

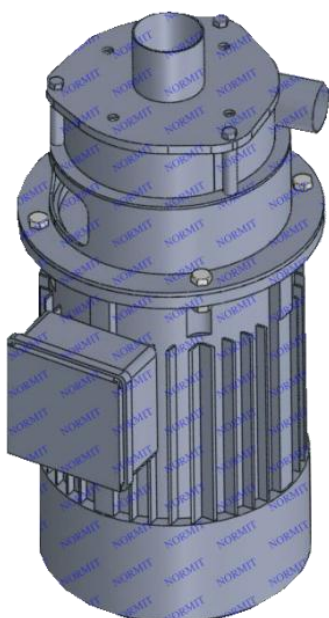


HOMOGENIZÁTOR





Inžinieri, návrhári a odborníci našej spoločnosti majú dlhoročné skúsenosti v návrhoch, výrobe a montáži potravinárskych zariadení a neoceniteľné vedomosti, ktoré pre Vás vytvárajú naozajstné technologické majstrovské dielo. Naš hlavný cieľ je pomôcť Vám vytvoriť a rozvíjať účinnú výrobu, vzhľadom k zdrojom a príležitostiam, ktoré máte. Kladieme vysoký dôraz na potreby našich zákazníkov a starostlivosť o Váš produkt je našou hlavnou úlohou. Najväčšou radosťou pre mňa je uspokojenie, ktoré cítite pri práci na našich strojoch.



Ing. Jozef Hriadel,

Oddelenie kvality



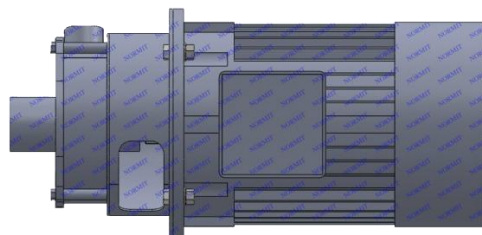
HOMOGENIZÁTORY

Homogenizátory sú určené na homogenizáciu ľahkých, viskózných a hustých emulzií s cieľom získať mnohוזložkové a zmiešané kvapaliny. Vysoká kvalita, pevnosť konštrukcie a trvanlivosť je do značnej miery závislá od

veľkosti rozptylu častíc. Vďaka modernému vybaveniu je možné vyrábať homogenizátory, ktoré sú kvalitné a vyrábajú vysoko kvalitný hotový produkt. Homogenizátory umožňujú vykonávať niekoľko rôznych procesov.

Použitie:

- **Mäso** – mäso a pečťová pasta, rôzne zmesi a emulzie, klobásy, údeniny, mäso, ryby, hydina
- **Mliečne výrobky** – maslo, mlieko, smotana, kyslá smotana, jogurt, tvaroh, kondenzované mlieko, syr, zmrzlina, výroba sušeného mlieka, dojčenská strava, margarín, majonéza, olej, šľahačka
- **Tuky** – margarín, majonéza, olej
- **Cukrovinky** – krémové náplne, čokoládová poleva, arašidové maslo, sirup
- **Ovocie a zelenina** džem, marmeláda, kečup, pyré, pasta, omáčka, horčica, paradajkový pretlak, paradajková šťava, koncentráty, želatína
- **Kozmetika a parfuméria** – krém, šampón, kondicionér, gél, masť, zubná pasta, plet'ové mlieka
- **Farmaceutické výrobky** – masť, emulzie, krémy, viskózne produkty
- **Farby a bytová chémia** - farby, laky, nátery, lepidlá, čistiace prostriedky, bytová chémia
- **Chemický priemysel** – chemické výrobky, agresívne emulzie, suspenzie, technické oleje, mazivá, palivá



Homogenizátor MG-UGM



HOMOGENIZÁTOR MG-UGM je určený pre emulgáciu, miešanie a tepelné ošetrenie tekutých, viskózných a pastovitých produktov (tavený syr, krémy, dezerty, polievky, omáčky, syr s bylinkami, sladké náplne, cesto, nátierky, masti gély, farby) a mnoho ďalších.

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor MG-UGM má izoláciu na vykurovanie a chladenie výrobkov a izolačný kryt. Na urýchlenie vykurovania trysky dodávajú paru priamo k produktu. Aby sa udržala životnosť misy v kryte je lievnik.

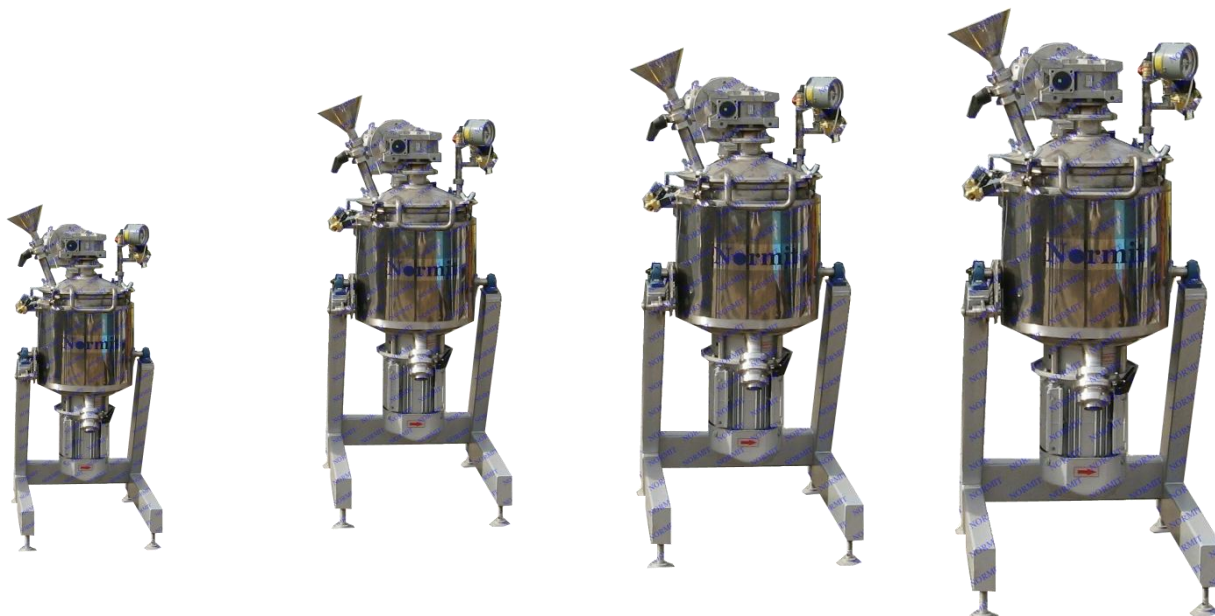
VÁKUUM – proces odstraňovania vzduchu môže zvýšiť stabilitu výsledného produktu a znížiť teplotu spracovania.

