

# Установки гомогенизирующие типа УГ-ГУРТ

## Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72  
Астана (7172)727-132  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89  
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Липецк (4742)52-20-81  
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
Тверь (4822)63-31-35  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)74-02-29  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Ярославль (4852)69-52-93

## Установки гомогенизирующие типа УГ-ГУРТ

НЗПО — Молпромлайн™ конструирует и производит обширный модельный ряд гомогенизирующих вакуумных модулей, смесителей, установок, в том числе вакуумный миксер-гомогенизатор серии УГ-ГУРТ (Установка гомогенизирующая с гомогенизатором роторного типа).

Выпускаемая продукция на вакуумном миксере-гомогенизаторе УГ-ГУРТ.

- Молочная - мягкий творог, кефир, сгущенное молоко, плавленный сыр, восстановление сухого молока, сливок.
- Масложировая - комбинированные масла, маргарины, майонез, пасты.
- Плодоовощная - джемы, повидло, кетчупы, соусы, конфитюры, пюре, пасты.
- Кондитерская - крема, начинки, шоколадно-ореховые пасты, шоколадная глазурь, мед.
- Безалкогольная - соки, нектары, напитки.
- Косметическая - крема, шампуни, бальзамы, гели, мази, зубные пасты краски для волос.
- Фармацевтическая - мази, эмульсии, гели.
- Химическая - моющие средства, клеи, лаки, политура, дезинфицирующие средства.

Устройство:

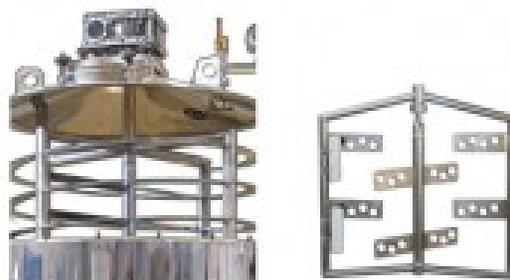
Нагрев продукта осуществляется паром или посредством электрических ТЭН. Рабочая емкость агрегата имеет рубашку для нагрева и охлаждения продукта, а так же теплоизоляционный слой и облицовку. В основном установки изготавливаются со спиральной рубашкой нагрева и охлаждения, где теплоносителем является пар давлением до 0,6 МПа, а хладоносителем ледяная вода. Подача и выход пара и воды осуществляется посредством клапанов с воздушным управлением. Процесс поддержания температуры продукта, нагрев и охлаждение осуществляются автоматически, а при желании вручную. Наша компания ООО НПО Молпромлайн предпочитает устанавливать клапаны и сопутствующее им оборудование, фирмы FESTO пр-ва Германия.

Внутри емкости устанавливается перемешивающее устройство специального типа с фторопластовыми скребками. Скребки препятствуют образованию пригара во время нагрева продукта и вместе с мешалкой обеспечивают хороший теплообмен между теплоносителем (хладоносителем) и обрабатываемым продуктом. Перемешивающее устройство съемное, так как крепится к валу мотора-редуктора через муфтовое соединение. Данное техническое решение позволяет сделать установку УГ-ГУРТ универсальной, так как к стандартной рамной или лопастной мешалке возможно приобрести на заказ дополнительно еще несколько перемешивающих устройств различного типа:

