вакуумная гомогенизационная установка

Модель: Normit VMG S 650

Модель Normit VMG S - представляет собой **высокоэффективное и надежной решение** для производства широкого ассортимента пищевых продуктов – майонеза, кетчупа и других соусов, кондитерские пасты и начинки, сгущенное молоко, джемы, мармелады и варенья и аналогичные жидкие или пастообразные продукты с гомогенной структурой либо с твердыми включениями.

Вакуумный гомогенизирующий модуль VMG S реализует следующие процессы с максимальной эффективностью: нагрев и охлаждение, перемешивание, вакуумирование и де-аэрация, измельчение, гомогенизация, создание стабильных эмульсий и дисперсий.

Он создает стабильные эмульсии и дисперсии. В отличие от других аналогичных моделей, гомогенизация и перекачка осуществляются отдельно. Такой подход обеспечивает более высокий уровень гомогенизации, который может быть достигнут по сравнению с комбинированным смесителем-гомогенизатором с улучшенной функцией накачки. Необходимая степень гомогенизации и измельчения частицы достигается путем циркуляции смеси через диспергирующее устройство, встроенное в машину.

Устройство оснащено несколькими конусами для загрузки ингредиентов, автоматической системой дозирования растворов, сенсорной панелью для контроля.

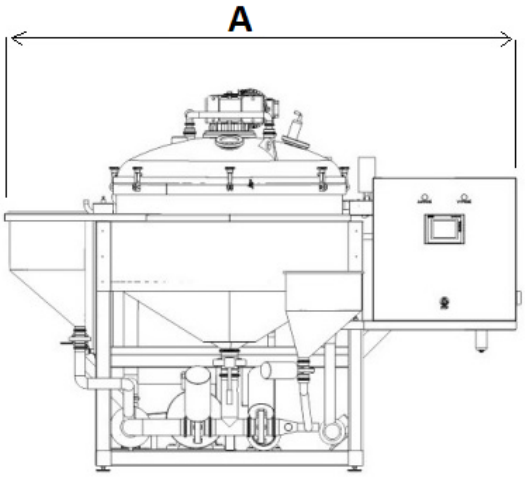
Оборудование предназначено для использования в пищевой, химической, косметической и других отраслях промышленности.

Вакуумный гомогенизатор VMG выполняет:

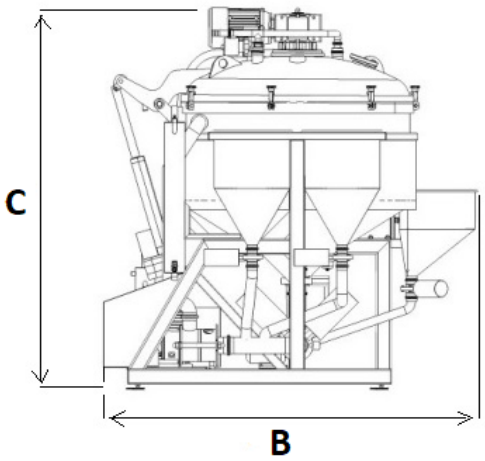
- Смешивание
- Нагрев и охлаждение
- Вакуумирование
- Гомогенизацию
- Измельчение
- Эмульгирование
- Плавление

ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Автоматическая, полуавтоматическая или ручная система управления.
- Модульная конструкция, позволяющая подобрать оптимальную комплектацию для любого производства, не переплачивая за ненужные опции
- Универсальность и гибкость в использовании. Подходит для производства большинства жидких и пастообразных продуктов, в том числе с высокой вязкостью.
- Гигиенический дизайн, удобный доступ ко всей внутренней поверхности, отсутствие труднодоступных мест, в которых возможно скопление продукта. Отсутствует необходимость в дополнительном насосе для выгрузки продукта, что ведет к повышению уровня гигиены.
- Легкая очистка при подключении к CIP системе.
- Возможность самостоятельного использования, либо легкой интеграции в существующий на предприятии производственный процесс.
- Минимальное время для приготовления одной партии, за счет высокой эффективности процессов нагрева/охлаждения, измельчения, перемешивания и гомогенизации.
- Высокая эффективность процесса гомогенизации – сердце машины - мощный и надежный гомогенизатор типа ротор-статор, с различной формой зубьев для производства различных по характеристикам продуктов.
- Внесение ингредиентов осуществляется через вакуумную камеру гомогенизатора, что обеспечивает практически мгновенное их смачивание, распределение и растворение в целом объеме продукта равномерно и без образования комков.
- Оптимальная конструкция рабочей емкости с конусным дном обеспечивает равномерное перемещение продукта. Тихоходная мешалка с верхним приводом, оснащенная скребками, эффективно непрерывно очищает стенки емкости для максимальных показателей теплообмена. Нагрев продукта осуществляется равномерно, без локального перегрева или подгорания.
- Специальная форма рубашки нагрева/охлаждения позволяет использовать тепло- или хладоноситель высокого давления, что значительно повышает процессы теплообмена и минимизирует время, необходимое для приготовления одной партии продукта.
- Эффективная вакуумная система гарантирует высококачественную де-аэрацию продукта, что значительно улучшает его вкус, консистенцию и срок хранения.
- Выгрузка готового продукта осуществляется без применения дополнительного насоса с помощью насосной функции гомогенизатора. При наличии жестких требований к уровню гомогенизации и минимальному размеру частиц, установка VMG оснащается гомогенизатором с более слабой насосной функцией, но интенсифицирующим процесс измельчения и гомогенизации. Выгрузка продукта в таком случае осуществляется с помощью дополнительного насоса.
- Рабочий объем в зависимости от свойств продукта составляет от 20 до 80% от общего объема
- Установка обеспечивает стабильно высокой качество готового продукта и повторяемость результата от партии к партии.



Модель	VMG S 650
Рабочий объем, L	520
Геометрический объем, L	650
A: длина, мм	2 900
B: ширина, мм	2 200
C: высота, мм	2 400
Вес, кг	926



Вакуумирование - эффективное удаление воздуха, дегазация. Полученный продукт имеет гомогенную структуру без воздушных включений. Отсутствие воздуха препятствует размножению бактерий и значительно увеличивает время хранения продукта. Благодаря минимальному окислению можно сохранить цвет и вкус продукта в наиболее естественном состоянии, что особенно важно для масляных или жировых продуктов.

Процесс удаления воздуха позволяет снизить температуру обработки продукта, максимально сохраняя его полезные свойства. Вакуумный гомогенизатор включает чистящую систему CIP, вакуумный насос, преобразователь частоты. Ингредиенты добавляются через вакуумную камеру гомогенизатора, что обеспечивает их немедленную пропитку, равномерное распределение и растворение по всему продукту и без образования комков. Оптимальная конструкция конической нижней камеры обеспечивает равномерное смешивание продукта. Рабочий объем составляет 20-80% от общего объема, в зависимости от свойств продукта. Устройство гарантирует **стабильную высококачественную готовую продукцию**. Модель VMG может использоваться отдельно или интегрироваться в существующую производственную линию.

ПРИМЕРЫ ПРИМИНЕНИЯ:

Пищевая промышленность:

- сливочный сыр, творог
- майонез, кетчуп
- соусы
- кондитерские начинки
- растительные кремы
- супы
- заправки
- концентраты

Косметика:

- крем
- гель
- зубная паста
- лицевая маска

ОПЦИИ:

- Прямой впрыск пара – максимально интенсивный нагрев без потерь
- Рабочая емкость, рассчитанная на работу под избыточным давлением
- Материал изготовления AISI316L или AISI316Ti в контакте с продуктом
- Дозированная подача ингредиентов с помощью расходомеров и тензометрической весовой системы
- Выгрузка продукта с помощью гомогенизатора или дополнительным насосом

NORMIT
our ideas work

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