

Гомогенизатор ГМ-0,5, пр-ть 500 л/час



Москва, Россия

Гомогенизатор плунжерного типа ГМ-0, 5.

Предназначен для гомогенизации под высоким давлением молока, сливок, творожных и сырных продуктов, других молочных продуктов, а также соков с мякотью, фруктовых и овощных пюре.

Гомогенизаторы применяются при производстве вязких смазок, автомасел и других смазочных материалов.

Техническая характеристика:

Модель гомогенизатора ГМ 0, 5/20М1Д

Производительность 500 литров в час

Давление Рабочее 20 МПа (200 атм)

Рекомендуемая температура продукта $+70^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$

Число двойных ходов плунжеров в минуту 220

Гомогенизирующий узел 2-х ступенчатый с ручным управлением

Количество плунжеров 3

Мощность электродвигателя 4 кВт

Напряжение 380В

Частота 50Гц

Расход воды для охлаждения плунжеров не более 100 литров в час

AvizInfo.ru

Уровень шума не более 70 дБ
Российская Доска Бесплатных Объявлений AvizInfo.ru

Вход в гомогенизатор ДУ35

Выход гомогенизатора ДУ35

Габаритные размеры 955 x 823 x 1546 мм

Вес 430 кг.

Полный список емкостного и пищевого оборудования с описанием и фото на сайте.

г. Москва, Компания Е4А.(т)

Тел. (963)672-33-33, (963) 672-33-55, (916)640-86-86, (926)375-43-87,

(963) 672-33-44

Россия, г. Москва, Компания Е4А.

Цена: Договорная

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен