



NORMIT

our ideas work

Homogenizátor MG-UGM

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 MG-UGM vyvíjame od roku 1999.

Homogenizátor MG-UGM 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

Všetky zariadenia NORMIT sú vyrobené z vysoko kvalitnej nerezovej ocele v Európe. Homogenizátor NORMIT je vybavený systémom vykurovania a chladenia, ktoré zjednodušujú manipuláciu.

NADČASOVÉ ZARIADENIE

Váženie surovín, kontrola teploty vykurovania a tavenia, proces emulgácie, zmena rýchlosti miešania a stupeň vákua sa vykonáva automaticky.

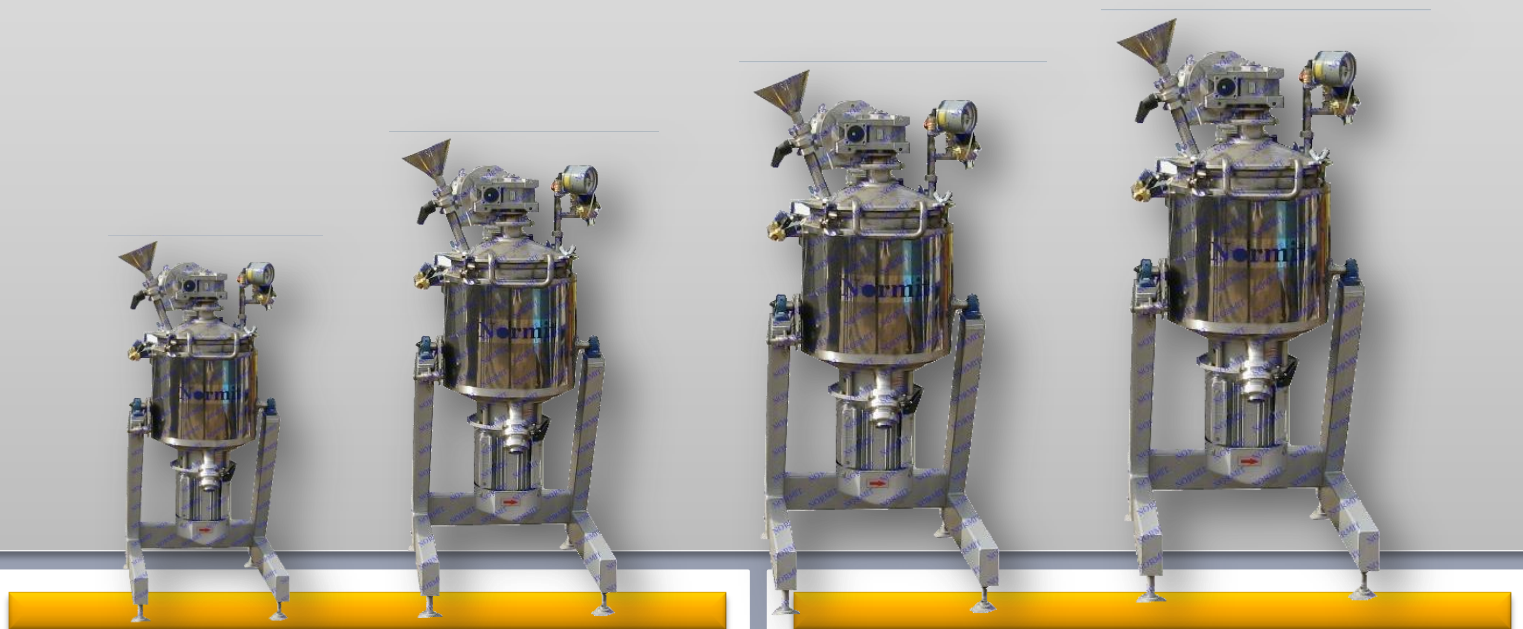
POUŽITIE

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.

MG-UGM-30 MG-UGM-60 MG-UGM-100 MG-UGM-150 MG-UGM-200 MG-UGM-300



KVALITA

Zariadenie je vybavené plávajúcou škrabkou s miešadlom, ktorá zabezpečuje jednotné miešanie a zabráňuje 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		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



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