NORMIT
our ideas work

Установка гомогенизирующая типа МГ-УГМ

Специалисты компании Normit s.r.o. являются настоящими экспертами в области гомогенизации. Многолетний опыт работы и высокоточное оборудование, которым оснащен завод Normit позволяет нам производить высококачественное гомогенизационное оборудование с учетом любых пожеланий наших клиентов.

Гомогенизирующая установка типа МГ-УГМ была разработана компанией Normit в 1999 г.

Установка МГ-УГМ может быть использована для производства следующих видов продукции:

- ✓ **Молочная (мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленный сыр)**
- ✓ **Масложировая (масла, маргарины, майонезы, пасты)**
- ✓ **Плодоовощная (джемы, повидло, кетчупы, соусы, пюре)**
- ✓ **Кондитерская (крема, пасты, глазурь, мед, начинки)**
- ✓ **Безалкогольная (соки, нектары, напитки)**
- ✓ **Косметическая (крема, шампуни, бальзамы, гели, мази)**
- ✓ **Фармацевтическая (мази, эмульсии, гели)**
- ✓ **Химическая (моющие средства, лаки, клеи)**

КАЧЕСТВО И УДОБСТВО

Все части оборудования NORMIT, а также комплектуюшие изготовлены только из высококачественной нержавеющей стали европейского производства. Гомогенизационное оборудование NORMIT оснащено системами отопления и охлаждения, которые упрощают обработку.

УМНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Взвешивание сырья, контроль температуры для нагрева и плавления, процессы эмульгирования, охлаждения, регулирование скорости перемешивания и степени вакуума осуществляется путем автоматического управления.

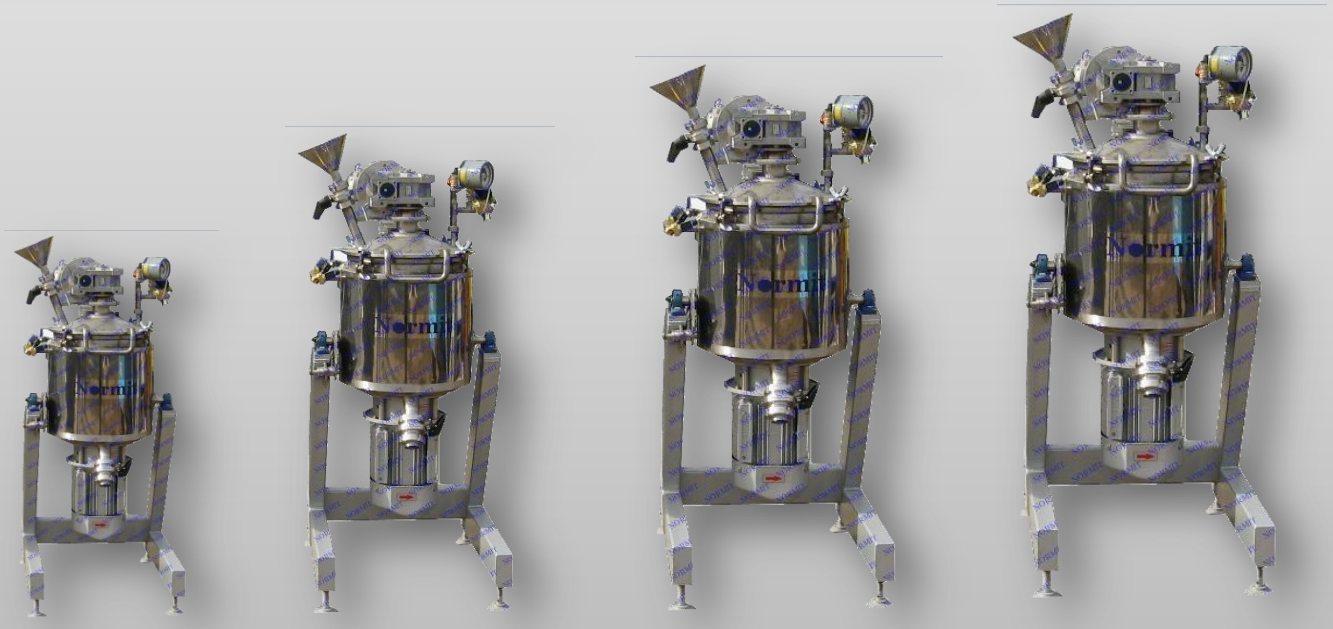
СРОК ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТА

Гомогенизационное борудование NORMIT оснащено высокоскоростными гомогенизаторами, вакуумными и гидравлическими насосами для подъема, отопления и охлаждения. Вакуумный насос предотвращает появление воздуха в смешанных продуктах, что продливает их срок хранения, а соответственно увеличивает эффективность производства.