MIEŠANIE – konštrukcia miešačky so špeciálnymi škrabkami poskytuje jednotné miešanie produktu a zabráňuje tvorbe spálenín na stenách.

HOMOGENIZÁCIA – použitie špeciálnych homogenizátorov poskytuje kvalitnú homogenizáciu do 3 mikrometrov. Výsledný produkt je stabilný a homogénny. Vďaka použitiu homogenizátora dochádza k cirkulácii produktu, čo zvyšuje čistotu výrobkov a zjednodušuje údržbu jednotky (nie je potreba dodatočného čerpadla).

VSTREKOVANIE PARY – aplikácia izolácie pre vykurovanie a chladenie umožňuje to isté zariadenie, ktoré zabezpečuje aj výrobu tepla, tavenie, miešanie a chladenie. Variant „vstrekovanie pary“ môže zlepšiť proces výroby.

RIADENIE A AUTOMATIZÁCIA – umožňujú vylúčiť tzv. „ľudský faktor“ a dokáže plne automatizovať procesy.



Model		MG-UGM-30	MG-UGM-60	MG-UGM-100	MG-UGM-150	MG-UGM-200	MG-UGM-300
Geometrický objem, l		30	60	100	150	200	300
Pracovný objem (v závislosti od viskozity produktu), l		20 - 25	40 - 54	60 - 80	110 - 135	155 - 185	210 - 270
Frekvencia miešania, r/min	miešadlo	35					
	rotor	3000					
Výkon, kW	miešadlo	0,37	0,37	0,55	1,1	1,5	1,5
	rotor	5,5	5,5	7,5	11	15	15
Teplota ohrevu, °C		110					
Tlak, MPa		-0,04...+0,1					
Veľkosť pevných častí po homogenizácii		4					
Parametre pary:	Tlak, MPa	0,3					
	Teplota, °C	140					
	Prietok, kg/h	20	40	50	60	70	90
Ohrev (pre modely s el. kúrením, chladením - glycerol), kW		6	9	12	12	15	15
Pohon vyklápania, typ		manuálny			mechanický		

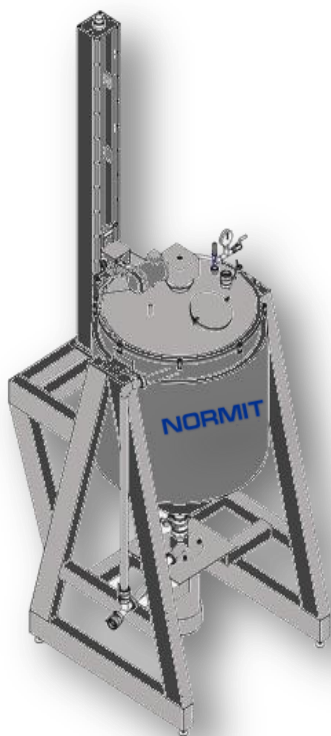
- ✓ **Lievik (aby sa produkt mohol pridávať počas prevádzky)**
- ✓ **Spádová nádrž**
- ✓ **Odklápacie veko**
- ✓ **Miešadlo**
- ✓ **Parná tryska**



VÝHODY HOMOGENIZÁTORA MG-UGM:

- Spolahlivé vákuové nádrže s plášťom na vykurovanie a chladenie. Skladá sa z vysokorýchlostného homogenizátora, vákuovej pumpy a čerpadiel a z plášťa na vykurovanie a chladenie. Vákuové čerpadlo ochráni produkt od vzduchu, čím predlžuje jeho trvanlivosť.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Vákuové emulgačné zariadenie vybavené vykurovaním a chladením – zlepšuje proces výroby
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Váženie surovín, vykurovacia teplota, tavenie, emulgácia, chladenie a zmena rýchlosti miešania, stupeň vákua - sú riadené automaticky

Homogenizátor GM-GURT



VÝHODY HOMOGENIZÁTORA GM-GURT:

- Spolahlivé vákuové nádrže s plášťom na vykurovanie a chladenie. Skladá sa z vysokorýchlostného homogenizátora, vákuovej pumpy a čerpadiel a z plášťa na vykurovanie a chladenie. Vákuové čerpadlo ochráni produkt od vzduchu, čím predlžuje jeho trvanlivosť.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Vákuové emulgačné zariadenie vybavené vykurovaním a chladením – zlepšuje proces výroby
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Váženie surovín, vykurovacia teplota, tavenie, emulgácia, chladenie a zmena rýchlosti miešania, stupeň vákua - sú riadené automaticky

HOMOGENIZÁTOR GM-GURT je určený pre emulgáciu, miešanie a tepelné ošetrenie tekutých a pastovitých produktov.

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor GM-GURT má plášť na vykurovanie a chladenie výrobkov a izolačný kryt. Vnútri nádoby je miešadlo so škrabkami, ktoré zabraňuje udržiavaniu produktu na stenách nádrže. Taktiež poskytuje dobrý prenos tepla medzi chladivom a spracovaným produktom.

- ✓ **Lievik (aby sa produkt mohol pridávať počas prevádzky)**
- ✓ **Spádová nádrž**
- ✓ **Odklápacie veko**
- ✓ **Miešadlo**
- ✓ **Parná tryska**



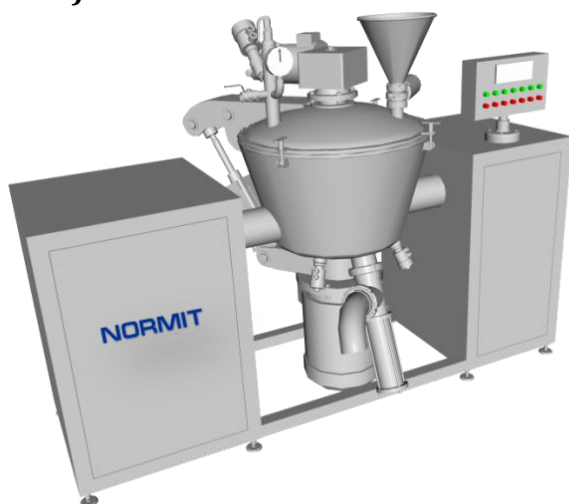


Model		GM-GURT-60	GM-GURT-160	GM-GURT-360	GM-GURT-560	GM-GURT-800	GM-GURT-3000	GM-GURT-4000
Geometrický objem, l		80	200	450	700	1000	3300	4500
Pracovný objem (v závislosti od viskozity produktu), l		60	160	360	560	800	3000	4000
Frekvencia, ot/min	miešadlo	18						
	rotor	3000						
Výkon, kW	miešadlo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

Homogenizátor UMTI-SI



HOMOGENIZÁTOR UMTI - SI je určený na mletie, vákuové miešanie, ohrev, chladenie výrobkov (tavené syry, dezerty, krémy, peny, polievky a omáčky, sladké náplne, pečivo, koláče, atď').



