



## WIELOPROCESORY DO PRODUKCJI KETCHUPU I SOSÓW

## MULTIPROCESORS FOR THE PRODUCTION OF KETCHUP AND SAUCES



Wieloprocessor MES-12 /  
Multiprocessor MES-12



Młynek koloidalny HO-15 / Colloidal mill HO-15



Pompa krzywkowa PK2N / Lob pump PK2N

**SPOMASZ Bełżyce S.A. 24-200 ul. Fabryczna 2 Bełżyce, Poland**

tel.: +48 81 517 22 81 do 85, fax: +48 81 517 22 86, email: [info@spomasz-belzyce.com.pl](mailto:info@spomasz-belzyce.com.pl)

<http://spomasz-belzyce.com.pl>

# WIELOPROCESOR TYPU MCG i MES / MULTIPROCESSOR TYPE MCG and MES

## Przeznaczenie

Produkcja keczupu, sosów, musztardy oraz innych produktów spożywczych o podobnej konsystencji.

Urządzenie umożliwia:

- pobranie półproduktów
- zmielenie na młynku koloidalnym
- dokładne wymieszanie
- pasteryzację, odgazowanie i zagęszczenie
- schłodzenie
- podanie na urządzenia pakujące

## Budowa

Wieloprocetor to odpowiednio zestawione na ramie nośnej:

- zbiornik trójwarstwowy z mieszadłem
- instalacja produktu z młynkiem koloidalnym, pompą krzywkową i armaturą
- instalacja próżni z pompą i orurowaniem
- instalacja wody chłodzącej i pary

System sterowania urządzeniem z panelem operatorskim:

- monitorowanie, kontrola i wizualizacja parametrów pracy
- sterowanie parametrami pracy, pracą pomp, zaworów i mieszadła

## Purpose

Production of ketchup, sauces, mustard and other food items of similar consistency.

Multiprocessor enable:

- sampling of half-finished products
- mixing in a colloidal mill
- accurate mixing
- pasteurization, degassing and densification
- cooling
- transmission on packaging device

## Construction

Multiprocessor includes the following elements arranged on the load bearing frame:

- three-layered jacketed tank with agitator
- product installation with the colloidal mill, lobe pump and fittings
- vacuum system with a pump and piping
- cooling water and steam system

Device control system with operator panel:

- Monitoring, control and visualization current parameters
- control operating parameters, the work pumps, valves and agitator

## PARAMETRY TECHNICZNE / TECHNICAL PARAMETERS

Parametry		typ	
		MCG-10	MES-12
Pojemność nominalna [l] / Nominal capacity [l]		750	1000
Czas trwania 1 szarży [min] / Duration of one charge [min]		45 ÷ 120 *	
Podciśnienie robocze [bar] / Working vacuum pressure [bar]		0,4	0,4
Max. temp. pracy [°C] / Max. operating temperature [°C]		90	90
Obroty mieszadła [l/min] / Rotation speed agitator [rpm]		25	23,3
Czynniki energ./ Energy factors	para wodna 0,3 MPa [kg/wsad] / Steam [kg/batch]	250	300
	spężone powietrze 0,6 MPa [Nm <sup>3</sup> /h] / compressed air 0,6 MPa [Nm <sup>3</sup> /h]	0,5	1
	woda zimna [l/h] / cold water [l/h]	1700	2000
	energia elektryczna [kW] / electric power [kW]	23	24
Gabaryty / Dimensions	wysokość [mm] / height [mm]	2800	3100
	długość [mm] / length [mm]	2500	2600
	szerokość [mm] / width [mm]	1500	1800
Sterowanie / Control		regulator/ controller	procesor/ processor
Urządzenia współpracujące / Cooperating devices		młynek koloidalny, pompa PK2N / colloidal mill, pump PK2N	

\* - czas uzależniony od technologii oraz produktu / time depends on the technology and product

# MŁYNEK KOLOIDALNY HO-15 / COLLOIDAL MILL TYPE HO-15

## Przeznaczenie:

- rozdrabnianie i ujednorodnianie produktów stałych z płynami
- ujednorodnianie płynów o zróżnicowanej gęstości i lepkości

Młynek koloidalny umożliwia uzyskanie produktów o dużym stopniu dyspersji, a nawet homogenizacji o wielkości cząstek do 5µm.

Młynek może pracować samodzielnie lub stanowić komponent innych urządzeń, np. wieloprocetora MCG. Młynek posiada zdolność do pompowania produktu.

## Produkty

Przemysł spożywczy: keczup, majonez, musztarda, sosy, napoje wieloskładnikowe, mieszanka lodowa

Przemysł chemiczny i kosmetyczny: kremy, mleczka i inne o podobnej konsystencji

## Purpose

- grinding and homogenization of solids products with liquids
- homogenisation liquids of different density and viscosity

Colloid mills enable to obtain dispersion products, and even to obtain homogenization of particle size up to 5 µm.

Colloidal mill can work independently or be a component of other devices, such as multiprocessor MCG. Mill has the ability to pumping products.

## Products:

Food industry: ketchup, mayonnaises, mustards, sauces, multi ingredients drinks, ice cream mix

Chemical and cosmetic industry: creams, lotions and other liquids of similar consistency

## PARAMETRY TECHNICZNE / TECHNICAL PARAMETERS

Wydajność mieszania / Mixing efficiency	cieczy [l/h] / liquid [l/h]	10000
	proszków z cieczą [kg/h] / powders with a liquid [kg/h]	5000
Max. temp. produktu [°C] / Max temperature of the product [°C]		90
Moc silnika [kW] / Engine power [kW]		15
Obroty głowicy [1/min] / Rotation of the head [rpm]		2900
Zużycie wody chłodzącej [l/h] / Cooling water consumption [l/h]		80 ÷ 100

# POMPA PK-2N / PUMP TYPE PK-2N

## Przeznaczenie

- przetłaczanie cieczy gęstych nie posiadających części stałych, takich jak: sosy, majonezy, jogurty, keczupy, przeciera owocowo-warzywne
- zastosowanie w liniach produkcyjnych w przemyśle spożywczym, kosmetycznym i innych

## Parametry techniczne

- prędkość obrotowa tłoków pompy - max 900 obr/min
- maksymalne ciśnienie tłoczenia - 0,6 MPa
- maks. temp. tłoczonego czynnika - 100°C
- zapotrzebowanie mocy - 3 kW; 720 obr/min
- zasilanie - 3 x 400 V~ AC, 50 Hz
- masa - 123 kg
- króciec wlotowy i wylotowy - Rd 68 x 1/6'

## Purpose

- pumping viscous liquids that do not have solid parts, such as sauces, mayonnaise, yogurt, ketchup, fruit and vegetable puree
- used in production lines in the food, cosmetic and other

## Specification

- rpm. of the pistons in the pump - max. 900 rpm
- max stamping pressure - 0,6 MPa
- max temperature of the medium - 100°C
- power demand - 3 kW; 720 rpm
- power supply - 3 x 400 V ~ AC, 50 Hz
- weight - 123 kg
- inlet and outlet connector - Rd 68 x 1/6'