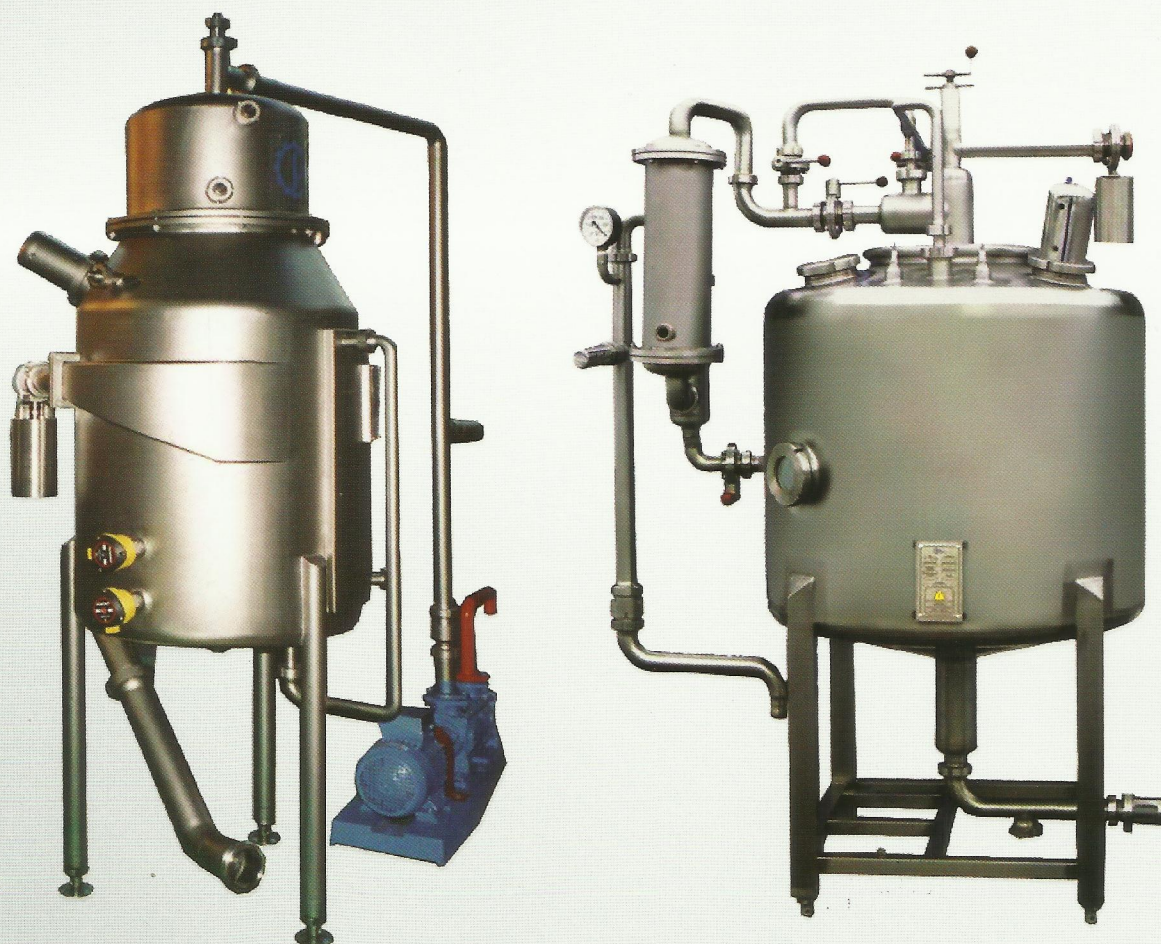


ODGAZOWYWACZE DEGASSERS



SPOMASZ Belzyce S.A. ul. Fabryczna 2, 24-200 Belzyce, Poland
tel.: + 48 81 517 22 81 to 85, fax: 81 517 22 86, e-mail: info@spomasz-belzyce.com.pl
[http:// www.spomasz-belzyce.com.pl](http://www.spomasz-belzyce.com.pl)

ODGAZOWYWACZE

DEGASSERS

Przeznaczenie

Odgazowywanie w cyklu ciągłym mleka, śmietanki, soków i innych płynnych produktów spożywczych.

- usuwanie niepożądanych gazów i aromatów z produktów
- ograniczenie powstawania piany i korków powietrznych w instalacjach
- zwiększenie intensywności przenikania ciepła oraz stopnia homogenizacji produktów

Budowa

Odgazowywacz to zbiornik pionowy w kształcie walca (z płaszczem chłodzącym – modele serii BP) z wyposażeniem, w całości wykonany ze stali nierdzewnej:

- króciec napływowy produktu
- króciec wypływowy na pompę produktu
- głowica chłodząca
- pompa próżniowa
- zawór podciśnienia
- czujniki poziomu
- instalacja mycia zbiornika z głowicami myjącymi
- obieg czynnika chłodzącego
- wzierniki

Zasada działania

Produkt w postaci rozpylonego strumienia jest doprowadzany do zbiornika poprzez króciec napływowy, gdzie następuje jego odgazowanie. Ze zbiornika jest on odbierany przez króciec odpływowy i pompę.

System sterowania zapewnia stały poziom produktu, co gwarantuje skuteczne przeprowadzenie procesu odgazowania. Pompa próżniowa zapewnia żądaną wielkość podciśnienia. W modelach serii OS istnieje możliwość odzysku skroplonych aromatów, zaś w modelach serii BP, dedykowanych produktom mlecznym, są one usuwane na zewnątrz.

Purpose

Degassing in a continuous cycle of milk, cream, juice and other liquid food products.

- Removal of undesirable gases and aromas
- Reduction of foaming and the formation of air pockets in installations
- An increase in the intensity of the heat transfer and the degree of homogenization of products

Construction

The Degasser is a vertical tank in the shape of a roller (with cooling jacket – BP series models) with accessories, as a whole made of stainless steel:

- product flow sleeve
- outflow connector on the product pump
- cooling head
- vacuum pump
- underpressure valve
- the level sensors
- cleaning installation the tank with cleaning heads
- circulation of refrigerant
- sight-glass

Principle of operation

The product in the form of a spray stream is provide into the tank, where is the degassing. Product from the tank is received by the outflow connection and pump.

The control system ensures a constant level of product, which ensures efficient implementation of the process of degassing. Vacuum pump ensure required level underpressure. In models series OS is possibility of recovery of aromatic condensate, while models series BP, dedicated to the milk product, aromatics are removed on the outside.

Parametry / Parameters	Typ / Type							
	BP 03	BP 05	BPM 10	BPM 20	OS-3	OS - 5	OS-10	OS-15
Wydajność / Capacity [l/h]	2 000-4 000	4 000-6 000	8 000-12 000	18 000-22 000	3 000	5 000	10 000	15 000
Ciśnienie robocze / Work pressure [hPa]	200 - 300	200 - 300	200 - 300	200 - 300	200 - 350	200 - 350	200 - 350	200 - 350
Zużycie wody chłodzącej płaszcz / Jacket cooling water consumption [l/h]	200 - 300	200 - 300	400 - 600	400 - 600				
Max. temperatura pracy / Max. work temperature [st. C]	80	80	80	80	80	80	80	80
Masa / Weight [kg]	175	175	270	215	150	150	160	190
Moc zasilania / Power [kW]	1,5	1,5	1,5	3	1,5	1,5	1,5	1,5
Produkt / Product	mleko /milk śmietanka / cream	mleko /milk śmietanka / cream	mleko /milk śmietanka / cream	mleko /milk śmietanka / cream	soki / juices	soki / juices	soki / juices	soki / juices