VÝHODY HOMOGENIZÁTORA UMTI-SI:

- Spôľahlivé vákuové nádrže s plášťom na vykurovanie a chladenie. Skladá sa z vysokorýchlostného homogenizátora, vákuovej pumpy a čerpadiel a z plášťa na vykurovanie a chladenie. Vákuové čerpadlo ochráni produkt od vzduchu, čím predlžuje jeho trvanlivosť.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Vákuové emulgačné zariadenie vybavené vykurovaním a chladením – zlepšuje proces výroby
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Váženie surovín, vykurovacia teplota, tavenie, emulgácia, chladenie a zmena rýchlosti miešania, stupeň vákua - sú riadené automaticky

- ✓ Lievik (aby sa produkt mohol pridávať počas prevádzky)
- ✓ Spádová nádrž
- ✓ Odklápacie veko
- ✓ Miešadlo
- ✓ Parná tryska



Model		UMTI-SI-50	UMTI-SI-150	UMTI-SI-300	UMTI-SI-420	UMTI-SI-700
Geometrický objem, l		48	150	300	420	700
Pracovný objem (v závislosti od viskozity produktu), l		40	130	250	350	600
Frekvencia, ot/min	miešadlo	0 - 35 (nastaviteľná)				
	nože	0 - 3000 (nastaviteľná)				
Výkon, kW	miešadlo	0.75	1.8	2.2	2.2	3
	nože	7.5	22	30	37	45
Teplota ohrievania, °C		110				
Tlak v pracovnom objeme, MPa		-0,04...+0,1				
Veľkosť pevných častí po homogenizácii		4				
Parametre pary:	Tlak, MPa	0,3				
	Teplota, °C	140				
	Prietok, kg/h:	20	60	80	100	120

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor UMTI – SI je vybavený miešadlom so škrabkou, ktoré zabraňuje ukladaniu produktu na stenách homogenizátora a počas ohrevu produktu poskytuje dobrý prenos tepla medzi chladivom a spracovaným produktom. Pre urýchlenie ohrevu je zariadenie vybavené tryskami na prívod pary priamo do produktu. Na veku sa nachádzajú dávkovače a vákuová jednotka, ktorá udržiava požadovanú mieru vákua vo vnútri nádoby. Vypúšťací ventil slúži na vypustenie hotového výrobky. Kontrolný softvér je plne automatizovaný, čo eliminuje potrebu priebežného monitorovania výrobného procesu.



Homogenizátor VMG-GD

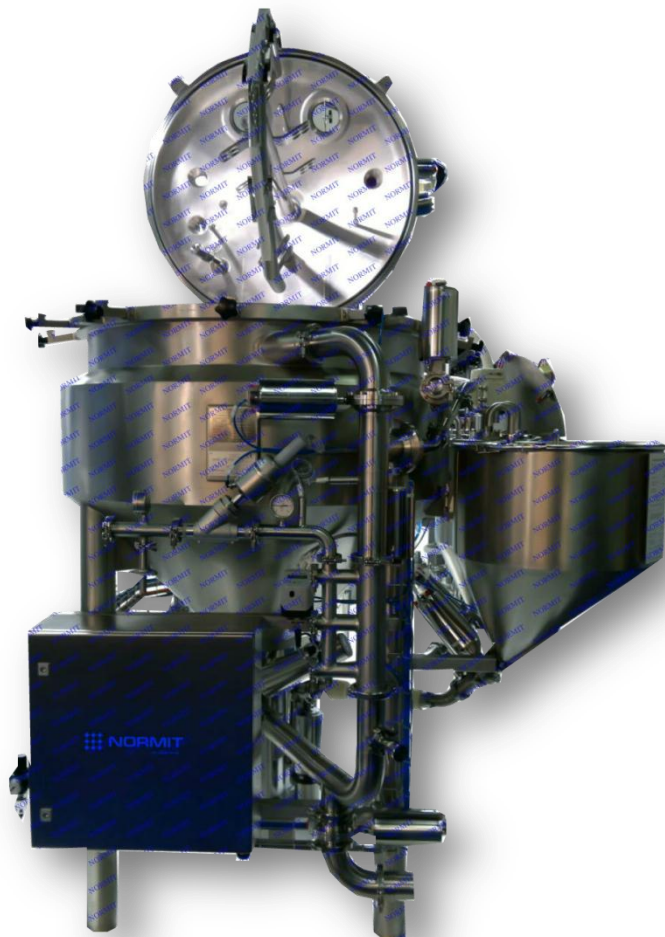


HOMOGENIZÁTOR VMG-GD je určený na emulgáciu, tavenie, pasterizáciu, sterilizáciu, mletie, ohrev a chladenie, miešanie a tepelné spracovanie tekutých a pastovitých produktov (tavený syr, tvaroh, krémy, omáčky, polievky, sladké náplne, olej, cesto, nátierky, masti, gély, farby, atď').

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor VMG-GD pracuje ako zmiešavací mlynček. Produkt prechádza cez úzke štrbiny, rotor-stator ho vháňajú späť. Homogenizátor má jeden hlavný vstup a tri pomocné vstupy na prívod potrebných ingrediencií do finálneho produktu.

Základná verzia obsahuje dve nádoby, homogenizátory, vákuovú pumpu, zdvíhacie veko a ovládací panel.



VÝHODY HOMOGENIZÁTORA VMG-GD

- Spoločné vákuové nádrže s plášťom na vykurovanie a chladenie. Skladá sa z vysokorychlostného homogenizátora, vákuovej pumpy a čerpadiel a z plášťa na vykurovanie a chladenie. Vákuové čerpadlo ochráni produkt od vzduchu, čím predlžuje jeho trvanlivosť.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Vákuové emulgačné zariadenie vybavené vykurovaním a chladením – zlepšuje proces výroby
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Váženie surovín, vykurovacia teplota, tavenie, emulgácia, chladenie a zmena rýchlosti miešania, stupeň vákua - sú riadené automaticky
- Vysokú kvalitu – dlhú trvanlivosť, konzistentnú kvalitu zaisťuje vysoký stupeň homogenizácie

