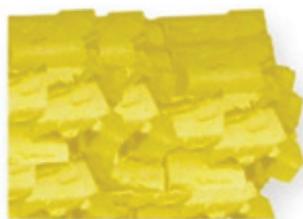
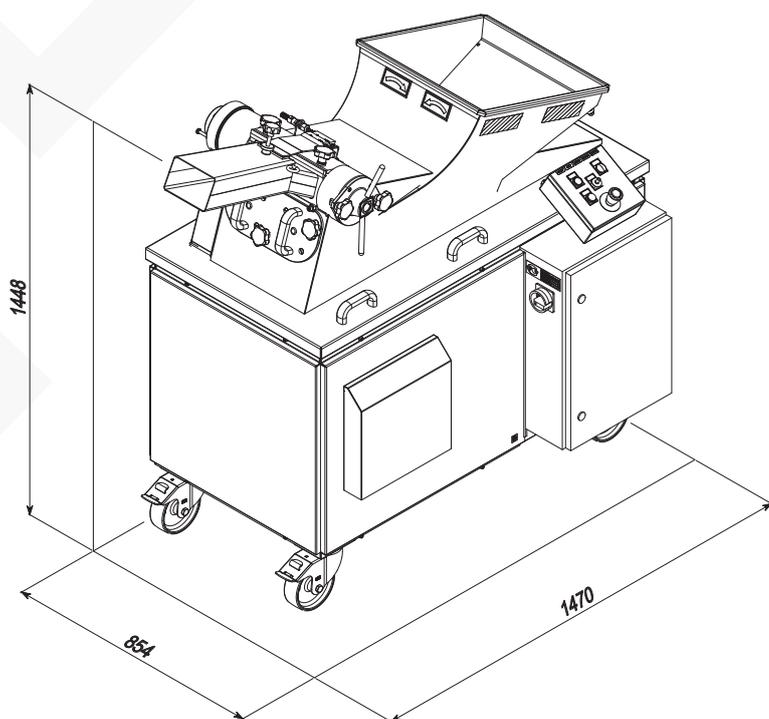


SHG

Homogeneizador de manteiga





O homogeneizador de manteiga SHG foi projetado para reprocessar manteiga em grandes quantidades antes da reembalagem. O homogeneizador SHG pode ser usado com qualquer máquina de enchimento e embalagem de manteiga. A homogeneização é necessária para restaurar as propriedades da manteiga, como eram antes do armazenamento prolongado ou do congelamento do produto. Quando a manteiga é homogeneizada, ela está pronta novamente para ser embalada em porções do tamanho para consumo.

DADOS TÉCNICOS

Tipo de máquina	Tipo de impulsor, operação contínua
Produto aplicável	Manteiga
Capacidade máx., kg/h	Até 1520
Temperatura de entrada do Produto °C	+6....+10
Temperatura de saída do produto, °C	+12....+14
Alimentação	Tremonha horizontal de 60 kg com 2 roscas sem-fim
Controle	Lógica de relés e painel de controle com botões e interruptores
Regulação da produtividade	Regulação gradual
Modo de lavagem	Manual
Número de lâminas do impulsor	12
Velocidade da rosca sem-fim, rpm	12-22
Entrada de potência nominal, kVA	11
Tensão, V	230 / 400 ± 10%
Frequência, Hz	50/60
Fornecimento de eletricidade	3 fases
Tamanho aproximado da máquina (C x L x A), mm	1470 x 902 x 1410
Peso aproximado da máquina, kg	600