

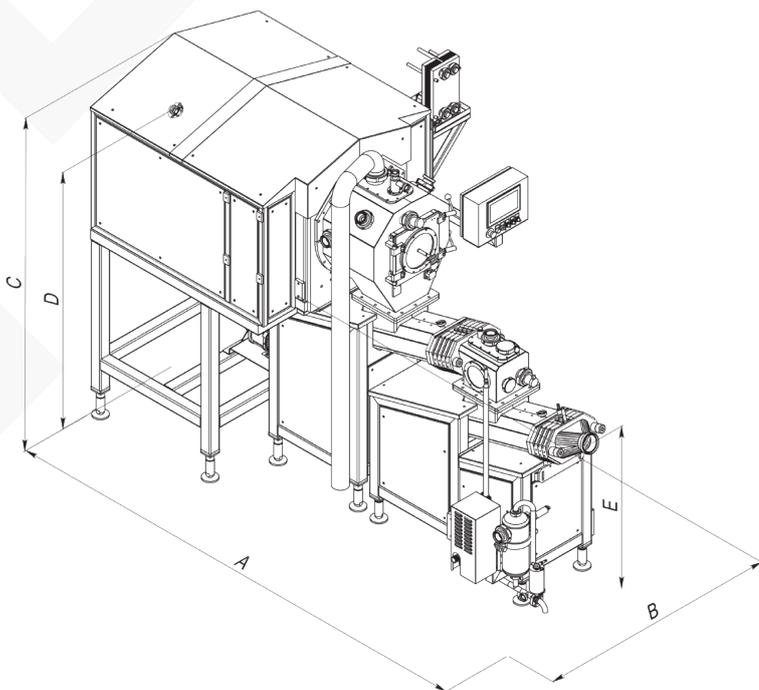
# BMM

## Batedeira Contínua para Manteiga



## MATERIAIS E CONSTRUÇÃO:

- **BATEDEIRA:** Mudança de fase otimizada por pontos de fricção múltiplos. Tecnologia de alimentação multi creme.
- **SEÇÃO DE AGITAÇÃO:** Gentilmente aumentando os grãos de manteiga.
- **SEÇÃO DE SEPARAÇÃO:** Separação dos grãos de manteiga e soro de leite no tambor cônico rotativo.
- **ESTAÇÃO DE TRABALHO 1:** Processamento final do leiteinho amassando suavemente a manteiga com dois sem-fins contra-rotativos em uma carcaça encamisada refrigerada a água gelada com elementos de mistura, placas perfuradas e conexões de dosagem para água, sal.
- **CAMARA DE VÁCUO:** Obtenção de baixo teor de ar na manteiga para maior vida útil e aparência perfeita da manteiga.
- **ESTAÇÃO DE TRABALHO 2:** Amassamento final da manteiga com dois sem-fins contra-rotativos em uma carcaça refrigerada a água gelada com elementos de mistura, placas perfuradas e conexões de dosagem para uma distribuição perfeita da umidade.
- **SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO:** Sistemas de refrigeração separados para bateadeira e estações de trabalho.
- **OPÇÃO:** Controle automático de umidade, conteúdo de água + 0.10%.



## FOLHA TÉCNICA

### Equipamento para manteiga vinda de creme

Capacidade, l/h	até 7 000
Residual de leiteinho, %	até 0.5
Limpeza	CIP
Pneumatico, pressão	6
Acionamento	Velocidade controlada FU
Voltagem, V	400
Frequencia, Hz	50
Material	Aço inoxidavel
Conteúdo de gordura do creme,%	35-42
Controle	Tela de toque

Tipo	Creme	Manteiga	A	B	C	D	E
BMM	L por h	Kg por h	mm	mm	mm	mm	mm
BMML	200	100	2980	1340	2130	1740	1350
BMM1	1000	500	3620	1430	2380	1830	1180
BMM2	2000	1000	4290	1460	2570	1990	1290
BMM4	4000	2000	5100	1650	2930	2190	1440
BMM5	5000	2500	5100	1650	2930	2190	1440
BMM8	7000	3500	6510	1940	3490	2490	1550