

Применение

Горизонтальные блендеры со столом предназначены для растворения порошкообразных веществ в жидкостях в условиях рециркуляции, например, при приготовлении фармацевтических сиропов или растворении пектина в глюкозе для производства джема. Каждая модель может быть дополнена поточным миксером для полного растворения возможных сгустков. Данные блендеры широко используются в молочном производстве для восстановления или стабилизации молока, а также при приготовлении сиропов в производстве напитков.

Принцип работы

Компактный блендер состоит из центробежного насоса с системой вентури на всасывании и воронки с дисковым затвором для регулировки подачи сухого ингредиента. В данной конструкции система всасывания и вентури размещены горизонтально. Для полного растворения возможных сгустков после центробежного насоса можно установить поточный миксер.

У основания воронки создаётся вакуум, сухое вещество всасывается и, проходя через корпус насоса, растворяется. Для получения наилучшего результата рекомендуется рециркуляция продукта (порционное производство) в течение некоторого времени после полного внедрения сухого вещества. В отдельных случаях блендер может использоваться для поточного производства, всё зависит от типа добавки и степени растворения.

Конструкция и характеристики

Оборудование для быстрого и гомогенного перемешивания разнообразных порошкообразных добавок и жидкостей без контакта с атмосферой.

Гигиеничное исполнение.

Присоединения слатр ISO 2852 для быстрого монтажа/демонтажа.

Безразборная мойка и дезинфекция.

Перемешивание с рециркуляцией.

Дисковый затвор ручного управления для воронки.

Дополнительный поточный миксер для полного растворения возможных сгустков.

Воронка приварена к столу, что обеспечивает гладкую и легко чистящуюся поверхность.

Контрольная панель из нерж. стали с кнопкой Пуск/Стоп и защитой мотора.

Рама с 2 вращающимися и 2 фиксированными колёсами с тормозами.

Патрубок слатр для полного дренажа установки.



I Технические спецификации

Материалы:

Детали из нерж.стали,

контактирующие с продуктом

СТАНДАРТ AISI 316L (1.4404)

Остальные детали из нерж.стали

СТАНДАРТ AISI 304 (1.4301)

Уплотнения, контактирующие с продуктом

EPDM

Торцевое уплотнение:

Вращающаяся часть

Карбид кремния (SiC)

Стационарная часть

Карбид кремния (SiC)

Уплотнения

EPDM

Обработка поверхности:

Внутренняя и воронка

Полированная Ra<0,8 мкм

Внешняя, структура и верхнее основание

Матовая

Модель	Центробеж.насос		Поточный миксер		Производительность (м ³ /ч)	Забор сухого компонента* (кг/ч)				Объем воронки (л)
	Модель	Мощность (кВт)	Модель	Мощность (кВт)		Сахар до 25°brix	Сахар до 50°brix	Сухое молоко 20%	Загуститель до 400 сР	
MM-1	HCP	3	-	-	25	1650	1350	950	300	45
MM-1M	50-150		ME-4105	4						
MM-2	HCP	7,5	-	-	40	3700	2400	3300	650	45
MM-2M	50-190		ME-4110	7,5						
MM-3	HCP	18,5	-	-	95	12800	8900	9200	600	75
MM-3M	80-205		ME-4125	18,5						

* Результаты получены при работе с водой и при температуре 20 °С.

Рекомендуемая максимальная рабочая температура - ниже 65 °С.

I Двигатель

Трёхфазный двигатель с фланцем В5 и опорой В3, в соответствии со стандартом IEC, двухполюсный = 3000/3600 об/мин, с классом энергоэффективности в соответствии с директивой ЕС, защитой IP 55 и изоляцией класса F.

3 фазы, 50 Hz, 230 V Δ / 400 V Y, ≤ 4 кВт

3 фазы, 50 Hz, 400 V Δ / 690 V Y, ≥ 5,5 кВт

I Варианты комплектации

Двойное торцевое уплотнение.

Соленоидный клапан для контура охлаждения торцевого уплотнения.

Прокладки: FPM или PTFE.

Присоединения: DIN, SMS.

Вибратор для воронки.

Частотный преобразователь для центробежного насоса.

Клапан с пневмоприводом и датчиком мин.уровня.

