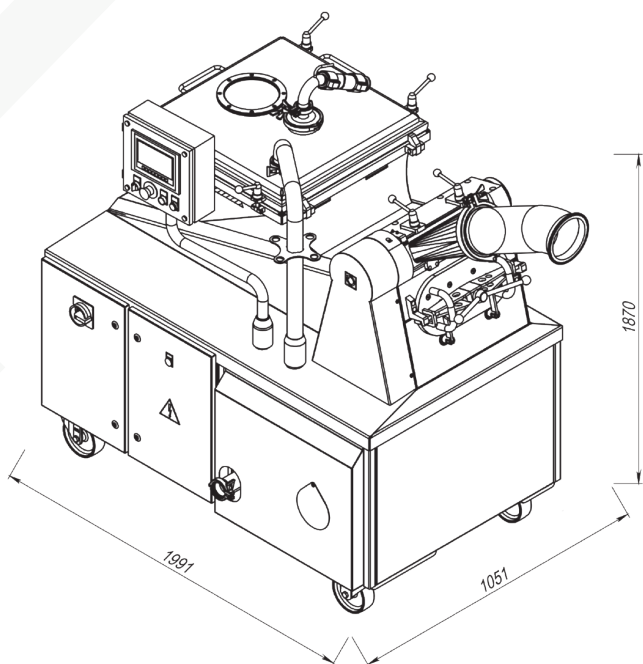


BH

Homogenizador de Manteiga





O homogeneizador BH foi desenvolvido para homogeneizar manteiga a granel antes de reembalar. Esta função é necessária para recuperar as propriedades da manteiga como eram antes do congelamento. Quando a manteiga é homogeneizada, ela está novamente pronta para ser embalada em porções do tamanho do cliente. O homogeneizador BH pode ser usado com qualquer máquina de envase e embalagem de manteiga. Design robusto que permite retrabalhar manteiga refrigerada (blocos), fácil manutenção, sistema CIP caracterizam o novo homogeneizador.

FOLHA TÉCNICA

Tipo de máquina	Tipo impulsor, operação contínua
Produto	Manteiga
Capacidade Máxima, kg/h	até 2000 *depende da temperatura de alimentação e tamanho
Temperatura de alimentação do produto, °C	0...+10
Temperatura de descarga do produto, °C	+10...+14
Alimentação	120 kg termonha com 2 sem-fins
Potencia de acionamento, kW	2 x 0,75
Potencia do impulsor, kW	15
Velocidade do impulsor, rpm	400-1000
Número de lâminas do impulsor	8
Controle	CLP e IHM com tela de toque
Regulagem de produção	incremental
Modo de limpeza	CIP
Pressão do sistema, MPa (bar)	até 0,2 (2)
Ar comprimido, MPa (bar)	0,4-0,8 (4-8)
Consumo de ar comprimido, m ³ /min	minima, requerido só em modo CIP
Potência, kVA	30
Voltagem, V	230/400 V ± 10%
Frequencia, Hz	50/60
Electricidade	3 fases
Tamanho aprox. (LxWxH), mm	1991 x 1051 x 1870
Peso aprox., kg	740