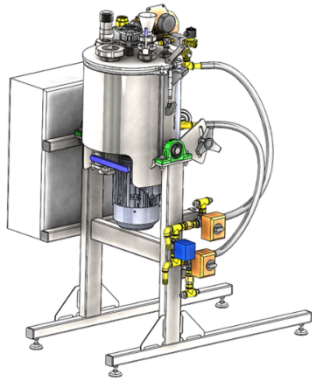


## HOMOGENEIZADOR AL VACÍO DE LABORATORIO VMG - LAB



El homogeneizador al vacío está diseñado para una amplia gama de procesos en la producción de mayonesa, ketchup, diversas salsas, pastas y rellenos de confitería, productos líquidos o pastosos con una estructura homogénea. También es adecuado para la producción de diversas cremas, geles, champús y otros productos cosméticos.

La versión básica de la unidad es un tanque de acero inoxidable de tres capas con una camisa de calentamiento/enfriamiento de acero inoxidable AISI304, montado sobre una estructura de soporte con un sistema mecánico para bascular el tanque de trabajo. El sistema basculante tiene 3 posiciones de trabajo con fijación (descarga/descarga, basculante opuesto para mezcla activa "gravedad" y posición de servicio). En la parte inferior del tanque de trabajo está instalado un homogeneizador de fondo Ultra Shear (Ultra Corte) de alta velocidad, que garantiza una circulación intensiva del producto dentro del tanque, la homogeneización del producto y también ayuda a distribuir eficientemente el calor en el producto desde las paredes del camisa de calentamiento de una fuente de calor externa. El homogeneizador está equipado con 2 sellos de eje mecánicos con un sistema de refrigeración abierto. Un agitador accionado eléctricamente también está instalado dentro del tanque de trabajo. Tapa superior: el cuerpo de la unidad está equipado con un sistema de elevación auxiliar basado en elevadores de gas. Ya existente en la versión básica de la válvula de pie para el lanzamiento del producto de DN50. La unidad está equipada con un sensor de temperatura y arrancadores para el mezclador y el homogeneizador.

### **Procesos que lleva a cabo el homogeneizador al vacío:**

calentamiento, enfriamiento, mezclado, emulsificación, homogeneización, mezclado al vacío, desgasificación.



	20l	50l
Potencia instalada, hasta, kW	3	3
Volumen, l	20	50
Presión de trabajo al vacío, Bar	-0,6	-0,6
Dimensiones, LxAnxA1, mm	899x1000x 136	1696x1135x1696
Peso, kg	150	300