

Установки вакуумно-гомогенизирующие серии ВГА-ГД

Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: mnp@nt-rt.ru || www.molpromline.nt-rt.ru

Установки вакуумно-гомогенизирующие серии ВГА-ГД

НЗПО — Молпромлайн™ конструирует и производит обширный модельный ряд гомогенизирующих вакуумных модулей, смесителей, установок, в том числе вакуумно-гомогенизирующую гидродинамическую установку серии ВГА-ГД.

Используется в пищевой, косметической и фармацевтической промышленности.

В пищевой промышленности чаще всего используется для приготовления:

- майонезов,
- кетчупов,
- соусов с кусочками и без,
- сгущенного молока,
- кондитерских начинок,
- варенья,
- различных фруктовых наполнителей и ассорти,
- творожных муссов и кремов.

В косметической промышленности чаще всего используется в приготовлении:

- красок для волос,
- скрабов,
- кремов,
- шампуней,
- гелей

В фармацевтической промышленности используется для приготовления:

- мазей,
- гелей,
- различных растительных настоек и т.д.

Вакуумно-гомогенизирующая гидродинамическая установка серии ВГА-ГД является аналогом вакуумных универсальных миксерных систем импортного производства. Обладает функциями длительной пастеризации, подогрева, варки, охлаждения продукта, перемешивания, измельчения, гомогенизации (диспергирования), эмульгирования, вакуумирования и выгрузки продукта.

Вакуумно-гомогенизирующая гидродинамическая установка серии ВГА-ГД представляет собой вакуумную миксерную систему модульного типа. Основная смесительная чаша, вспомогательные емкости, гомогенизирующий узел, вакуумное оборудование и насосные агрегаты устанавливаются на рамную конструкцию изготовленную, как и все узлы и агрегаты установки из пищевой нержавеющей стали. Технологический процесс определяется последовательностью загрузки тех или иных компонентов и зависит от рецептуры приготовления того или иного продукта.

Сама установка представляет собой трехслойную, конусно-цилиндрическую чашу. Чаша состоит из внутренней ванны, спиральной рубашки (штрипс), теплоизоляции с облицовкой. Внутри спиральной рубашки при нагреве циркулирует теплоноситель (пар), а при охлаждении ледяная вода. Подача пара или охлаждающей жидкости осуществляется через специальные коллекторы при помощи клапанов с воздушным или электромагнитным управлением. Выходной патрубок пара запирает конденсатоотводчик. Внутри чаши расположено перемешивающее устройство якорного типа с перфорированными лопастями и плавающими фторопластовыми скребками, осуществляющими перемешивание продукта. Так же в чаше расположен отбойник с дополнительными лопастями. В то время когда мешалка вращается, отбойник остается в спокойном состоянии, что способствует появлению противотоков продукта. Мешалка и отбойник установлены на крышке чаши. Крышка чаши поднимается и опускается автоматически с помощью винтового подъемника, приводом которого является мотор-редуктор. Также на крышке расположен технологический люк, смотровое окно, специальное окно для освещения внутренней части чаши при приготовлении продукта, вакуумная система с моновакууметром и обратным клапаном, а так же патрубки подачи воды и предохранительный клапан на избыточное давление. По желанию заказчика возможна установка моющих головок и другого дополнительного оборудования.

Дополнительные емкости устанавливаются с боков от основной чаши и служат для загрузки компонентов, как сухих, так и жидких, в процессе приготовления продукта. Емкости могут быть соединены трубопроводами с продуктовым циркуляционным каналом гомогенизатора или эмульгатора (в этом случае внесение компонентов идет при помощи вакуума через гомогенизирующий узел, после чего попадает в основную чашу). Второй вариант, когда дополнительные емкости соединены трубопроводами непосредственно с основной чашей и подача компонентов осуществляется непосредственно в продукт, минуя гомогенизатор. Есть и третий альтернативный вариант двум предыдущим, когда одна из вспомогательных емкостей соединена с чашей, а вторая с гомогенизатором, данный вариант добавляет универсальности установке. Сам гомогенизатор расположен под чашей. Перекачиваемая гомогенизатором среда подводится к всасывающему патрубку и отводится из напорного патрубка под воздействием подпирającego давления. Крупнозернистые частицы смеси, подлежащие гомогенизации, попадают на крыльчатку агрегата, затем, получив ускорение, попадают на гомогенизирующий узел. Гомогенизирующий узел состоит из ротора и статора в виде цилиндрических ножей. В гомогенизирующем узле происходит их раздробление между вращающимся и стационарным калибровочными цилиндрическими ножами ротора и статора, после чего продукт принимает вид однородной высокодисперсной эмульсии. В дополнение ко всему, ротор гомогенизирующего узла, выполняет роль насосной крыльчатки. Его насосное действие вытесняет продукт в циркуляционный трубопровод. Через циркуляционный трубопровод продукт направляется в емкость, после чего процесс повторяется. При достижении требуемого качества и однородности смеси процесс гомогенизации останавливается и начинается процесс выгрузки продукта посредством винтового насоса, установленного рядом с гомогенизатором внизу чаши.

Винтовой насос обеспечивает плавность выгрузки, а так же возможность выгрузки продукта с кусочками овощей и фруктов или целыми ягодами не изменяя их структуры.

Установка комплектуется пультом с возможностью как ручного, так и полностью автоматического управления при помощи сенсорной панели, всеми технологическими процессами при изготовлении тех или иных продуктов.

Технические характеристики

Модель		ВГА-ГД-160	ВГА-ГД-360	ВГА-ГД-560	ВГА-ГД-800
Геометрический объем, л.		200	450	700	1000
Рабочий объем, л.		160	360	560	800
Частота вращения, об/мин	мешалки	0 - 35			
	Ротора гомогенизирующего узла	0 - 3000			
Мощность привода, кВт	мешалки	1,5	1,5	2,2	3
	ротора	7,5	11	15	30
Температура нагрева продукта, °C		150			
Давление в рабочем объеме чаши, МПа		-0,09...+0,1			
Размер твердых частиц после гомогенизации, не более, мкм		4			
Параметры пара, подаваемого в рубашку:	давление, МПа	0,6			
	температура, °C	150			
	расход, кг/час	70	100	130	160

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	