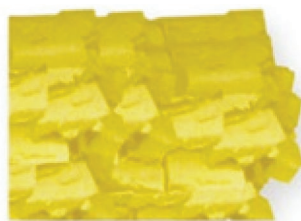
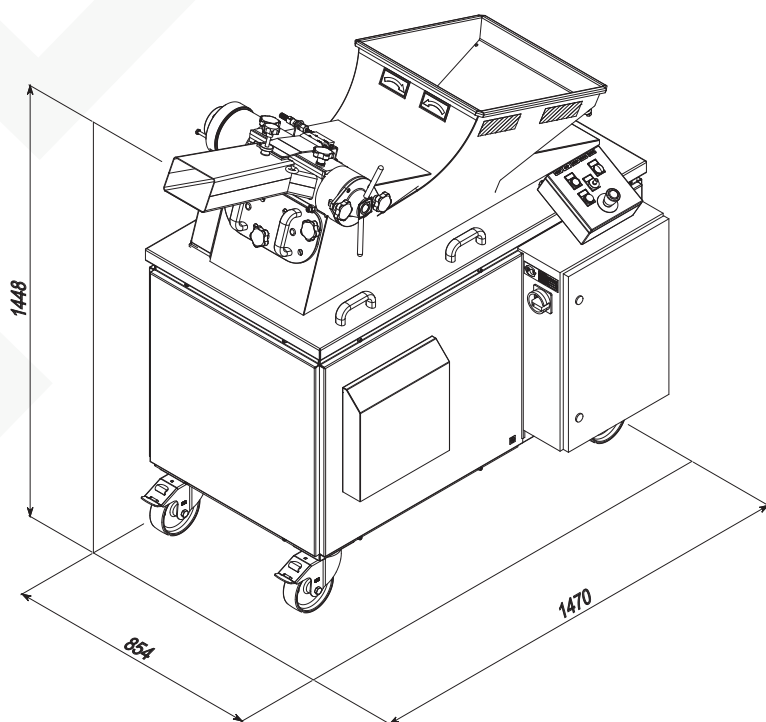


SHG

Homogénéisateur de beurre





L'homogénéisateur de beurre SHG est conçu pour retravailler le beurre en vrac avant son reconditionnement. L'homogénéisateur SHG peut être utilisé avec n'importe quelle remplisseuse et emballeuse pour le beurre. L'homogénéisation est nécessaire pour retrouver les propriétés du beurre telles qu'elles étaient avant le stockage prolongé et la surgélation. Lorsque le beurre est homogénéisé, il est à nouveau prêt à être emballé en portions individuelles.

DONNÉES TECHNIQUES

Type de machine	type à rotor, fonctionnement en continu
Produit concerné	beurre
Capacité max., kg/h	jusqu'à 1520
Température d'entrée du produit, °C	+6....+10
Température de sortie du produit, °C	+12....+14
Alimentation	trémie horizontal 60 kg avec 2 vis sans fin
Contrôle	Logique de relais et panneau de contrôle avec boutons et interrupteurs
Régulation de la productivité	graduellement
Mode de lavage	manuel
Nombre de pales du rotor	12
Vitesse de la vis sans fin	12-22
Puissance nominale entrée, kVA	11
Tension secteur, V	230 / 400 ± 10%
Fréquence, Hz	50/60
Alimentation électrique	3 phases
Taille approx. de la machine (L x l x H), mm	1470 x 902 x 1410
Poids approx. de la machine, kg	600