Liquids to Value

Гомогенизаторы GEA Niro Soavi

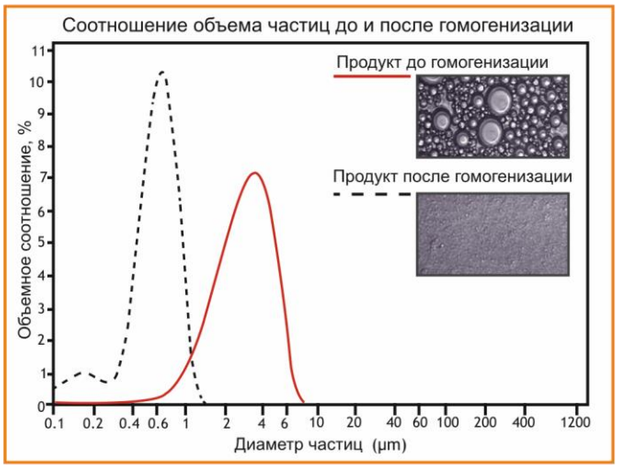
Преимущество - успешный выбор

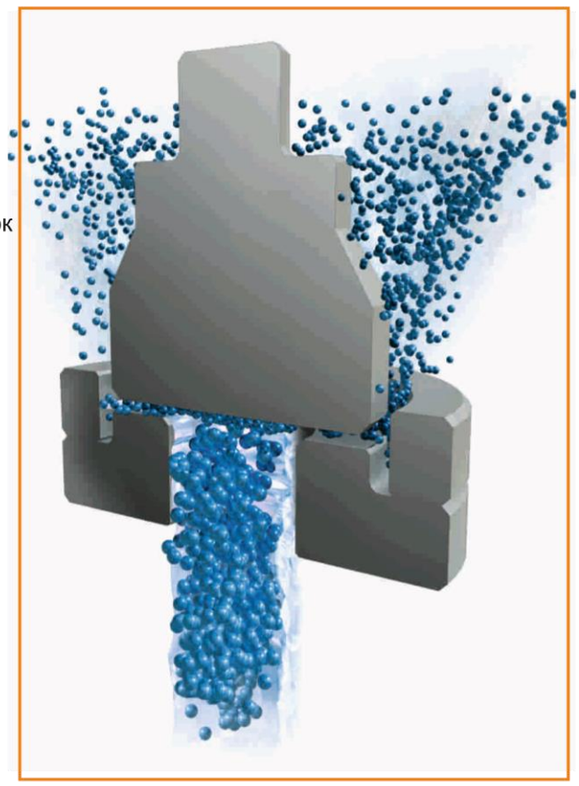
GEA Mechanical Equipment / GEA Niro Soavi

ВСЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ЦЕННОГО ПРОЦЕССА

Гомогенизаторы высокого давления состоят из одного многоплунжерного насоса и особого регулирующего клапана, создающего необходимое давление для измельчения частиц в жидких продуктах. В процессе гомогенизации под высоким давлением происходит уменьшение частиц жира до микроскопического размера.

Процесс создает устойчивую эмульсию, которая продлевает срок годности продукта и улучшает его характеристики.





НАШЕ ЦЕННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Лидируя в сфере технологий, GEA Niro Soavi предлагает самый широкий выбор оборудования, которое представлено разными категориями гомогенизаторов для любого применения.

СКОРОСТЬ ПОТОКА: от 10 до 60.000 л/ч
ДАВЛЕНИЕ : от 150 до 1500 бар

Технология NanoVALUE
10% улучшенная
эффективность гомогенизации
30% повышение
энергосбережения

Серия Laboratory
R&D сервис
Опытная установка
Включай и Работай

Серия Ariete
Современные технологии
Прочность и мощность
Индивидуальные решения

Серия One
Простота
Гибкость
Надежность

МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Гомогенизация молочных продуктов при высоком давлении впервые стала применяться в молочной промышленности в конце 19 века с целью получения продуктов, сохраняющих стабильное качество в течение продолжительного времени.

С тех пор она широко используется в производстве молочных продуктов в сочетании с технологиями термической обработки для повышения стабильности и увеличения срока хранения, и, таким образом, она стала стандартным промышленным процессом.

Цель гомогенизации при высоком давлении состоит в том, чтобы разрушить крупные капли масла или жировые шарики, существующие в исходной неоднородной суспензии, и получить дисперсию очень маленьких жировых шариков практически одинакового размера, используя динамическую энергию жидкости, связанную с действием высокого давления.

