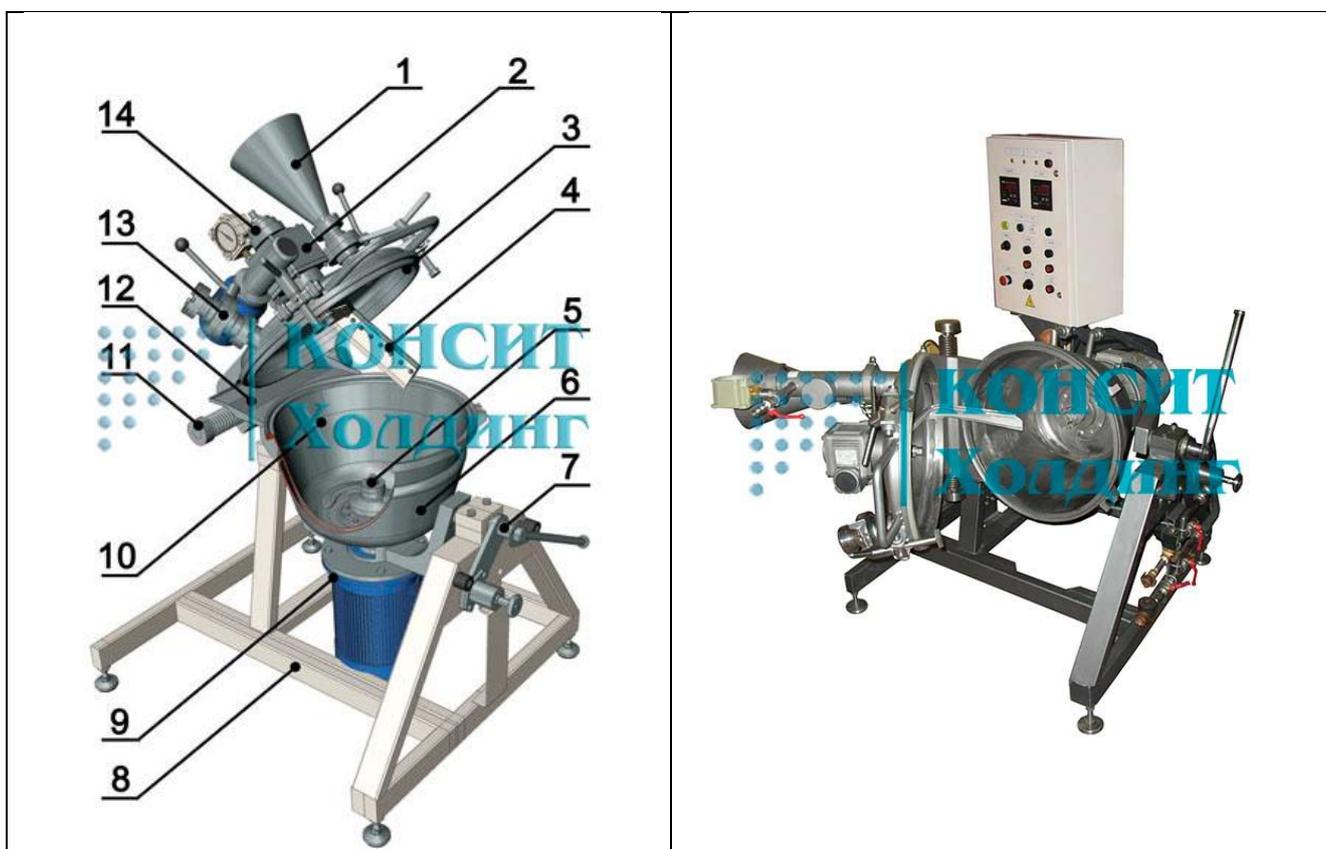


ИЗМЕЛЬЧИТЕЛИ-СМЕСИТЕЛИ ИС

Предназначены для измельчения, перемешивания и термической обработки вязких пастообразных молочных продуктов типа творожных изделий, плавленых сыров, десертов, паст, соусов, майонезов, сывороточных и кисломолочных продуктов с возможностью подключения к системе вакуумирования.

Измельчители-смесители применяются в пищевой, химической, биологической и других отраслях промышленности для процессов измельчения, перемешивания, эмульгирования, нагрева и охлаждения вязких и пастообразных продуктов.



Состав измельчителя-смесителя:

1 – загрузочный патрубок, 2 – привод мешалки, 3 – крышка, 4 – мешалка, 5 – режущая насадка, 6 – теплообменная рубашка, 7 – опрокидыватель, 8 – рама, 9 – привод режущей насадки, 10 – чаша, 11 – компенсатор, 12 – поддон, 13 – разгрузочный патрубок, 14 – камера вакуумирования.