Мешалку с перфорированными лопастями



Мешалку с лопастями для вязких продуктов



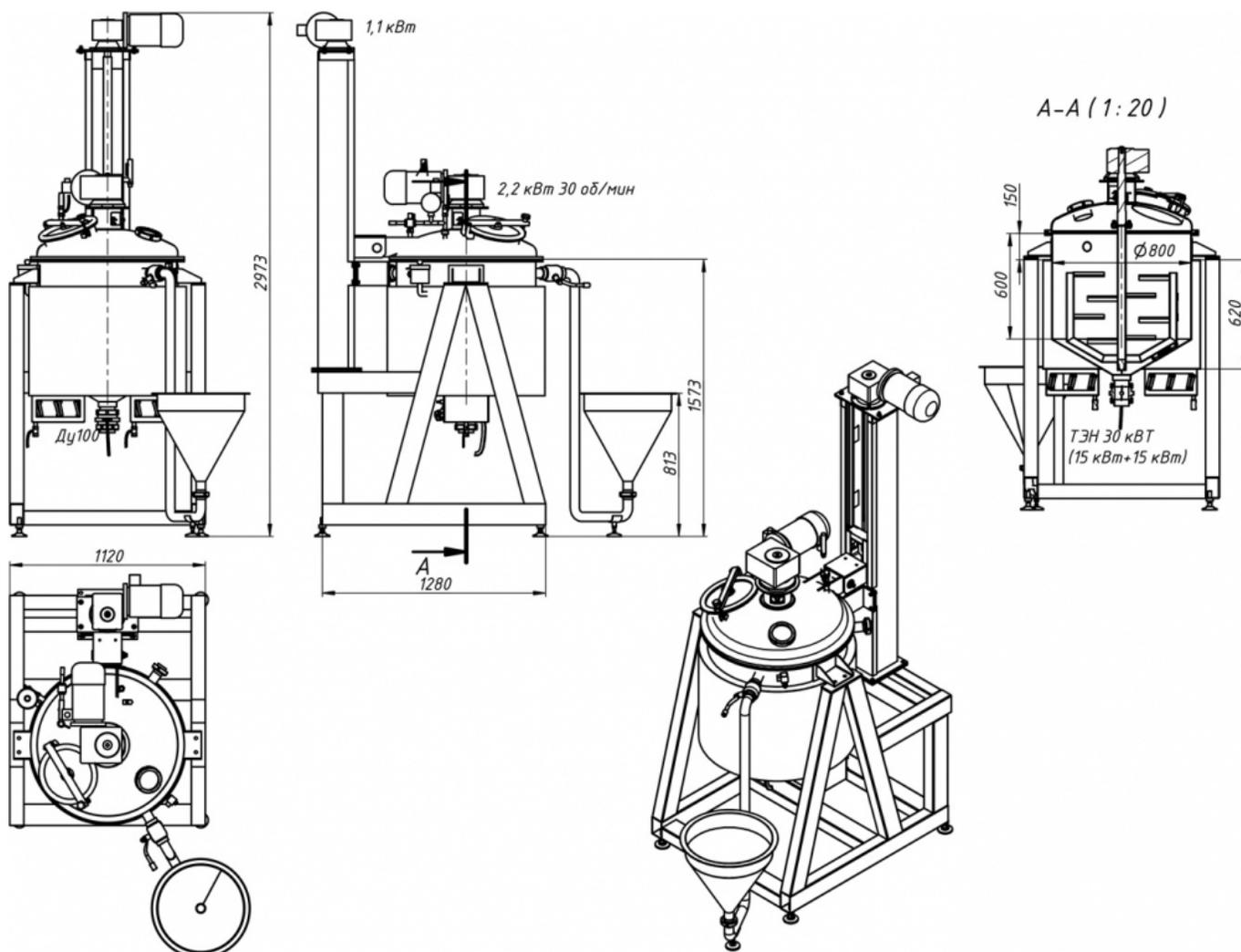
На крышке агрегата находится привод мешалки, люк для загрузки сухих компонентов, вакуумная камера для подключения аппарата к системе вакуумирования, патрубок для загрузки жидких компонентов. Крышка агрегата подъемная. Подъем крышки осуществляется посредством винтового подъемника, установленного на общей с емкостью раме. Винт подъемника приводится в движение мотором-редуктором. Внизу под емкостью в зависимости от продукта, вырабатываемого на данной установке, устанавливается либо гомогенизатор-диспергатор, сочетающий в себе работу гомогенизатора и роторно-пульсационного аппарата, либо специальный модуль насосных агрегатов. Модуль может состоять из гомогенизатора, насоса винтового, шестеренного и т.д. Тип насоса и гомогенизатора выбираются в зависимости от обрабатываемого ими продукта.