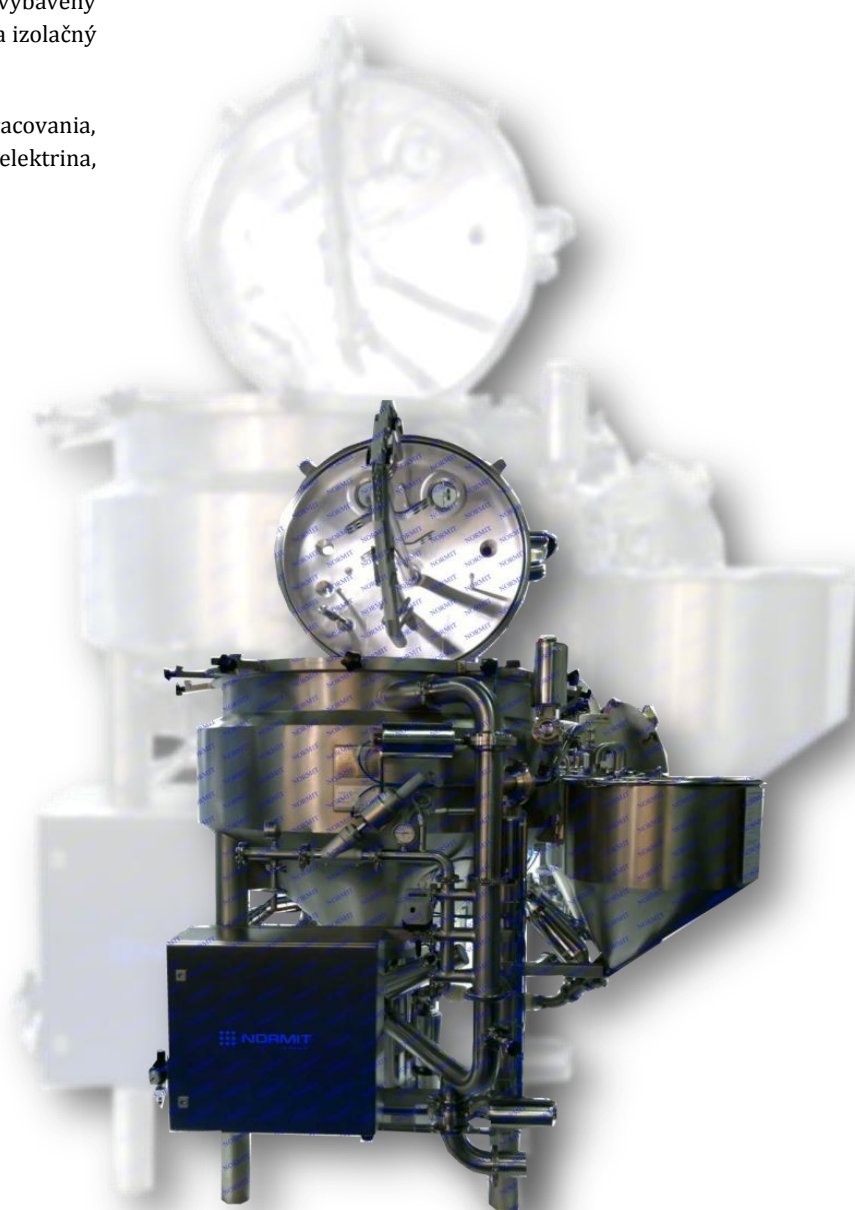
- ✓ **Lievnik (aby sa produkt mohol pridávať počas prevádzky)**
- ✓ **Spádová nádrž**
- ✓ **Odklápacie veko**
- ✓ **Miešadlo**
- ✓ **Parná tryska**

Model		VMG-GD-250	VMG-GD-350	VMG-GD-650	VMG-GD-850	VMG-GD-1000
Geometrický objem, l		330	450	850	1100	1400
Pracovný objem (v závislosti od viskozity produktu), l		250	350	650	850	1000
Frekvencia, ot/min	miešadlo	35				
	rotor	0 - 3000 (nastaviteľná)				
Výkon, kW	miešadlo	1.5	1.8	2.2	2.2	3
	rotor	11	11	11	15	15
Ohrev, °C		110				
Tlak v nádobe, MPa		-0,04...+0,1				
Parametre pary:	Tlak, MPa	0,3				
	teplota, °C	140				
	Prietok, kg/h	60	90	120	160	200

KONŠTRUKCIA HOMOGENIZÁTORA VMG-GD

Homogenizátor VMG-GD má špeciálnu konštrukciu nádrže a miešadla, ktoré poskytujú dobré premiešanie a zabraňujú tvorbe chýb. Homogenizátor je vybavený plášťom na vykurovanie a chladenie výrobku a izolačný kryt.

Úspora energie je dosiahnutá znížením doby spracovania, dobrou tepelnou izoláciou a úsporou zdrojov (elektrina, voda, para).



Homogenizátor YUMIX



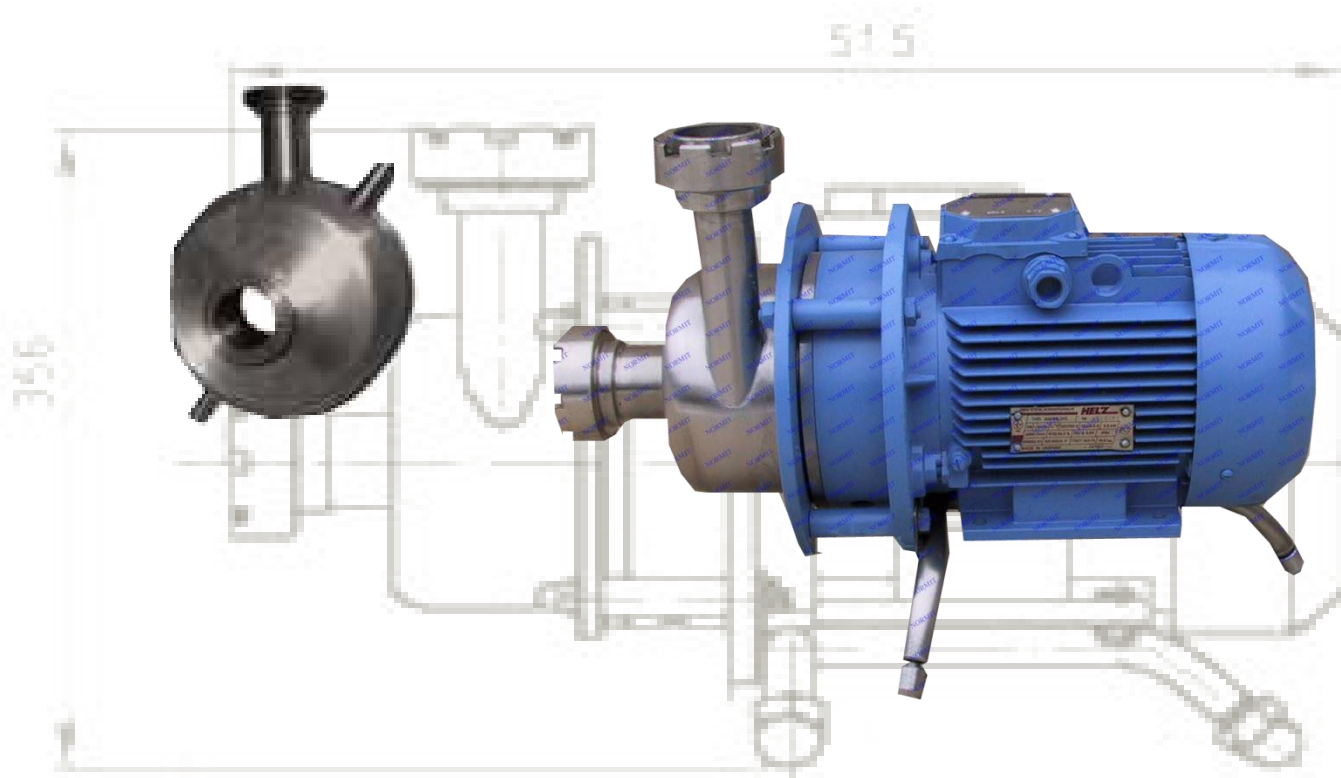
HOMOGENIZÁTOR YUMIX je určený na homogenizáciu nerozpustných látok za účelom získania emulzií a suspenzií v potravinárskom, kozmetickom, farmaceutickom, chemickom priemysle a v ďalších priemyselných odvetviach, vrátane homogenizácie viskózných produktov.

