



HOMOGENIZATORY HOMOGENISERS



wydajność od 300 l/h do 10 000 l/h

capacity since 300 l/h up to 10 000 l/h



SPOMASZ Bełżyce S.A. 24-200 ul. Fabryczna 2 Bełżyce, Poland

tel.: +48 81 517 22 81 do 85, fax: +48 81 517 22 86, email: info@spomasz-belzyce.com.pl

<http://spomasz-belzyce.com.pl>

HOMOGENIZATORY DO PRODUKTÓW MLECZNYCH I SOKÓW

HOMOGENISERS TO MILK PRODUCTS AND JUICES

Przeznaczenie

- prowadzenie skutecznego procesu rozdrabniania i ujednorodniania płynnych produktów spożywczych wykazujących skłonność do tworzenia zawiesin.
- tworzenie stabilnych emulsji płynów poprzez rozbicie pod dużym ciśnieniem np. drobin tłuszczów.

Produkty obrabiane:

- mleko
- napoje mleczne
- śmietanka
- soki owocowe i warzywne
- masa jajeczna
- mieszanka lodowa
- emulsje olejowo - wodne
- emulsje parafinowo - wodne

Do obróbki produktów mlecznych i mieszanki lodowej stosowane są homogenizatory typu HM.

Do obróbki soków, napoi i masy jajecznej stosowane są homogenizatory typu HS.

Homogenizatory mogą pracować samodzielnie lub z pasteryzatorami i sterylizatorami płytowymi i rurowymi, tworząc linie pasteryzująco-homogenizujące.

Budowa

Homogenizator to odpowiednio zestawione na ramie nośnej następujące elementy:

- elektryczny układ rozruchowy i kontrolny
- silnik elektryczny z przekładnią pasową
- instalacja wody chłodzącej
- pompa nurnikowa
- głowica homogenizująca

Homogenizatory mleczne (typ HM) i homogenizatory sokowe (typ HS) różnią się budową głowicy homogenizującej.

Purpose

- completion of the efficient process of grinding and the homogenization of liquid food products prone to suspension.
- creation of stable emulsion of liquids via the breaking of, e.g. fat particles, in high pressure.

Processed products:

- milk
- milk drinks
- cream
- fruit and vegetable juices
- egg mass
- ice mixture
- oil - water emulsion
- parafin - water emulsion

The processing of milk products and ice mixture are used homogenizers type HM.

The processing of juices, soft drinks and mass egg are used homogenizers type HS.

Homogenisers can operate independently or with plate and pipe pasteurizers and sterilizers creating pasteurizing and emulsifying lines.

Construction

Homogeniser includes the following element: properly assembled on the carrying frame:

- electrical start up and control system
- electrical engine with belt transmission
- cooling water system
- plunger pump
- homogenising head

Homogenizer for milk (type HM) and homogenizer for juices (type HS) are structurally different homogenizing head.

Parametry / Parameters	Typ / Type					
	HM-I.03 / HM-II.03 HS-I.03 / HS-II.03	HM-I.1 / HM-II.1 HS-I.1 / HS-II.1	HM-I.2 / HM-II.2 HS-I.2 / HS-II.2	HM-I.3 / HM-II.3 HS-I.3 / HS-II.3	HM-I.5 / HM-II.5 HS-I.5 / HS-II.5	HM-I.10 / HM-II.10 HS-I.10 / HS-II.10
Wydajność [m³/h] * Capacity [m³/h] *	0,3	1	2	3	5	10
Ciśnienie homogenizacji [MPa] Homogenization pressure [MPa]	< 20					
Temperatura produktu [°C] Product temperature [°C]	max 85					
Moc elektryczna [kW] Electrical power [kW]	3	7,5	15	18,5	37	75
Zasilanie elektryczne [V] Electrical power supply [V]	AC 3 x 400					
Masa całkowita [kg] Total weight [kg]	325	500	995	1100	1150	2000
Zużycie wody chłodzącej [l/h] Consumption of cooling water [l/h]	120	200	200	200	200	300
Smarowanie / Lubrication	rozbryzgowo lub ciśnieniowo / splash or pressure					

* - możliwa jest płynna zmiana wydajności do 20% lub obiegiem recirkulacyjnym do 50% wydajności

* - it is possible to smooth shifting capacity up to about 20% or to recirculation loop 50% of capacity