вакуумный гомогенизатор / смеситель

Модель: VMG S 300 I

Вакуумный гомогенизатор VMG S 300 I предназначен для обработки и производства широкого спектра жидких, пастообразных и вязких продуктов с различными требованиями к их условиям производства и аналогичным продуктам, включая продукты с высокой вязкостью.

Установка обеспечивает наивысший уровень гомогенизации смеси в течение короткого времени и с минимальным потреблением энергии.

Пример применения:

- **Молочная** - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, восстановление сухого молока, сливок.
- **Масложировая** - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- **Плодоовощная** - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- **Кондитерская** - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.

- **Безалкогольная** - соки, нектары, напитки.
- **Косметическая** - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты.
- **Фармацевтическая** - мази, эмульсии, гели.
- **Химическая** - моющие средства, клеи, лаки, политура, дезинфицирующие средства.

Проводимые процессы:

- Нагрев, охлаждение
- Смешивание
- Вакуумирование
- Диспергирование
- Эмульгирование
- Гомогенизирование
- Деаэрирование

Приемущества:

- Значительное сокращение времени для приготовления партии продуктов из-за высокой эффективности процессов нагрева, охлаждения, смешивания и гомогенизации.
- Постоянно высокое качество готового продукта, повторяемые результаты от партии до партии.
- Высоконадежная конструкция и долговременная бесперебойная работа.
- Возможность выпускать широкий ассортимент продукции на одной установке.

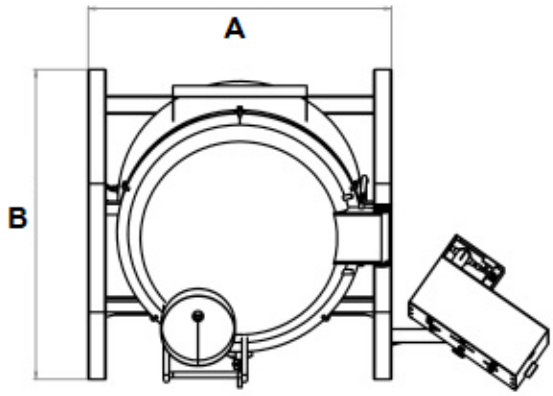
Конструкция:

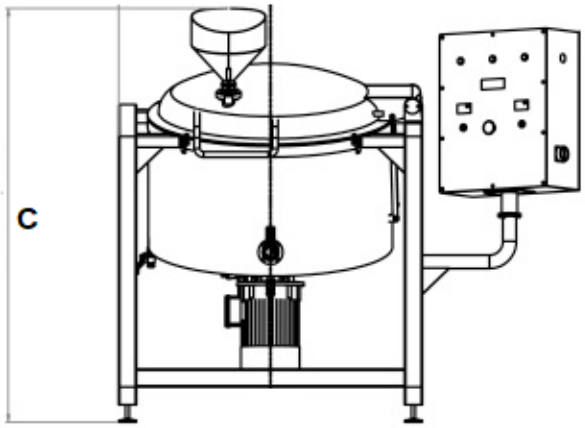
Конструкция установки состоит из теплоизолированной цилиндрической емкости, оборудованной рубашкой нагрева для жидкого теплоносителя или пара. В зависимости от требований заказчика конструкция рабочей емкости может быть оборудована подъемной или откидной крышкой. Устройство оснащено рамочной мешалкой с верхним или нижним приводом и встроено в дно гомогенизатора типа роторстатора. Установка в стандартной конфигурации оснащена вакуумной станцией и автоматической системой управления ПЛК.

Эффективный теплообмен между стенками емкости и продуктом обеспечивается интенсивно циркулирующим через интегрированный высокопроизводительный гомогенизатор и перемешивающимся горизонтальной мешалкой продуктом. Специальная форма мешалки и размещение эмульгирующего гомогенизатора обеспечивают эффективную работу установки с использованием минимально 15% от общего объема сосуда. Возможна установка одного или двойного кожуха внешней рециркуляции.

Высокогигиеничный дизайн вакуумного эмульгирующего смесителя производится в соответствии с требованиями GMP.

Модель	VMG S 300 l
Геометрический объем, л	300
A: длина, мм	1 360
B: ширина, мм	1 387
C: высота, мм	1 850





ОССОБЕННОСТИ И ОПЦИИ

- Любая степень обработки поверхности.
- Стандартная конфигурация установки предназначена для работы под вакуумом; возможно изготовление установки для работы при значительном давлении.
- Любая форма мешалки по запросу, смеситель с переменной скоростью.
- Возможность установки многоступенчатого гомогенизатора для получения супертонких эмульсий и мазей.
- Возможность установки внешнего высокоскоростного гомогенизатора, который для определенных применений может заменить использование гомогенизатора высокого давления.
- Дозированная подача ингредиентов с помощью расходомеров и тензометрической весовой системы
- Устройство для санитарного отбора проб во время процесса.
- Гомогенизатор для полного смачивания и равномерного распределения частиц в жидкости при введении порошкообразных ингредиентов непосредственно в вакуумную камеру.
- Фиксированные или вращательные шарики CIP.
- Сменные рабочие элементы гомогенизатора позволяют выбирать идеальный тип ротора и статора для различных применений.
- Расширенная система управления с визуализацией, контролем температуры, скорости мешалки, скорости гомогенизатора, вакуумного давления.

NORMIT FOOD, s. r. o.
Pezinská cesta 5104
901 01 Malacky, SLOVAKIA

Skype: manager.normit
Telephone number: +421 902 400 321
E-mail: sales@normit.com
Web: www.normit.com