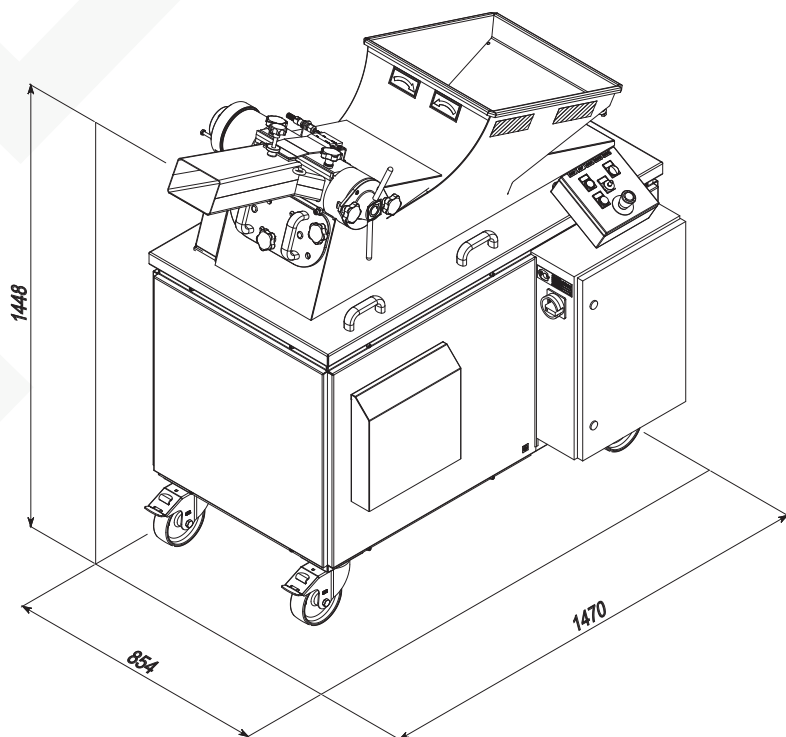


# SHG

## Homogeneizador de mantequilla





El homogeneizador de mantequilla SHG está diseñado para reelaborar mantequilla a granel antes de volver a envasarla. El homogeneizador SHG puede utilizarse con cualquier máquina de llenado y envasado de mantequilla. La homogeneización es necesaria para recuperar las propiedades de la mantequilla tal y como eran antes del almacenamiento prolongado o la ultracongelación. Una vez homogeneizada, la mantequilla vuelve a estar lista para su envasado en porciones de tamaño consumidor.

## DATOS TÉCNICOS

Tipo de máquina	tipo de impulsor, funcionamiento continuo
Producto aplicable	mantequilla
Capacidad máx., kg/h	hasta 1520
Temperatura de entrada del producto, °C	+6....+10
Temperatura de salida del producto, °C	+12....+14
Alimentación	Tolva horizontal de 60 kg con 2 sinfines
Control	lógica de relés y panel de control con botones e interruptores
Regulación de la productividad	incrementalmente
Modo de lavado	manual
Número de palas del impulsor	12
Velocidad del sinfín, rpm	12-22
Entrada de potencia nominal, kVA	11
Voltaje, V	230 / 400 ± 10%
Frecuencia, Hz	50/60
Suministro de electricidad	3 fases
Tamaño aproximado de la máquina (LxAnxAI), mm	1470 x 902 x 1410
Peso aprox. de la máquina, kg	600