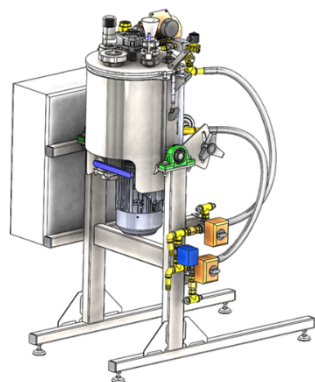


ЛАБОРАТОРНЫЙ ВАКУУМНЫЙ ГОМОГЕНИЗАТОР VMG - LAB



Вакуумный гомогенизатор предназначен для широкого спектра процессов при производстве майонеза, кетчупа, различных соусов, кондитерских паст и начинок, жидких или пастообразных изделий с однородной структурой. Также подходит для производства различных кремов, гелей, шампуней и других продуктов косметической отрасли промышленности.

Базовая версия установки представляет собой трехслойную емкость из нержавеющей стали с рубашкой обогрева/охлаждения из пищевой нержавеющей стали AISI304, установленной на несущей конструкции с механической системой наклона рабочей емкости. Система наклона имеет 3 рабочих положения с фиксацией (выгрузка/выпуск, противоположный наклон для активного «гравитационного» перемешивания и сервисное положение). В нижней части рабочей емкости установлен высокоскоростной донный гомогенизатор типа Ultra Shear, который обеспечивает интенсивную циркуляцию продукта внутри емкости, гомогенизацию продукта, а также помогает эффективно распределять тепло в продукте от внешнего источника нагрева. Гомогенизатор оборудован 2 торцевыми уплотнениями вала с открытой системой охлаждения. Внутри рабочей емкости также установлено перемешивающее устройство с электроприводом. Верхняя крышка – корпус установки оборудована вспомогательной подъемной системой. Уже в базовой версии донный клапан для выпуска продукта DN50. Установка оборудована информационным датчиком температуры и пускателями приводов перемешивающего устройства и гомогенизатора.

Процессы, выполняемые вакуумным гомогенизатором:

Нагрев, охлаждение, смешивание под вакуумом, деаэрация.



	20 l	50 l
Установленная мощность, до, кВт	3	3
Объем, л	20	50
Рабочее давление вакуума, бар	-0,6	-0,6
Размеры, ДхШхВ, мм	899x1000x136	1696x1135x1696
Вес, кг	150	300