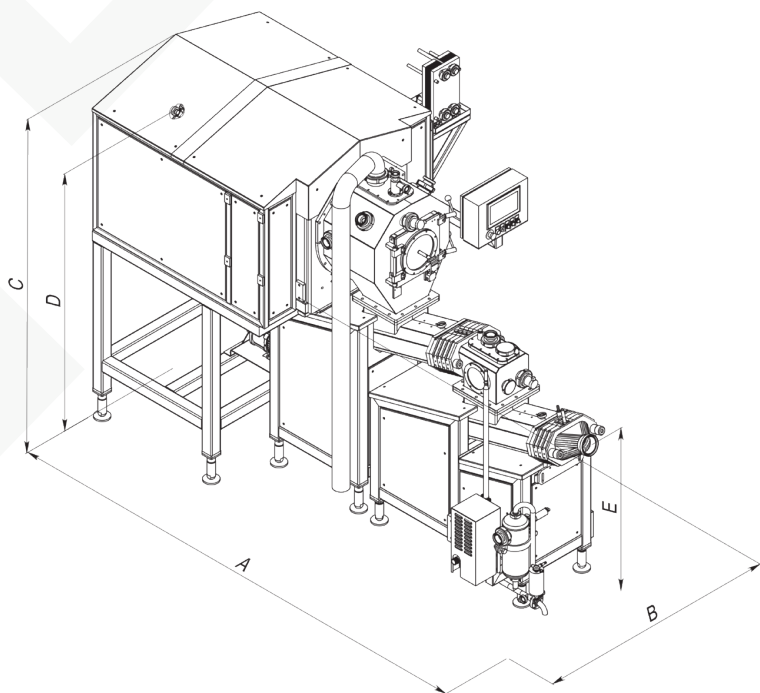


# BMM

## Machine de fabrication de beurre en continu





## MATÉRIAUX ET CONSTRUCTION:

- **Section du batteur:** Amélioration du changement de phase en raison de multiples points de friction.
- **Section de barattage:** Augmentation progressive des grains de beurre.
- **Section de séparation:** Séparation des grains de beurre et du babeurre dans le tambour conique horizontal à mailles hexagonales rotatives.
- **Station de travail 1:** Travail final du babeurre par pétrissage progressif du beurre avec deux vis sans fin à contre-rotation dans un caisson gainé refroidi à l'eau glacée avec éléments de mélange, plaques perforées et raccords de dosage pour l'eau, le sel, les cultures, etc.
- **Chambre à vide:** Obtention d'une faible teneur en air dans le beurre pour une durée de conservation plus longue et une apparence parfaite du beurre.
- **Station de travail 2:** Pétrissage final du beurre avec deux vis sans fin à contre-rotation dans un caisson gainé refroidi à l'eau glacée avec éléments de mélange, plaques perforées et raccords de dosage pour une répartition parfaite de l'humidité.
- **Système de refroidissement:** Système de refroidissement séparé pour les stations de barattage et de travail.
- **Option:** Contrôle automatique de l'humidité, teneur en eau + 0,10 %.

## DONNÉES TECHNIQUES

### Équipement pour la production de beurre à partir de crème maturée

Capacité, l/h	jusqu'à 7 000
Teneur en babeurre, %	jusqu'à 0,5
Nettoyage	CIP
Pneumatique, bar	6 bar
Moteurs d'entraînement	Vitesse contrôlée par FU
Tension secteur, V	400
Fréquence, Hz	50
Matériau	acier inoxydable
Teneur en matière grasse de la crème, %	35-42
Contrôle	écran tactile

Type	Crème	Puissance d'entraînement	A	B	C	D	E
BMM	L par h	kW	mm	mm	mm	mm	mm
BMML	200	15	2980	1340	2130	1740	1350
BMM1	1000	25	3620	1430	2380	1830	1180
BMM2	2000	35	4290	1460	2570	1990	1290
BMM4	4000	45	5100	1650	2930	2190	1440
BMM5	5000	55	5100	1650	2930	2190	1440
BMM8	7000	75	6510	1940	3490	2490	1550