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Оборудование оснащено эмульгирующей сменной головкой, которую вы можете менять в зависимости от выбранного продукта. Для безопасности вашего производства оборудование оснащено вакуумным предохранительным клапаном и системой защиты от перегрева.

МГ-УГМ-30 МГ-УГМ-60 МГ-УГМ-100 МГ-УГМ-150 МГ-УГМ-200 МГ-УГМ-300



КАЧЕСТВО ПРОДУКТА

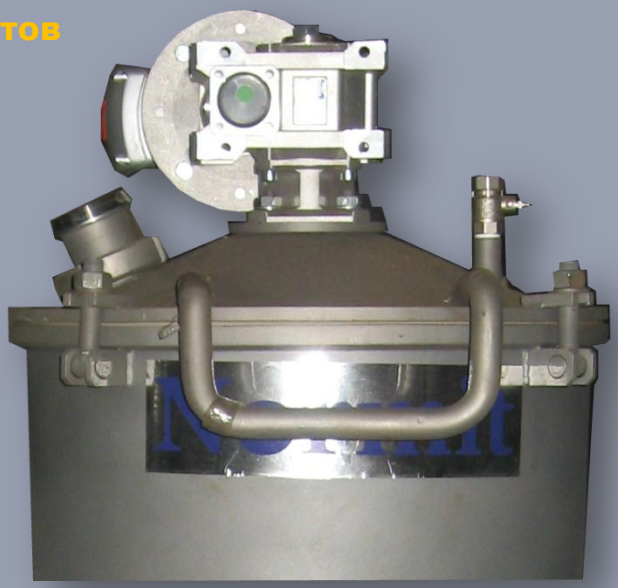
Установка оснащена скребковой мешалкой с плавающими скребками, которая обеспечивает равномерное перемешивание продукта и препятствует образованию пригара во время нагрева продукта, обеспечивая хороший теплообмен между теплоносителем (хладоносителем) и обрабатываемым продуктом.

«ВПРЫСК ПАРА»

Применение рубашки для гарева и охлаждения позволяет на одном оборудовании производить нагрев, плавление, смешивание и охлаждение. Опция «впрыск пара» в продукт позволяет уменьшить время технологического процесса.

Модель		МГ-УГМ-30	МГ-УГМ-60	МГ-УГМ-100	МГ-УГМ-150	МГ-УГМ-200	МГ-УГМ-300
Геометрический объем, л		30	60	100	150	200	300
Рабочий объем (в зависимости от вязкости продукта), л		20 - 25	40 - 54	60 - 80	110 - 135	155 - 185	210 - 270
Частота врашения, об/мин	мешалки	35					
	ротора	3000					
Мощность привода, кВт	мешалки	0,37	0,37	0,55	1,1	1,5	1,5
	ротора	5,5	5,5	7,5	11	15	15
Температура нагрева продукта, °С		110					
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,04…+0,1					
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4					
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	0,3					
	температура, °С	140					
	расход, кг/час	20	40	50	60	70	90
Мощность ТЭНов (для моделей с электронагревом, теплоноситель-глицерин), кВт		6	9	12	12	15	15
Привод опрокидывания, тип		ручной		механический			

- ✓ Воронка для внесения компонентов во время рабочего цикла
- ✓ Наклон чаши
- ✓ Откидывающаяся крышка с газонаполненными ароматизаторами
- ✓ Скребковая мешалка
- ✓ Сопло острого пара



All Rights Reserved 1998-2012 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: asya_nomit e-mail: info@normit.ru info@normit.com
Tel: +421 949 055585 Русский язык
+421 902 400321 English language