

 **NORMIT**
SINCE 1958



Butter homogenizer
NORMIT





Гомогенизатор-текстуратор сливочного масла NORMIT

Компания NORMIT разрабатывает и производит различное оборудование для пищевой, косметической, фармацевтической, химической и других отраслей промышленности. Мы являемся лидером на рынке производства технологического оборудования. Компания NORMIT предъявляет высокие требования к качеству производимого оборудования и уделяет особое внимание внедрению инновационных технологий.

Гомогенизатор-текстуратор перерабатывает сливочное масло, маргарин и другие продукты для улучшения их качеств, равномерного распределения влаги и других компонентов, сокращения времени, необходимого на разморозку.

Область применения:

Молочная промышленность



Компания NORMIT производит три типа гомогенизаторов для масла:

- ✓ Гомогенизатор-текстуратор Normit GM
- ✓ Гомогенизатор Normit FBHG
- ✓ Гомогенизатор-текстуратор масла с частичной дефростацией (0...+5С)

Гомогенизатор-текстуратор Normit GM:

Гомогенизатор-текстуратор Normit GM предназначен для переработки блоков сливочного масла и маргарина с температурой не ниже 11°C. Гомогенизатор оснащен рециркуляционным контуром, который увеличивает степень однородности материала после обработки и исключает разрыв масла при длительном хранении. В процессе гомогенизации достигается равномерное распределение воды, что обеспечивает длительный срок хранения масла.

Конструкция полностью выполнена из высококачественной нержавеющей стали для легкой очистки и дезинфекции.

Гомогенизатор Normit FBHG:

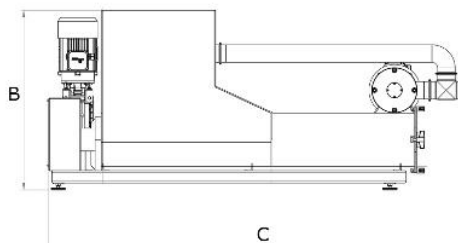
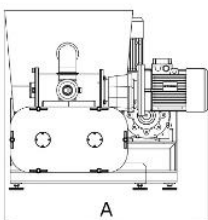
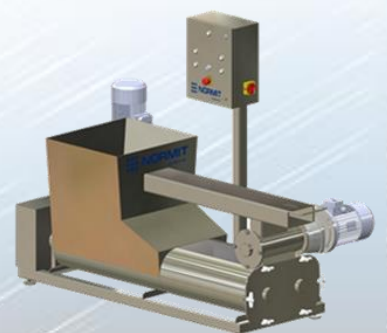
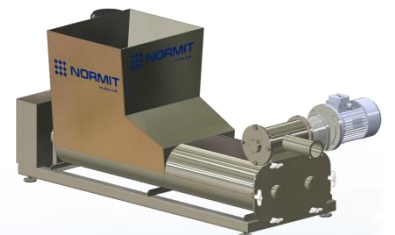
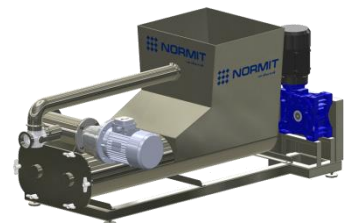
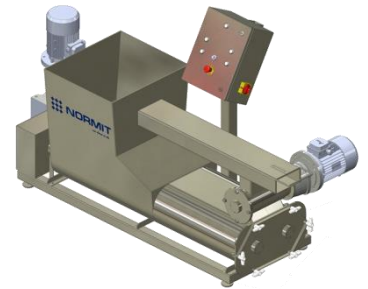
Основным отличием гомогенизатора Normit FBHG от аналогов является возможность обработки блоков масла без предварительной дефростации, пластификация масла достигается за счет интенсивного механического воздействия без воздействия теплового. Использование такой технологии позволяет минимизировать осеменение масла посторонними микроорганизмами, а, следовательно, значительно улучшает гигиенические свойства расфасованного масла и сроки его хранения.

Гомогенизатор Normit FBHG состоит из усиленного пневматического модуля для подачи замороженного блока, роторной дробилки, пластификаторов и устройства выгрузки.

Принцип работы:

Замороженный блок сливочного масла укладывается в приемный бункер гомогенизатора прижимным устройством, обеспечивается равномерная подача монолита, турбины дробления измельчая масло, подают его с помощью шнека из нержавеющей стали к ножу размельчения. В отличие от аналогов проточная часть выполнена не из сплавов алюминия, дающего окисление масла и жиров, а из пищевой нержавеющей стали.

Скорость переработки масла можно отрегулировать (регулировка скорости вращения шнека, лопастей и т.д.).



Преимущества гомогенизаторов NORMIT:

- Гомогенизатор-текстуризатор сливочного масла NORMIT
- Подходит для плотных продуктов
- Высокое качество продукции
- Длительный срок службы
- Низкие затраты электроэнергии
- Высокая производительность
- Низкий уровень шума
- Прост в обслуживании
- Изготовлен из высококачественных комплектующих европейских производителей

Технические характеристики:

Модель	Normit FBHG	Normit GM
Производительность, кг/ч	По заказу Клиента	
Температура масла начальная, °С	До -20	От 11°
Температура масла конечная, °С	От 13 до 15	
Скорость ротора, об/мин	700	
Скорость шнеков, об/мин	12-22	
Количество шнеков	2	
Установленная мощность	До 40	До 10
Материал	AISI 304/ AISI 316	



ОБРАТИТЕСЬ К НАШИМ СПЕЦИАЛИСТАМ ЗА ОПРОСНЫМ ЛИСТОМ ИЛИ ЗАПОЛНИТЕ ФОРМУ НА НАШЕМ САЙТЕ NORMIT.RU

All Rights Reserved 1998 - 2014 Normit s.r.o.

Pezinská cesta 7, 901 01 Malacky, Slovakia

E-mail: zapros@normit.com

Tel.: +421 944 688 614

www.normit.ru