Гомогенизация сводит к минимуму разделение частиц под действием силы тяжести и, соответственно, образование слоя сливок, что обеспечивает долговременную стабильность продукта. Гомогенизаторы высокого давления компании ГЕА Ниро Соави широко используются для стабилизации продукта и гарантируют увеличение срока хранения таких продуктов, как молоко и сливки, прошедшие ультравысокотемпературную обработку (UHT) и с увеличенным сроком хранения (ESL): благодаря гомогенизации молоко остаётся стабильным и не происходит его расслоения.

Кроме того, данному процессу отводится основная роль в оптимизации качества напитков и йогуртов, благодаря лучшему диспергированию добавок в ароматизированных продуктах и в продуктах обогащенных витаминами / протеинами, или в улучшении характеристик и повышении стабильности смесей мороженого, что гарантирует получение продукта, с более высокими потребительскими свойствами и с большим сроком хранения.

МОДЕЛИ ГОМОГЕНИЗАТОРОВ

Модель	Давление, бар								
	100	**120**	**150**	**180**	**200**	**210**	**250**	**300**	**350**
	Производительность, л/ч								
NS 2006	650	650	650	450	450	450	320	250	250
NS 3006	1000	1000	1000	750	750	700	600	500	400

NS 3015/11	3000	2700	2200	1800	1600	1500	1300	1100	900
NS 3015	4500	3700	3000	2500	2200	2100	1800	1500	1200
NS 3024/18	5000	4600	3700	3000	2700	2600	2200	1800	1500
NS 3024	7200	6000	4800	4000	3500	3400	2700	2100	2000
NS 3037/30	9500	8000	6500	5400	4800	4600	3900	3200	2700
NS 3037	12000	10000	8000	6700	6000	5500	5000*	4000	3400
NS 3075/45	12000	12000	9800*	8000	7300	7000*	5800	4900*	4200*
NS 3075/55	14000	14000	12000*	10000*	9000*	8500	7200*	6000*	5100
NS 3075	-	-	14000	12000	11000	9500	8200	7000	6000
NS 3110/90	17500	17500	17500	16000	14500	14000	11700	9800	8400
NS 3110	22000	22000	22000	20000*	18000*	17000	15000*	12000*	10000
NS 5132	28000	28000	28000	23900	21500	20500	17200	14300	12200
NS 5180	37000	37000	36000	32000	28000	28000	24000	19500	16500
NS 6200	40000	40000	40000	35000	31000	31000*	25000	21500	18500
NS 8315	52000	52000	52000	48000	45000	42000	36000	28000	25000

МОДЕЛИ ГОМОГЕНИЗАТОРОВ

Модель	Давление, Бар								Макс. потребляемая мощность двигателя (kW)
	400	**450**	**500**	**600**	**700**	**1000**	**1200**	**1500**	
	Производительность, л/ч								
NS 2006	200	200	100	80	80	80	80	35	5,5
NS 3006	350	300	220	220	120	120	120	50	5,5
NS 3015/11	800	700	650	550	-	-	-	-	11
NS 3015	1100	900	900	750	600	400	270	170	15
NS 3024/18	1300	950	950	900	-	-	-	-	18,5
NS 3024	1500	1000	1000	1000	700	550	310	300	24
NS 3037/30	2400	2100	1900	1600	-	-	-	-	30
NS 3037	3000	2600	2400	2000	1700	1200	900	800	37
NS 3075/45	3600	-	-	-	-	-	-	-	45
NS 3075/55	4500*	4000*	3500	2800	-	-	-	-	55
NS 3075	4900	4900	4000	3100	2000	1400	1400	1000	75
NS 3110/90	7300	6500	5800	4900	-	-	-	-	90
NS 3110	8500	7400	7000	5500	4200	2600	2600	1800	110

NS 5132	10700	9500	8500	7000	-	-	-	-	132
NS 5180	14000	12000	11500	9500	7000	5500	4200	3000	180
NS 6200	16000	14000	13000*	10800	9000	-	-	-	200
NS 8315	21000	18000	17500	14500	11500	-	-	-	315

Примечания:

1) Максимальная производительность относится к низкой вязкости (до 500 сПуаз) и тарельчатым клапанам (PVP) при давлении до 600 бар.

2) Для более высоких значений давления и шаровых клапанов (PVB) максимальная производительность снижается до макс. 160 об/мин при давлении до 600 бар

3) Для значений давления, превышающих 600 бар, могут быть предложены только шаровые клапаны, максимальная производительность может снизиться в зависимости от вязкости продукта

(*) Необходима большая мощность двигателя (opt. AB12) для достижения полной номинальной производительности на фиксированной скорости.

ПТК «НОВАТОР» официальный дилер GEA на территории Российской Федерации г. Москва
Зеленоград 1621 +7-495-665-92-82; +7-963-765-75-55 info@ptknovator.ru www.ptknovator.ru