### Принцип работы вакуумного миксера гомогенизатора УГ-ГУРТ:

Снизу, под чашей, на выходе из конуса, расположен гомогенизатор-диспергатор, который играет роль смесителя-измельчителя. Продукт, попадая в гомогенизатор, проходит через узкие, постоянно сменяющиеся зазоры ротора и статора и возвращается обратно в чашу.

Вакуумный миксер гомогенизатор УГ-ГУРТ имеет один основной выход из конуса чаши и три вспомогательных входа. Вспомогательные входы служат для ввода необходимых ингредиентов, стабилизаторов в общий объем продукта в процессе приготовления посредством вакуума. К вспомогательным входам вакуумного миксера гомогенизатора УГ-ГУРТ подключаются воронки или необходимые емкости.

Выгружается готовый продукт также при помощи диспергатора, либо в случае, если Вы хотите получить продукт с не измельченными твердыми компонентами, выгрузка производится подключаемым снизу насосом.



## Технические характеристики вакуумного миксера-гомогенизатора УГ-ГУРТ

Наименование		ГУРТ-250	ГУРТ-350	ГУРТ-650	ГУРТ-850	ГУРТ-1000	ГУРТ-2000	ГУРТ-3000
Геометрический объем, л		330	450	850	1100	1400	2700	3700
Рабочий объем, л		250	350	650	850	1000	2000	3000
Частота вращения, об/мин	мешалки	35*						
	ротора	0-3000 (регулируемая)						
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5*	1,8*	2,2*		3*		
	ротора	11*			15*			
Температура нагрева продукта, °С		170						
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,08...+0,1						
Параметры пара, подаваемого в рубашку	Давление, МПа	0,5						
	Температура, °С	150						
	Расход, кг/час	60	90	120	160	200	300	400

Архангельск (8182)63-90-72  
 Астана (7172)727-132  
 Астрахань (8512)99-46-04  
 Барнаул (3852)73-04-60  
 Белгород (4722)40-23-64  
 Брянск (4832)59-03-52  
 Владивосток (423)249-28-31  
 Волгоград (844)278-03-48  
 Вологда (8172)26-41-59  
 Воронеж (473)204-51-73  
 Екатеринбург (343)384-55-89  
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58  
 Иркутск (395)279-98-46  
 Казань (843)206-01-48  
 Калининград (4012)72-03-81  
 Калуга (4842)92-23-67  
 Кемерово (3842)65-04-62  
 Киров (8332)68-02-04  
 Краснодар (861)203-40-90  
 Красноярск (391)204-63-61  
 Курск (4712)77-13-04  
 Липецк (4742)52-20-81  
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13  
 Москва (495)268-04-70  
 Мурманск (8152)59-64-93  
 Набережные Челны (8552)20-53-41  
 Нижний Новгород (831)429-08-12  
 Новокузнецк (3843)20-46-81  
 Новосибирск (383)227-86-73  
 Омск (3812)21-46-40  
 Орел (4862)44-53-42  
 Оренбург (3532)37-68-04  
 Пенза (8412)22-31-16  
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47  
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
 Рязань (4912)46-61-64  
 Самара (846)206-03-16  
 Санкт-Петербург (812)309-46-40  
 Саратов (845)249-38-78  
 Севастополь (8692)22-31-93  
 Симферополь (3652)67-13-56  
 Смоленск (4812)29-41-54  
 Сочи (862)225-72-31  
 Ставрополь (8652)20-65-13  
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35  
 Тверь (4822)63-31-35  
 Томск (3822)98-41-53  
 Тула (4872)74-02-29  
 Тюмень (3452)66-21-18  
 Ульяновск (8422)24-23-59  
 Уфа (347)229-48-12  
 Хабаровск (4212)92-98-04  
 Челябинск (351)202-03-61  
 Череповец (8202)49-02-64  
 Ярославль (4852)69-52-93