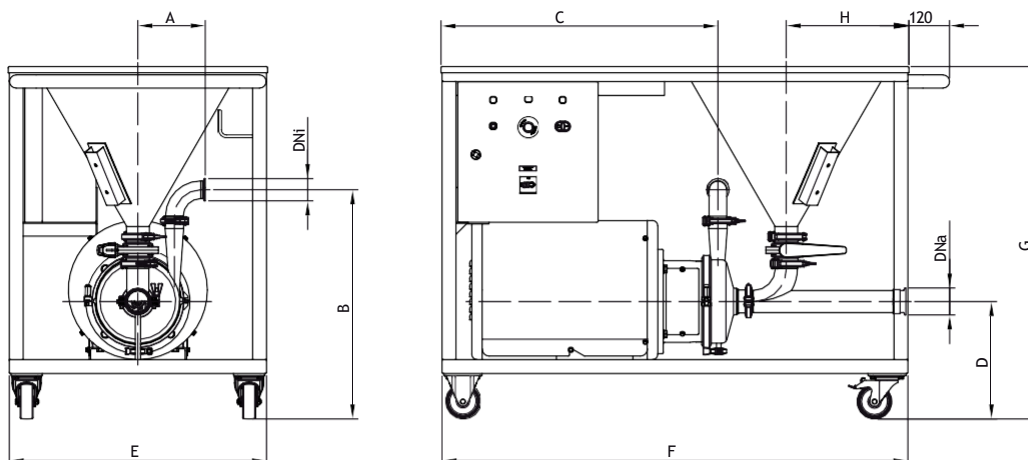
Датчик макс.уровня гигиеничного исполнения.

Контрольная панель из нерж.стали для вибратора, датчиков, частотного преобразователя и автоматических клапанов.

Решетка для воронки.



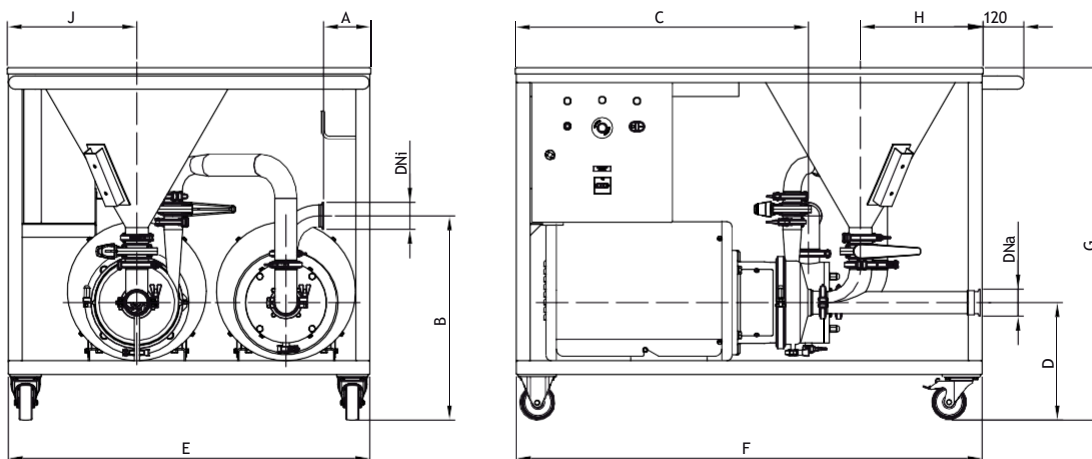
Размеры блендера MM-1 / MM-2 / MM-3



	DNa*	DNi*	A	B	C	D	E	F	G	H	kg
MM-1	2 1/2"	2"	161	603	649	320	710	1190	1000	353	130
MM-2	2 1/2"	2"	194	660	797	337	740	1340	1014	353	185
MM-3	4"	3"	240	849	1056	470	850	1770	1268	448	355

*Присоединения Clamp

Размеры блендера MM-1M / MM-2M / MM-3M



	DNa*	DNi*	A	B	C	D	E	F	G	H	J	kg
MM-1M	2 1/2"	2"	134	564	702	320	970	1190	1000	353	358	220
MM-2M	2 1/2"	2 1/2"	136	588	844	337	1040	1340	1014	353	373	305
MM-3M	4"	3"	181	773	1090	470	1280	1770	1268	448	428	650

*Присоединения Clamp



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. www.inoxpa.com