PRINCÍP ČINNOSTI

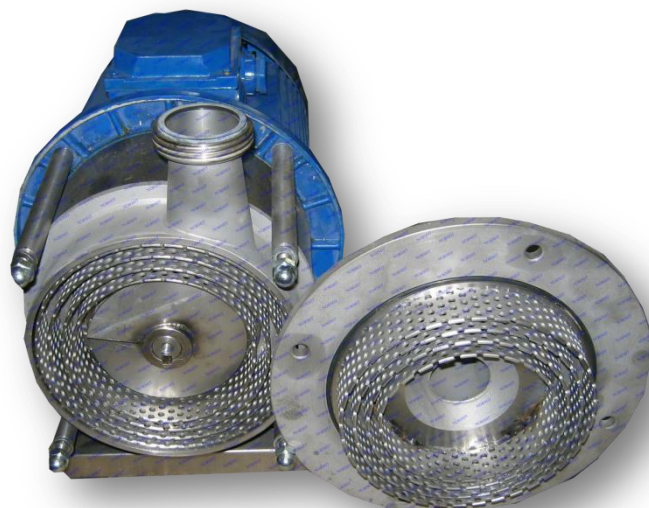
Homogenizátor YUMIX pracuje tak, že produkt je dodávaný cez sací otvor potom prechádza cez homogenizátor, vnútri sa pomocou obežného kola zmes homogenizuje. V mieste homogenizácie sa produkt dostáva medzi rotujúce a stabilné lopatky (rotorastatora). Lopatky sú kalibrované. Pôsobením odstredivých síl sa zmes dostáva von cez otvory.

VÝHODY HOMOGENIZÁTORA YUMIX

- Vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele AISI 304, AISI 316
- Mechanické upchávky – eliminujú stratu produktu
- Pracuje aj pri vyšších teplotách (115°C)
- Odolný voči žieravinám
- Dostupné varianty s ochranou proti explózií motora
- Možnosť doplniť plášťom – vykurovanie/chladenie
- Možnosť plynulého nastavenia homogenizácie a výkonu
- Kompaktnosť, možnosť využitia aj vo vertikálnej polohe
- Väčšia ochrana proti stratám: tesnenie, kryt čerpadla je oddelený od krytu motora, pripojenie jednofázovej alebo trojfázovej siete



Model	Jednostupňový, bez pláště						
	YUMIX P 3	YUMIX P 5.5	YUMIX P 7.5	YUMIX P 11	YUMIX P 15	YUMIX P 30	
	Jednostupňový, s plášťom						
	YUMIX P 3P	YUMIX P 5.5P	YUMIX P 7.5P	YUMIX P 11P	YUMIX P 15P	YUMIX P 30P	
	Dvojstupňový, bez pláště						
	YUMIX P 3-2	YUMIX P 5.5-2	YUMIX P 7.5-2	YUMIX P 11-2	YUMIX P 15-2	YUMIX P 30-2	
	Dvojstupňový, s plášťom						
	YUMIX P 3-2P	YUMIX P 5.5-2P	YUMIX P 7.5-2P	YUMIX P 11-2P	YUMIX P 15-2P	YUMIX P 30-2P	
	Stvorstupňový						
	-	-	-	YUMIX P 11M	YUMIX P 15M	YUMIX P 30M	
	Kapacita, m³/h	2.10	2.10	2.12	10.15		
	Otáčky motora	3000					
	Vstupný tlak, kg/cm²	0,05					
	Výkon, kW	3	5,5	7,5	11	15	30
	Teplota °C min - max	-15° — 110°					
	Hladina hluku, dB	65					
	Kinematická viskozita, (bez čerpadla)	200					
Hmotnosť, kg	42	70	85	109	130	157	



Homogenizátor YUMIX - M

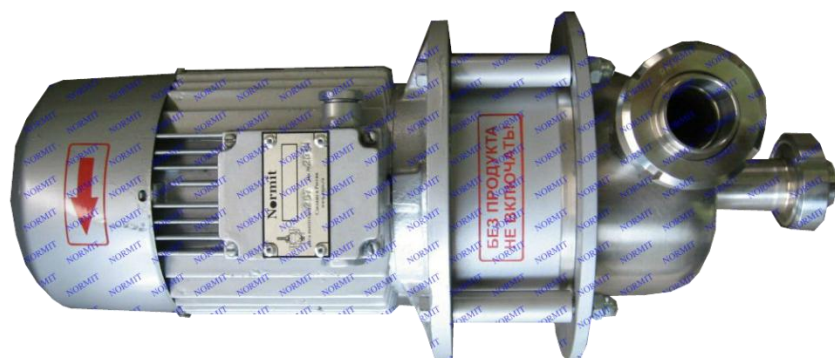


HOMOGENIZÁTOR YUMIX -M je určený na homogenizáciu nerozpustných látok za účelom získania emulzií a suspenzií v potravinárskom, kozmetickom, farmaceutickom, chemickom priemysle a v ďalších priemyselných odvetviach, vrátane homogenizácie viskózných produktov.

