

IMPIANTO PILOTA POLIVALENTE DI OMOGENEIZZAZIONE

Mod. OMO/EV

INTRODUZIONE

L'omogeneizzazione ad alta pressione è un processo interamente meccanico, ottenuto forzando il prodotto attraverso una speciale valvola ad apertura regolabile chiamata, appunto, valvola omogeneizzatrice.

Il manifestarsi repentino e contemporaneo di alcuni fenomeni (compressione, accelerazione, cavitazione, ecc.) produce la micronizzazione delle particelle in sospensione che vengono disperse uniformemente e non tendono ad affiorare.

Questa tecnica è utilizzata dall'industria alimentare per garantire ai prodotti stabilità, lunga durata e digeribilità.

SPECIFICHE TECNICHE

- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Alimentazione max.: 100 kg/h (portate maggiori su richiesta)
- Pressione max. d'esercizio 250 bar
- Singolo stadio d'omogeneizzazione
- Valvola omogeneizzante ad alta efficienza, in grado di creare una micronizzazione ottimale anche a pressioni relativamente basse
- Pompa volumetrica a pistone
- Parti a contatto con il prodotto in acciaio inox AISI 316
- Manometro, esecuzione acciaio inox AISI 316
- Quadro elettrico in acciaio inox, a norme CE, grado di protezione IP55, completo di interruttore automatico differenziale

Dimensioni: 900 × 600 × 1600 mm

Peso: 243 kg

ACCESSORI SU RICHIESTA

- Il lavaggio dell'impianto può essere effettuato con l'unità ausiliaria mod. LAV/EV.



ADATTO PER LA LAVORAZIONE DI:

LATTE (Linea da tavolo)	LATTE (Linea carrellata)	FRUTTA	POMODORO	AGRUMI	OLIVE	SEMI OLEAGINOSI	UVA	BIRRA	PRODOTTI ITTICI	LIQUORI
	•	•								

INDISPENSABILE

SERVIZI (PREDISPOSIZIONE A CURA DEL CLIENTE)

- Alimentazione elettrica: 400 Vca 50 Hz trifase - 4 kVA (Altra tensione e frequenza su richiesta)
- Acqua: consumo max. 50 l/h
- Scarico a pavimento

INCLUSO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

