel van AxFlow zijn een indicatie, gebaseerd op gemiddelden in de markt. De viscositeit van uw specifieke product kan hier uiteraard van afwijken. Bij de berekening van een pomp gaan wij uit van de door u opgegeven viscositeit en temperatuur.



Op zoek naar specifieke productinformatie?
Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl>

AxFlow
fluidity.nonstop

	Product	Soortelijk gewicht [kg/l]	Dynamische viscositeit [mPa · s]	Temperatuur [°C]	Conditie
ZOETWAREN	Caramel	1,2	400	60	-
	Chocola	1,1	17.000	60	Thixotropisch
	Toffee	1,2	87.000	-	Thixotropisch
	Fudge	1,1	36.000	-	Thixotropisch
	Cake mix	-	30.000	-	-
	Cacao massa	-	4.000	20	-
VOEDINGSMIDDELEN	Eigeel	1,12	400	20	-
	Eiwit	1,04	68	4	-
	Bruine bonen pasta	-	10.000	-	Thixotropisch
	Ketchup	1,2	5.000	60	Thixotropisch
	Aardappelpuree	1	20.000	-	Thixotropisch
	Pruimensap	1	60	50	Thixotropisch
	Mosterd	-	350 - 2.000	-	-
	Mayonaise	1	5.000	25	Thixotropisch
	Tomatenpuree 33%	1,14	7.000	-	Thixotropisch
	Honing	1,5	1.500	38	-
	Babecuesaus	1,1	150	20	33 Brix
	Appelmoes	-	2.000	20	Thixotropisch
	Spaghettsaus	1,1	200	60	-
	Azijn	1,01	1	20	-
COSMETICA	Gezichtscreme	-	10.000	-	Thixotropisch
	Haargel	1,4	1.000 - 10.000	-	Thixotropisch
	Shampoo	-	5.000	-	Thixotropisch
	Tandpasta	-	20.000	-	Thixotropisch
	Vloeibare handzeep	-	2.000	-	Thixotropisch
	Parfum	0,95	1	0	-
VERF, INKT EN KLEURSTOF	Metallic autolak	-	220	-	Thixotropisch
	Oplossingsmiddelen	0,8 - 0,9	0,5 - 10	20	Newtonisch
	Titanium dioxide slurry	-	10.000	-	Thixotropisch
	Vernis	1.06	140	38	-
	Terpentine	0,86	2	15	-
	Printerinkt	1 - 1,38	10.000	-	Thixotropisch
	Gom	-	5.000	-	Thixotropisch
	Kleurstof	1,1	10	-	Newtonisch

De waarden in de viscositeitstabel van AxFlow zijn een indicatie, gebaseerd op gemiddelden in de markt. De viscositeit van uw specifieke product kan hier uiteraard van afwijken. Bij de berekening van een pomp gaan wij uit van de door u opgegeven viscositeit en temperatuur.



Op zoek naar specifieke productinformatie?
Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl>

AXFLOW
fluidity.nonstop

	Product	Soortelijk gewicht [kg/l]	Dynamische viscositeit [mPa · s]	Temperatuur [°C]	Conditie
CHEMICALIËN	Acetoon	0,8	1	20	-
	Azijnzurr	1,01	1	38	-
	Citroenzuur	1,02	1	60	-
	Melkzuur	1,1	1	60	-
	Salpeterzuur	1,02	18	20	-
	Zwavelzuur	-	800	-	-
	Ethyl alcohol	0,82	1,4	20	-
	Methyl alcohol	0,79	0,6	20	-
	Ethyleen-glycol	1,1	18	20	-
	Paraffine	0,9	9	60	-
	Propyleen-glycol	1,02	20	0	-
	Sorbitol	1,3	150	20	-
	Tolueen	0,87	1	20	-
OLIE & GAS	Diesel	0,7	0,8	15	-
	Kerosiene	0,8	3	20	-
	Stookolie	0,9	660	20	-
	Olie SAE 40	0,9	200	38	-
	Olie SAE 90	0,9	320	38	-
	Propaan	0,46	2	38	-
KLEEFSTOFFEN	Secondelijm	-	30-60	-	Thixotropisch
	Hobbylijm	-	2.500	-	Thixotropisch
	Montagekit	-	50.000	-	Thixotropisch
	Houtlijm (PVAc)	-	5.500	-	Thixotropisch

De waarden in de viscositeitstabel van AxFlow zijn een indicatie, gebaseerd op gemiddelden in de markt. De viscositeit van uw specifieke product kan hier uiteraard van afwijken. Bij de berekening van een pomp gaan wij uit van de door u opgegeven viscositeit en temperatuur.

Heeft u hulp nodig bij het bepalen van de effectieve viscositeit van uw product, neem dan contact op met één van onze productmanagers. AxFlow kan uw vloeistof, indien nodig, testen om de effectieve viscositeit te bepalen.

Hulp nodig bij het bepalen van de viscositeit?

☎ +31 (0)320 287 000 | @ axflow@axflow.nl

fluidity.nonstop is onze belofte aan onze klanten om op basis van onze kennis en ervaring en met topkwaliteit producten te streven naar een optimaal serviceniveau. Onze positie van Europees marktleider, met betrekking tot het leveren van pompen, roerwerken, complete installaties en aftersales service in diverse marktsegmenten handhaven wij door ons voortdurend voor 100% en 24/7 in te zetten voor de hoogst haalbare kwaliteit op alle niveaus.



Op zoek naar specifieke productinformatie?
Scan de code en bezoek onze website.
<https://www.axflow.com/nl-nl>

AxFlow
fluidity.nonstop