



NORMIT

our ideas work

Homogenizátor GM-GURT

Spoločnosť NORMIT s.r.o. má niekoľko ročné skúsenosti s výrobou zariadení na homogenizáciu. Tieto zariadenia vyrábajú odborníci, ktorí sa špecializujú vo výrobe zariadení na homogenizáciu. Niekoľko ročné skúsenosti a špeciálne vybavenie, ktorým spoločnosť NORMIT s.r.o. disponuje nám umožňuje vyrábať kvalitné homogenizátory, ktoré sú vyrobené podľa požiadaviek našich zákazníkov.

Homogenizátor typu GM-GURT je určený na emulgáciu, miešanie a tepelné ošetrenie tekutých a pastovitých produktov.

Homogenizátor GM-GURT môžete využiť na výrobu týchto produktov:

- ✓ Mlieko (mäkký tvaroh, jogurt, kondenzované mlieko, smotana, syr)
- ✓ Tuk a olej (olej, margarín, majonéza, cestoviny)
- ✓ Ovocie a zelenina (džemy, marmelády, kečup, omáčky, pretlaky, pasty)
- ✓ Cukrovinky (krém, čokoládová poleva)
- ✓ Nealkoholické nápoje (šťavy, nektáre a nápoje)
- ✓ Kozmetika (krémy, šampóny, kondicionéry, gély, zubné pasty)
- ✓ Farmaceutické výrobky (masti, emulzie, gély)
- ✓ Chemikálie (detergenty, lepidlá, laky a dezinfekčné prostriedky)



KVALITA A POHODLIE

Všetky zariadenia NORMIT sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele v Európe. Zariadenia na homogenizáciu NORMIT sú vybavené systémom vykurovania a chladenia, ktoré zjednodušujú manipuláciu.

NADČASOVÉ ZARIADENIA

Váženie surovín, kontrola teploty vykurovania a tavenia, proces emulgácie, chladenie, rýchlosť miešania a stupeň vákua sa vykonáva automaticky a tiež sa kontroluje.

POUŽITIE

Homogenizátor NORMIT je vybavený vákuovým zariadením, hydraulickými čerpadlami, vykurovaním a chladením. Vákuová pumpa bráni zmiešavaniu produktov, a tým predlžuje ich trvanlivosť a zvyšuje efektivitu.

VARIANTY A BEZPEČNOSŤ

Zariadenie má vymeniteľnú hlavu, ktorú si môžete zmeniť v závislosti od zvoleného produktu. Kvôli bezpečnosti je vybavený ventilom vákua a systémom proti prehriatiu.

GM-GURT-60	GM-GURT-160	GM-GURT-360	GM-GURT-560	GM-GURT-800	GM-GURT-3000	GM-GURT-4000
------------	-------------	-------------	-------------	-------------	--------------	--------------