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor YUMIX – M pracuje tak, že produkt je dodávaný cez sací otvor potom prechádza cez homogenizátor, vnútri sa pomocou obežného kola zmes homogenizuje. V mieste homogenizácie sa produkt dostáva medzi rotujúce a stabilné lopatky (rotor-statora). Lopatky sú kalibrované. Pôsobením odstredivých síl sa zmes dostáva von cez otvory.

Model	YUMIX M-11	YUMIX M-15	YUMIX M-30
Kapacita, m ³ /h	10.15		
Vstupný tlak, kg/m ²	0,05		
Výkon motora, kW	11	15	30
Otáčky motora, ot/min	3000		
Teplota, °C (min ... max)	—15 ... +110		
Hladina hluku, dB	65		
Kinematická viskozita	200		
Hmotnosť, kg	105	130	157



HOMOGENIZÁTOR YUMIX - M

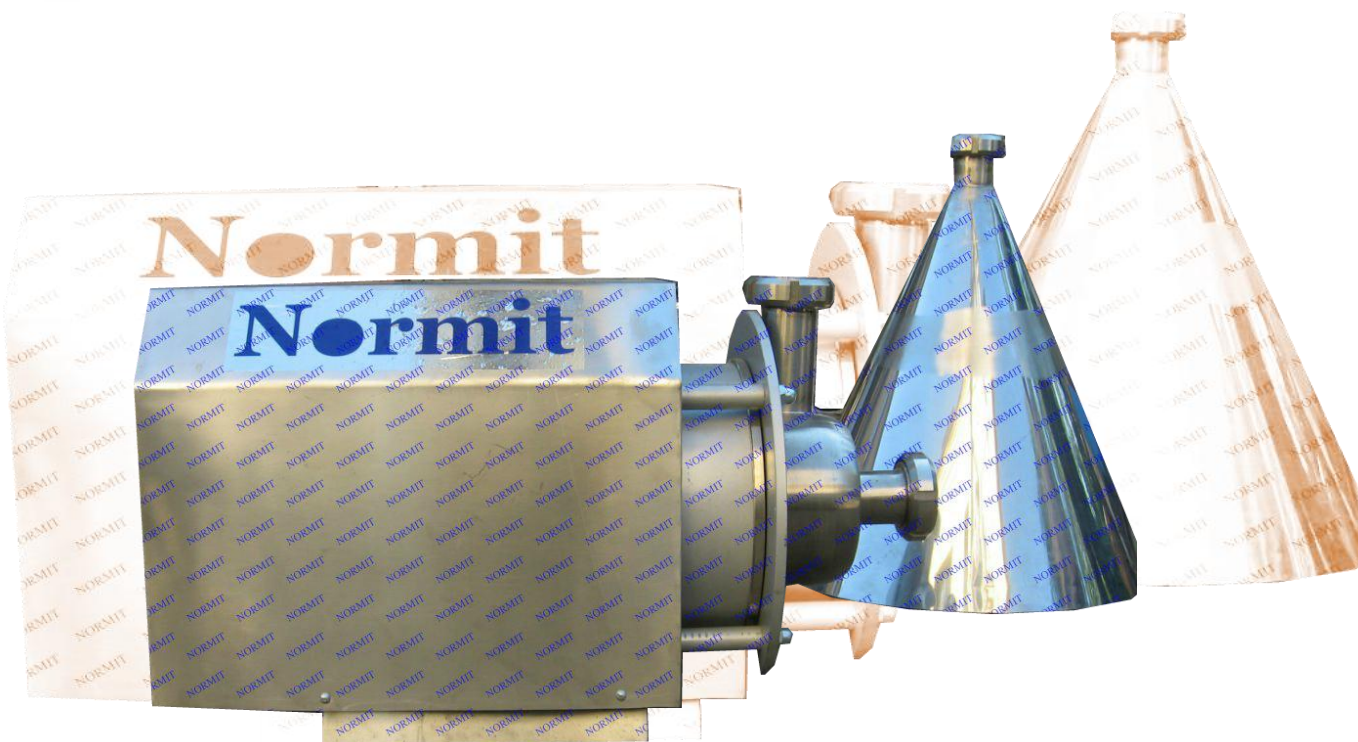
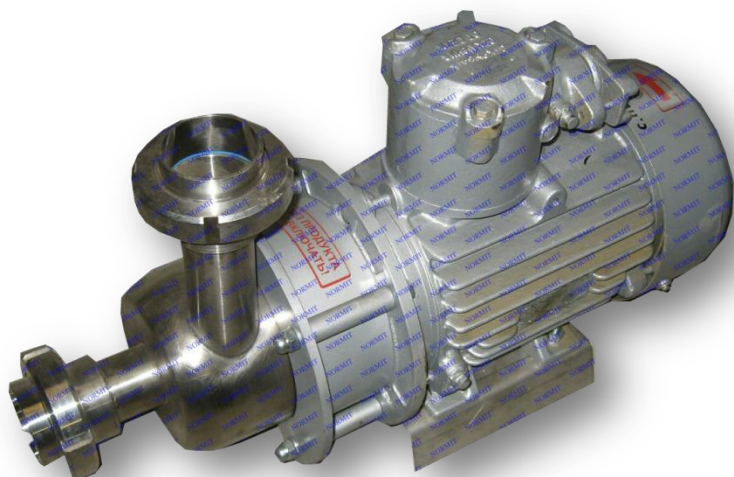
Špeciálna konštrukcia čerpadla, špeciálna geometria tela a rotujúce pracovné diely na vysoký výkon. Použité materiály sú hygienické.

Čerpadlo má vysoký výkon, ponúka vysoko stabilné emulzie a suspenzie, zaisťuje vysoký stupeň homogenizácie a veľkosť častíc až do 2 mikrometrov. Môže byť integrovaný do existujúcich liniek.



VÝHODY HOMOGENIZÁTORA YUMIX -M

- Vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele AISI 304, AISI 316
- Mechanické upchávky – eliminujú stratu produktu
- Pracuje aj pri vyšších teplotách (115°C)
- Odolný voči žieravinám
- Dostupné varianty s ochranou proti explózii motora
- Možnosť doplniť plášťom – vykurovanie/chladenie
- Možnosť plynulého nastavenia homogenizácie a výkonu
- Kompaktnosť, možnosť využitia aj vo vertikálnej polohe
- Väčšia ochrana proti stratám: tesnenie, kryt čerpadla je oddelený od krytu motora, pripojenie jednofázovej alebo trojfázovej siete



Homogenizátor YUMIX - V

HOMOGENIZÁTOR YUMIX -M je určený na homogenizáciu zmesí hlavne v mliekarenskom priemysle. Okrem toho sa môže používať v kozmetickom, farmaceutickom a chemickom priemysle.

