PAC Northern Spain s.l.
Tecnología Quesera

FICHA TECNICA

Homogenizador 3000Lts

Leche y Productos lácteos usado en el campo alimenticio, química, cosméticos e industria farmacéutica. La homogenización es el proceso de fragmentación y diseminación de las partículas en una sustancia uniforme creada por medio de la mezcla de uno o mas sustancias con un componente líquido.

Producto: Milk

Viscosidad: 200 CP,

Max. Tamaño partucular 500 micron,

Temperatura operacion : <90°C,

Capacidad: 3.000 LT/H,

Homogenizer stage is one stage,

Max. Presion maxima: 200 bar,

Max. Produccion de presion: 2 bar

No. De piezas: 750 pcs / number

Marca Motor: GAMAK

Motor Rpm: 900 rpm

Motor Frecuencia: 60 Hz

Voltaje Motor: 380 V

Consumo: 22 kW,

Electric Supply: 3 hp / 380V / 50Hz

Circuitos auxiliares: 220 V DC

No. pistones: 3 pieces

Compressor Aire: Max. 5 Bar

Consumo Agua: 80 Lt / h

Presion del Agua: 2 Bar

Acero Inox : 1,5mm

Diametro de descarga: DN40

Dimensiones: 1340mm*1040*1440mm (h)

Ajuste de soporte: From 5 cm to 16

Peso: 900 kg

Calle Virgen de la Soledad 6, 1A.19003. Guadalajara, España. Teléfono: +34 674129552.
email: cliente@casadelquesero.com CIF. B-19298199