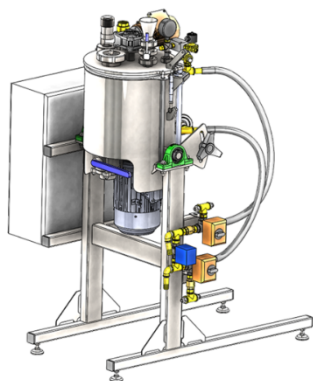


VÁKUOVÝ LABORATÓRNY HOMOGENIZÁTOR VMG - LAB



Vákuový homogenizátor je určený pre široké spektrum procesov pri výrobe majonéz, kečupov, rôznych omáčok, cukrárenských pást a náplní, tekutých alebo pastovaných výrobkov s homogénnou štruktúrou. Vhodné aj na výrobu rôznych krémov, gélov, šampónov a iných kozmetických produktov.

Základom zariadenia je trojvrstvá nerezová nádoba s duplikátorom z nerezovej ocele AISI304, nádoba je umiestnená na nosnej konštrukcii s mechanickým systémom náklonu a fixácie polohy. Systém náklonu má 3 pracovné polohy s fixáciou (kompletná výpust, protipoloha, stredná servisná poloha) a „gravitačné premiešanie“. V spodnej časti pracovnej nádoby je nainštalovaný vysokorýchlostný homogenizátor Ultra Shear, ktorý zabezpečuje intenzívnu cirkuláciu produktu vo vnútri nádoby, homogenizáciu produktu. Homogenizátor je vybavený 2 mechanickými hriadeľovými upchávkami s otvoreným chladiacim systémom. Vo vnútri pracovnej nádoby je nainštalované aj elektricky poháňané miešadlo. Horný kryt zariadenia je vybavený pomocným zdvíhacím systémom. Už v základnej verzii je spodný dnový ventil na vypúšťanie produktu DN50. Nádoba obsahuje teplotný senzor (informatívny) a vypínače na motoroch miešadla a homogenizátora.

Procesy v laboratórnom homogenizátore:

ohrev/chladenie, miešanie, dispergácia, emulgácia, homogenizácia, deaerácia.



	20 l	50 l
Inštalovaný výkon do, kW	3	3
Objem, l	20	50
Pracovný tlak vákuum, Bar	-0,6	-0,6
Rozmery, DxŠxV, mm	899x1000x1365	1696x1135x1696
Hmotnosť, kg	150	300