



PL - 24-200 BEŁŻYCE
ul. Fabryczna 2
tel. +48 81 517 22 81 do 85
fax +48 81 517 22 86
NIP: 713-291-69-23

<http://www.spomasz-belzyce.com.pl> e-mail: info@spomasz-belzyce.com.pl



**HOMOGENIZATORY
O WYDAJNOŚCI
od 300 do 10 000 l/h**

**ГОМОГЕНИЗАТОРЫ
ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬЮ
от 300 до 10 000 л/ч**

**HOMOGENISERS
WITH CAPACITIES
from 300 to 10 000 l/h**



HOMOGENIZATORY

PRZEZNACZENIE

Prowadzenie skutecznego procesu rozdrabniania i ujednorodniania ciekłych produktów wykazujących skłonności do tworzenia zawieszin.

Tworzenie stabilnych emulsji płynów poprzez rozbitcie pod dużym ciśnieniem np. drobin tłuszczów.

PRODUKTY OBRABIANE:

- mleko,
- napoje mleczne,
- śmietanka,
- soki warzywne i owocowe,
- majonez,
- mieszanka lodowa,
- keczupy,
- olej jadalny.

Homogenizatory mogą pracować samodzielnie lub z pasteryzatorami płytowymi i rurowymi tworząc linie pasteryzująco-homogenizujące

BUDOWA

Homogenizator to odpowiednio zestawione na ramie nośnej następujące elementy:

- głowica homogenizująca,
- pompa nurnikowa,
- silnik elektryczny z przekładnią pasową,
- elektryczny układ rozruchowy i kontrolny,
- instalacja wody chłodzącej

DANE TECHNICZNE

Parametry	Typ					
	HM-L03	HM-L1	HM-L2	HM-L3	HM-L5	HM-IL10
Wydajność (m ³ /h)	0,3	1	2	3	5	10
Ciepłota homogenizacji (MPa)	< 20					
Temperatura produktu (°C)	max. 85					
Moc elektryczna (kW)	3,0	7,5	15,0	22,0	37,0	75,0
Zasilanie elektryczne (V)	AC 3 x 400					
Masa całkowita (kg)	315	500	995	995	1150	2000
Zużycie wody chłodzącej (l/h)	120	200				300

HOMOGENISERS

PURPOSE

Completion of the efficient process of grinding and the homogenization of liquid products prone to suspension.

Creation of stable emulsions of liquids via the breaking of, e.g. fat particles, in high pressure.

PROCESSED PRODUCTS:

- milk;
- milk drinks;
- cream;
- vegetable and fruit juices;
- mayonnaise;
- ice mixture;
- ketchups;
- edible oil.

Homogenisers can operate independently or with plate and pipe pasteurizers creating pasteurizing and emulsifying lines.

CONSTRUCTION

A homogeniser includes the following elements properly assembled on the carrying frame:

- homogenising head,
- plunger pump,
- electrical engine with belt transmission,
- electrical startup and control system,
- cooling water system

TECHNICAL DATA

Parameters	Type					
	HM-L03	HM-L1	HM-L2	HM-L3	HM-L5	HM-IL10
Capacity (m ³ /h)	0,3	1	2	3	5	10
Homogenization pressure (MPa)	< 20					
Product temperature (°C)	max. 85					
Electrical power (kW)	3,0	7,5	15,0	22,0	37,0	75,0
Electrical power supply (V)	AC 3 x 400					
Total mass (kg)	315	500	995	995	1150	2000
Consumption of cooling water (l/h)	120	200				300

ГОМОГЕНИЗАТОРЫ

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Ведение успешного процесса раздробления и одороднивание жидких продуктов, которые стремятся создавать суспензии.

Создание стабильных взвесей жидкостей блородоря разбивки при помощи большого давления, например частиц жиров.

ОБРАБАТЫВАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ :

- молоко,
- молочные напитки,
- сливки,
- овощные и фруктовые соки,
- майонез,
- мороженая смесь,
- кетчупы,
- пищевое масло.

Гомогенизаторы могут работать самостоятельно или с пластинчатыми или трубчатыми пастеризаторами создавая пастеризационно-гомогенизирующие линии.

КОНСТРУКЦИЯ

Гомогенизатор это соответственно составленные на раме следующие элементы:

- гомогенизирующая головка,
- поршневой насос,
- электродвигатель с ременной передачей,
- электрическая система запуска и контроля,
- инсталляция охлаждающей воды.

ХАРАКТЕРИСТИКА

Параметры	Тип					
	HM-L03	HM-L1	HM-L2	HM-L3	HM-L5	HM-IL10
Производительность (м ³ /ч)	0,3	1	2	3	5	10
Давление гомогенизации (MPa)	< 20					
Температура продукта (°C)	макс. 85					
Электрическая мощность (кВт)	3,0	7,5	15,0	22,0	37,0	75,0
Электроснабжение (В)	AC 3 x 400					
Масса (кг)	315	500	995	995	1150	2000
Потребность охлаждающей воды (л/ч)	120	200				300



“SPOMASZ ” BELZYCE S.A. , PL - 24-200 BELZYCE, ul. Fabryczna 2
tel. + 48 81 517 22 81 do 85; 517 22 53; fax : + 48 81 517 22 86
e-mail: info@spomasz-belzyce.com.pl; <http://www.spomasz-belzyce.com.pl>