115093, Г.МОСКВА ул.Люсиновская, д.39 стр.5

Тел/факс:(499) 236-25-09, 237-43-03

E-mail: info@consit.ru

URL: consit.ru, vibro-technika.ru, vibrosita.ru, vibropitateli.ru

Измельчители-смесители работают в периодическом режиме. Исходные компоненты загружаются в ёмкость (чашу) или через загрузочную воронку в крышке, или непосредственно в чашу при поднятой крышке.

После закрытия чаши крышкой включаются приводы мешалки и ножей. В зависимости от выбранного технологического режима частоту вращения ножей-измельчителей устанавливают около 1500 об/мин или 3000 об/мин. По истечении времени измельчения (2-5 мин) проводится термообработка продукта за счет подачи пара в теплообменную рубашку. Продолжительность нагрева содержимого до температуры 100°C ориентировочно составляет 12-20 минут.

Для сокращения времени нагрева и повышения качества продукта в измельчителях-смесителях предусмотрена возможность впрыска «острого» предварительно очищенного пара. Затем, в случае необходимости, производится выдержка и далее охлаждение продукта до температуры фасовки путем подачи ледяной или холодной воды в теплообменную рубашку.

Для повышения интенсивности тепловых процессов и отвода пристеночного слоя от теплообменной поверхности приводы мешалки и ножей должны оставаться включенными, как при нагреве, так и охлаждении продукта. Как правило, при охлаждении проводят вакуумирование продукта, что позволяет получать продукт более плотной (густой) консистенции за счет практически полного удаления крупных (паразитных) пузырьков воздуха.

После окончания технологического цикла проводят выгрузку готового продукта через разгрузочный патрубок либо самотеком, либо дополнительным насосом объемного типа. После опорожнения чаши проводят следующую выработку и в конце смены осуществляют мойку аппарата. Конструкция рабочей емкости (чаши) обеспечивает быструю и гигиенически безупречную санитарную обработку. Все конструкции, контактирующие с продуктом, выполнены из нержавеющей стали.

Техническая характеристика

Показатели		Значение		
		ИС-5-К-490	ИС-40-К-795	ИС-250-К-450
Производительность (зависит от вырабатываемого продукта), кг/ч		до 10	до 100	400...600
Вместимость чаши, литр	геометрическая	5	40	250
	рабочая	4	32	200
Частота вращения, об/мин	мешалки	вручную	23	20
	режущей насадки	500...4000*	1430 / 2840	1460 / 2915
Мощность двигателя, кВт	привода мешалки	-	0,37	2,2
	привода режущей насадки	0,75	4 / 5	18,5 / 21
Температура нагрева продукта, не более, °С		108		
Давление греющего пара, МПа		0,3		
Температура охлаждающей воды, °С		1...10		
Материал основных узлов и деталей, соприкасающихся с обрабатываемым продуктом – сталь 12Х18Н10Т				
Габаритные размеры: (LxVxH)мм	при закрытой крышке	770x540x845	1154x1216x1538	1710x1600x25 65
	при открытой крышке	875x540x995	1413x1216x1619	1710x1600x31 80
Масса, кг	аппарата	65	350 со шкафом	1200
	шкафа управления	-	управления	80

Достоинства

- ✓ Диапазон обработки продуктов – от жидкости, пасты до сухих
- ✓ Отличаются сравнительной простотой, компактностью и эксплуатационной надежностью
- ✓ Позволяют совместить в одном аппарате несколько технологических операций
- ✓ Улучшение качества готового продукта
- ✓ Увеличение сроков хранения и реализации готового продукта
- ✓ Конструкция чаши обеспечивает быструю и гигиенически безупречную санитарную обработку
- ✓ Режущая насадка в виде двух серповидных ножей из закаленной нержавеющей стали
- ✓ Загрузка крупных и сухих компонентов без предварительного измельчения и смешивания;
- ✓ Загрузка твердых жиров без предварительного растапливания;

115093, Г.МОСКВА ул.Люсиновская, д.39 стр.5

Тел/факс:(499) 236-25-09, 237-43-03

E-mail: info@consit.ru

URL: consit.ru, vibro-technika.ru, vibrosita.ru, vibropitateli.ru

- ✓ Качественное перемешивание и гомогенизация за короткое время;
- ✓ Регулируемое механическое воздействие на продукт при измельчении
- ✓ Отсутствие мертвых зон;
- ✓ Отсутствие пригара или налипай на теплообменных стенках чаши за счет наличия скребков на мешалке;
- ✓ Возможность высокотемпературной обработки до 110°C (работа при избыточном давлении до 0,5 Атм);
- ✓ Вакуумирование продукта, чаша аппарата снабжена камерой вакуумотсоса и моновакуумометром;
- ✓ Впрыск острого пара;
- ✓ Асептическое исполнение всех узлов и деталей, контактирующих с
- ✓ Аппараты поставляются с различной автоматизацией происходящих в ней процессов.