HOMOGENIZÁTOR YUMIX-V

Homogenizátor YUMIX-V je nadčasové zariadenie vďaka 19 stupňom. Homogenizátor YUMIX-V je doplnený vykurovacím systémom, chladením, vakuovým vstrekaním a pod.

Homogenizátor YUMIX-V môže byť vybavený regulátorom otáčok, čo umožňuje zvýšenie rýchlosti až na 6000 ot/min. Môže byť jednofázový alebo trojfázový. Tesnenie slúži na ochranu pred stratou produktu.

VÝHODY HOMOGENIZÁTORA YUMIX -V

- Vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele AISI 304, AISI 316
- Mechanické upchávky – eliminujú stratu produktu
- Pracuje aj pri vyšších teplotách (115°C)
- Odolný voči žieravinám
- Dostupné varianty s ochranou proti explózii motora
- Možnosť doplniť plášťom – vykurovanie/chladenie
- Možnosť plynulého nastavenia homogenizácie a výkonu
- Kompaktnosť, možnosť využitia aj vo vertikálnej polohe
- Väčšia ochrana proti stratám: tesnenie, kryt čerpadla je oddelený od krytu motora, pripojenie jednofázovej alebo trojfázovej siete



Model	YUMIX V 7,5-15	YUMIX V 11-17	YUMIX V 11-19	YUMIX V 15-19
Napájanie, m ³ /h	5,13			
Tlak, merače vody, nie menej ako	140	180	200	
Počet oblúkov, ks	15	17	19	19
Hladina hluku, dB	65			
Spotreba energie, kW	5,5	7,5	11	15
Prevádzková teplota, °C	do 120			
Účinnosť čerpacej jednotky, %	50			
Otáčky motora, (ot/min)	3000			

HOMOGENIZÁTOR YUMIX-V UMOŽŇUJE:

- Zníženie veľkosti tukových guličiek
- Zvyšuje odolnosť proti tukovej emulzii
- Zlepšuje chuť a vôňu
- Zvyšuje trvanlivosť mliečnych výrobkov
- Homogenizačný účinok má pozitívny vplyv na fyzickú štruktúru mlieka a mliečnych výrobkov



Homogenizátor NORS



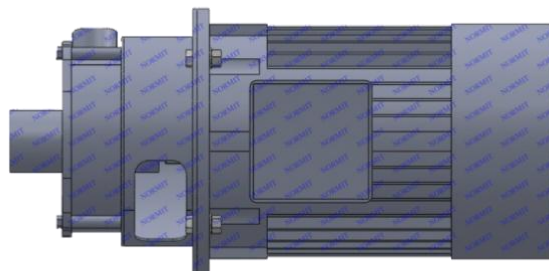
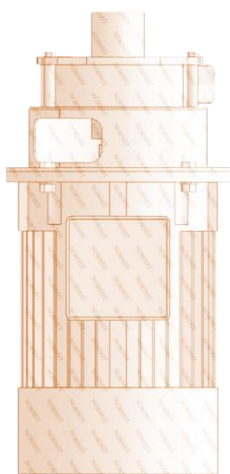
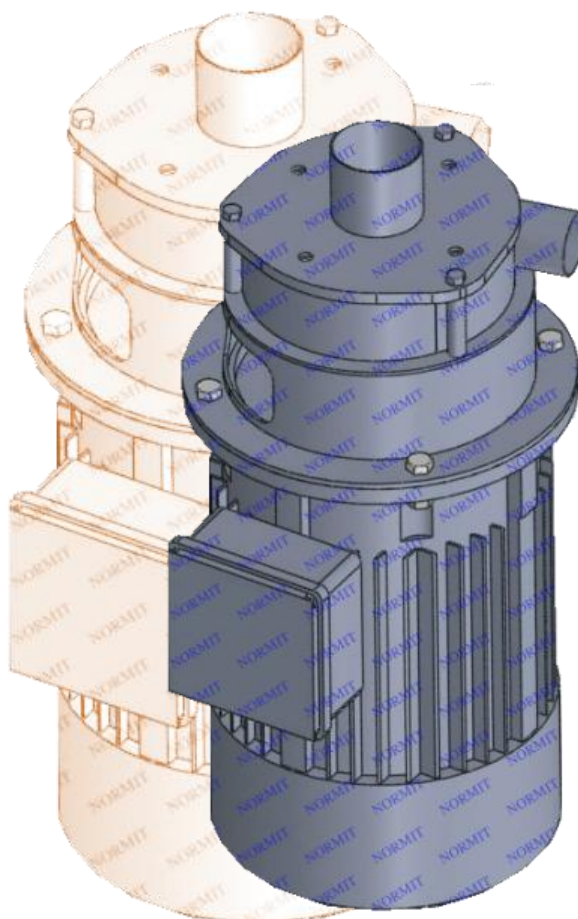
HOMOGENIZÁTOR NORS je určený na spracovanie sóje a rôznych iných produktov. Používa sa v potravinárskom priemysle.

HOMOGENIZÁTOR NORS

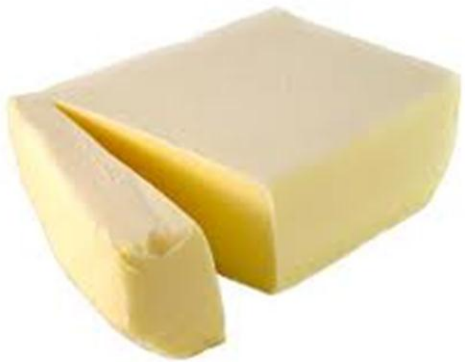
Vybavený systémom vykurovania a chladenia, ktorý zjednodušuje manipuláciu.

VÝHODY HOMOGENIZÁTORA NORS:

- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele



Homogenizátor na maslo



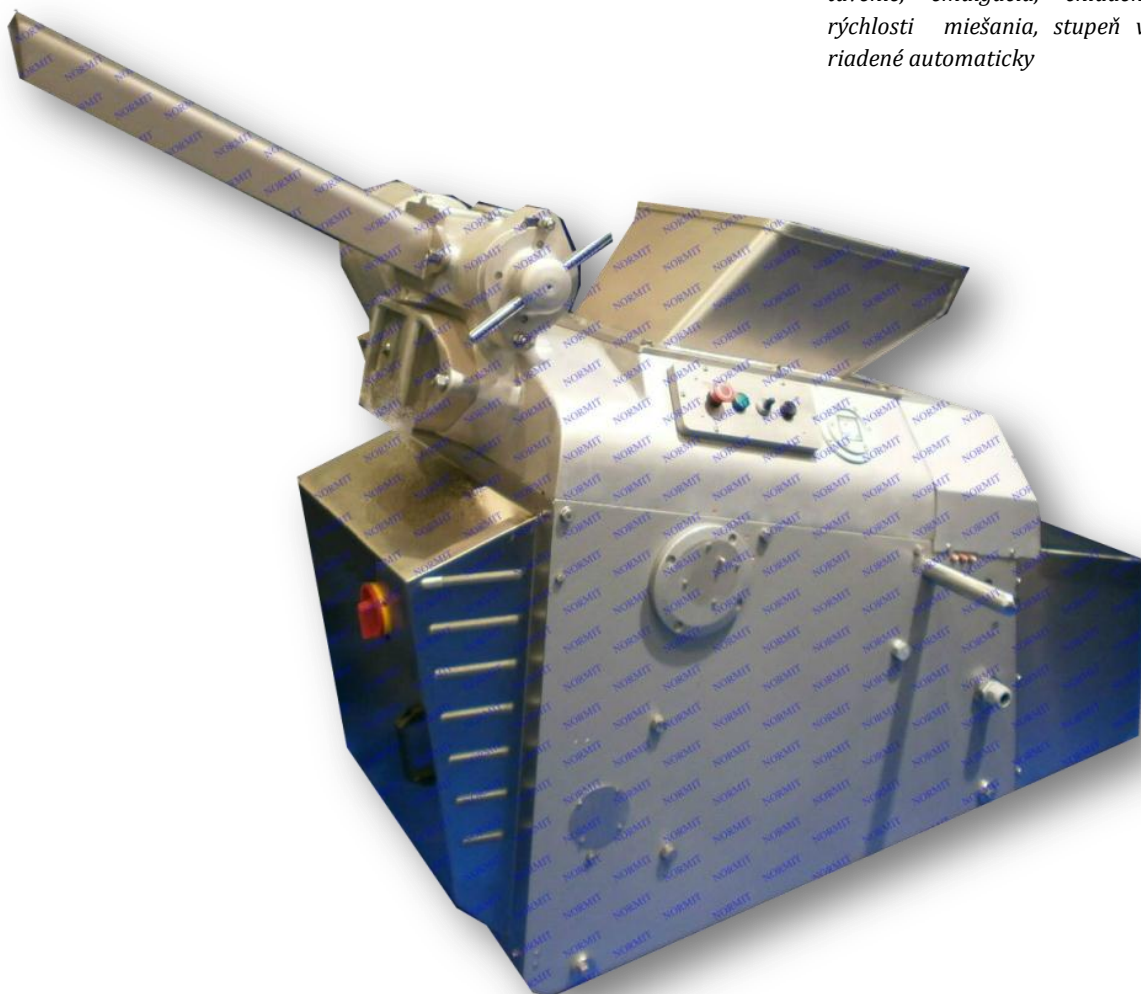
HOMOGENIZÁTOR NORS je určený na rýchle zmäkčenie zmrazeného masla pred zabalením bez rozmrazovania a straty vlhkosti a ostatných vlastností.

PRINCÍP ČINNOSTI

Mrazený blok masla je umiestnený v tlakovom zásobníku zariadenia, to poskytuje rovnomerný tok.

VÝHODY HOMOGENIZÁTORA NA MASLO:

- Spolahlivé vákuové nádrže s plášťom na vykurovanie a chladenie. Skladá sa z vysokorýchlostného homogenizátora, vákuovej pumpy a čerpadiel a z plášťa na vykurovanie a chladenie. Vákuové čerpadlo ochráni produkt od vzduchu, čím predlžuje jeho trvanlivosť.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Vákuové emulgačné zariadenie vybavené vykurovaním a chladením – zlepšuje proces výroby
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Váženie surovín, vykurovacia teplota, tavenie, emulgácia, chladenie a zmena rýchlosti miešania, stupeň vákua - sú riadené automaticky



Homogenizátor ponorný PNG



HOMOGENIZÁTOR PONORNÝ PNG je určený na homogenizáciu kvapalných a viskózných produktov v potravinárskom, kozmetickom, chemickom priemysle.

Používa sa na varenie majonézy, mäsa, ovocia, zeleniny, cestovín, omáčok, sirupu.

V chemickom priemysle sa používa na prípravu vodou riediteľných náterových hmôt a pod.

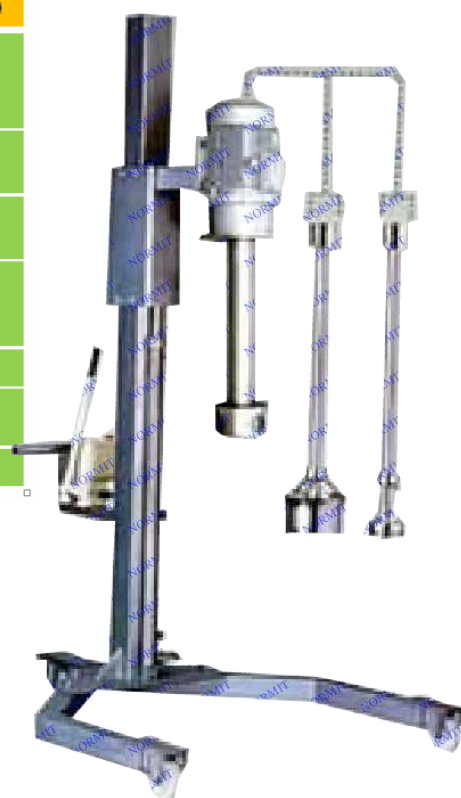
VÝHODY HOMOGENIZÁTORA PNG:

- Pracuje aj pri vysokých teplotách
- Možnosť použiť ho v ľubovoľnej nádrži
- Môže byť pridané zariadenie, ktoré umožňuje zvýšenie rýchlosti rotácie.
- Možnosť meniť hlavicu podľa produktu.
- Bezpečnostné zariadenie – poistný ventil a ochrana proti prehriatiu motora
- Všetky časti sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele

PRINCÍP ČINNOSTI

Homogenizátor PNG je pripojený k plošine výťahu a pomocou diaľkového ovládania sa môže voľne pohybovať vo zvislom zvedení.

Model	PNG-120	PNG-140	PNG-160	PNG-180	PNG-200
Priemer pracovnej časti, mm	120	140	160	180	200
Ponorná hĺbka, mm	do 1200				
Prevádzková teplota, °C	-40...+160				
Otáčky motora, ot/min	3000				
Výkon, kW	3		5,5	7,5	
Kapacita, m³/h	2	3	5	8	
Napätie, V	380				





**All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: normit_sro
E-mail: info@normit.com, info@normit.sk
Tel: +421 902 400 321
www.normit.sk**