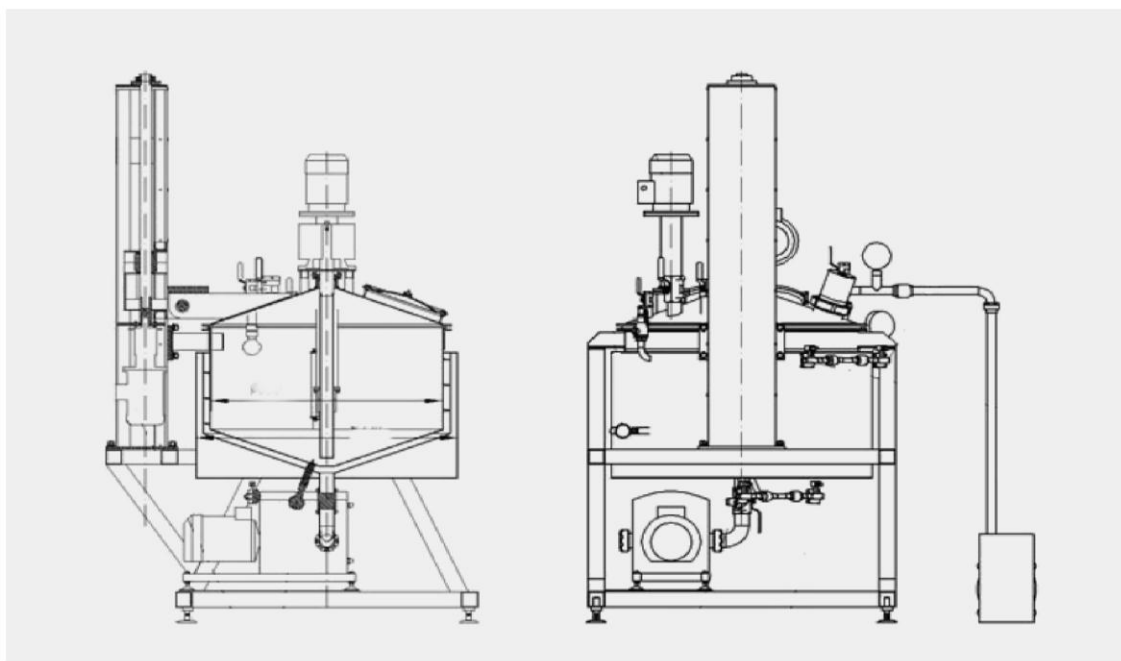
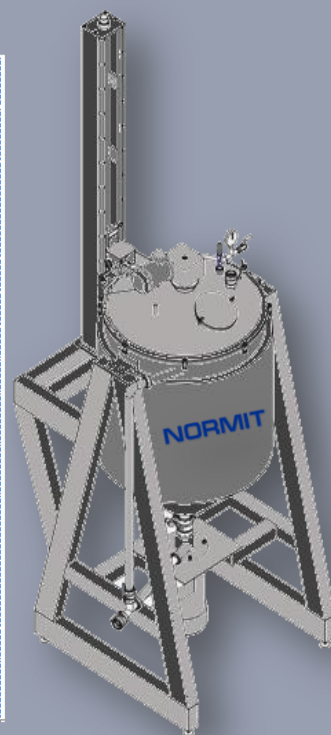
KVALITA

Zariadenie je vybavené plávajúcou škrabkou s miešadlom, ktorá zabezpečuje jednotné miešanie a zabraňuje vzniku spálenín počas ohrevu produktu, poskytuje dobrý prenos tepla medzi chladiacou kvapalinou a spracovaným produktom.

VSTREKOVANIE PARY

Aplikácia izolácie na popol a chladenie umožňuje to isté zariadenie, ktoré zabezpečuje aj výrobu tepla, tavenie, miešanie a chladenie. Variant „vstrekovanie pary“ môže zlepšiť proces.

Model	GM-GURT-60	GM-GURT-160	GM-GURT-360	GM-GURT-560	GM-GURT-800	GM-GURT-3000	GM-GURT-4000
Geometrický objem, l	80	200	450	700	1000	3300	4500
Pracovný objem (v závislosti na viskozite produktu), l	60	160	360	560	800	3000	4000
Frekvencia ot/min	18	18	18	18	18	18	18
Frekvencia ot/min	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000
Výkon, kW	0,37	0,55	1,8	2,2	3	5,5	5,5
Výkon, kW	5,5	5	11	11	15	22	30
Ohrev, °C	110	110	110	110	110	110	110
Tlak, MPa	-0,04...0,1	-0,04...0,1	-0,04...0,1	-0,04...0,1	-0,04...0,1	-0,04...0,1	-0,04...0,1
Veľkosť častíc po homogenizácii	4	4	4	4	4	4	4
Parametre pary, tlak MPa	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Parametre pary, teplota °C	140	140	140	140	140	140	140
Parametre pary, prietok kg/h	40	70	100	130	160	250	280



All Rights Reserved 1998-2012 Normit s.r.o.
 Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
 Skype: asya_nomit e-mail: info@normit.ru info@normit.com
 Tel: +421 949 055585 Русский язык
 +421 902 400321 English language

