

### Применение

Горизонтальные блендеры со столом предназначены для растворения порошкообразных веществ в жидкостях в условиях рециркуляции, например, при приготовлении фармацевтических сиропов или растворении пектина в глюкозе для производства джема. Каждая модель может быть дополнена поточным миксером для полного растворения возможных сгустков. Данные блендеры широко используются в молочном производстве для восстановления или стабилизации молока, а также при приготовлении сиропов в производстве напитков.

### Принцип работы

Компактный блендер состоит из центробежного насоса с системой вентури на всасывании и воронки с дисковым затвором для регулировки подачи сухого ингредиента. В данной конструкции система всасывания и вентури размещены горизонтально. Для полного растворения возможных сгустков после центробежного насоса можно установить поточный миксер.

У основания воронки создаётся вакуум, сухое вещество всасывается и, проходя через корпус насоса, растворяется. Для получения наилучшего результата рекомендуется рециркуляция продукта (порционное производство) в течение некоторого времени после полного внедрения сухого вещества. В отдельных случаях блендер может использоваться для поточного производства, всё зависит от типа добавки и степени растворения.

### Конструкция и характеристики

Оборудование для быстрого и гомогенного перемешивания разнообразных порошкообразных добавок и жидкостей без контакта с атмосферой.

Гигиеничное исполнение.

Присоединения слатр ISO 2852 для быстрого монтажа/демонтажа.

Безразборная мойка и дезинфекция.

Перемешивание с рециркуляцией.

Дисковый затвор ручного управления для воронки.

Дополнительный поточный миксер для полного растворения возможных сгустков.

Воронка приварена к столу, что обеспечивает гладкую и легко чистящуюся поверхность.

Контрольная панель из нерж. стали с кнопкой Пуск/Стоп и защитой мотора.

Рама с 2 вращающимися и 2 фиксированными колёсами с тормозами.

Патрубок слатр для полного дренажа установки.



**I Технические спецификации**

Материалы:

Детали из нерж. стали,  
 контактирующие с продуктом                   AISI 316L (1.4404)  
 Остальные детали из нерж. стали           AISI 304 (1.4301)  
 Уплотнения, контактирующие с продуктом   EPDM

Торцевое уплотнение:

Вращающаяся часть                               Silicon carbide (SiC)  
 Стационарная часть                             Silicon carbide (SiC)  
 Уплотнения   EPDM

Обработка поверхности:

Внутренняя и воронка                            Полированная Ra<0,8 μm  
 Внешняя, структура и верхнее основание   Матовая

Модель	Центробеж.насос		Поточный миксер		Произво- дительно- ность (м <sup>3</sup> /ч)	Забор сухого компонента* (кг/ч)				Объем воронки (л)
	Модель	Мощность (кВт)	Модель	Мощность (кВт)		Сахар до 25°brix	Сахар до 50°brix	Сухое молоко 20%	Загуститель до 400 сР	
<b>MM-1</b>	HCP	3	-	-	25	1650	1350	950	300	45
<b>MM-1M</b>	50-150		ME-4105	4						
<b>MM-2</b>	HCP	7,5	-	-	40	3700	2400	3300	650	45
<b>MM-2M</b>	50-190		ME-4110	7,5						
<b>MM-3</b>	HCP	18,5	-	-	95	12800	8900	9200	600	75
<b>MM-3M</b>	80-205		ME-4125	18,5						

\* Результаты получены при работе с водой и при температуре 20 °С.  
 Рекомендуемая максимальная рабочая температура - ниже 65 °С.

**I Двигатель**

Трёхфазный двигатель с фланцем В5 и опорой В3, в соответствии со стандартом IEC, двухполюсный = 3000/3600 об/мин, с классом энергоэффективности в соответствии с директивой ЕС, защитой IP 55 и изоляцией класса F.

3 фазы, 50 Hz, 230 V Δ / 400 V Y, ≤ 4 кВт

3 фазы, 50 Hz, 400 V Δ / 690 V Y, ≥ 5,5 кВт

**I Варианты комплектации**

Двойное торцевое уплотнение.

Соленоидный клапан для контура охлаждения торцевого уплотнения.

Прокладки: FPM или PTFE.

Присоединения: DIN, SMS.

Вибратор для воронки.

Частотный преобразователь для центробежного насоса.

Клапан с пневмоприводом и датчиком мин.уровня.

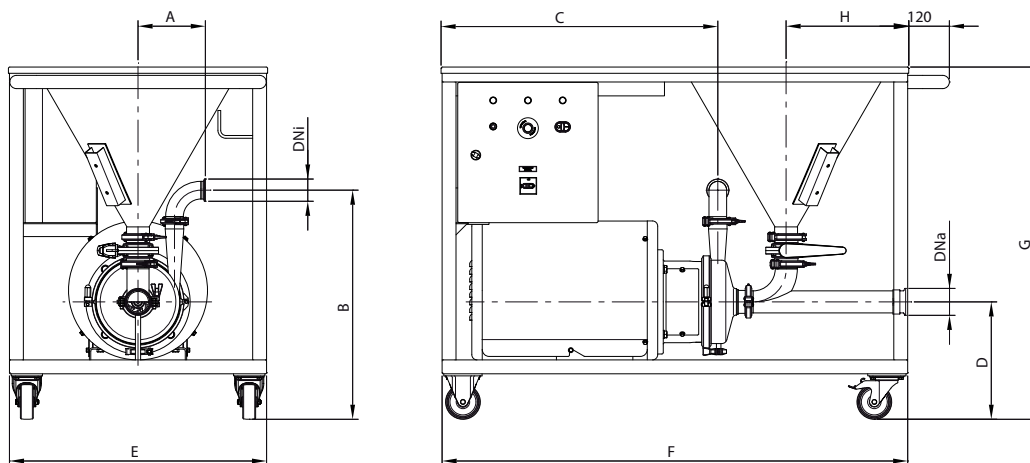
Датчик макс.уровня гигиеничного исполнения.

Контрольная панель из нерж.стали для вибратора, датчиков, частотного преобразователя и автоматических клапанов.

Решетка для воронки.



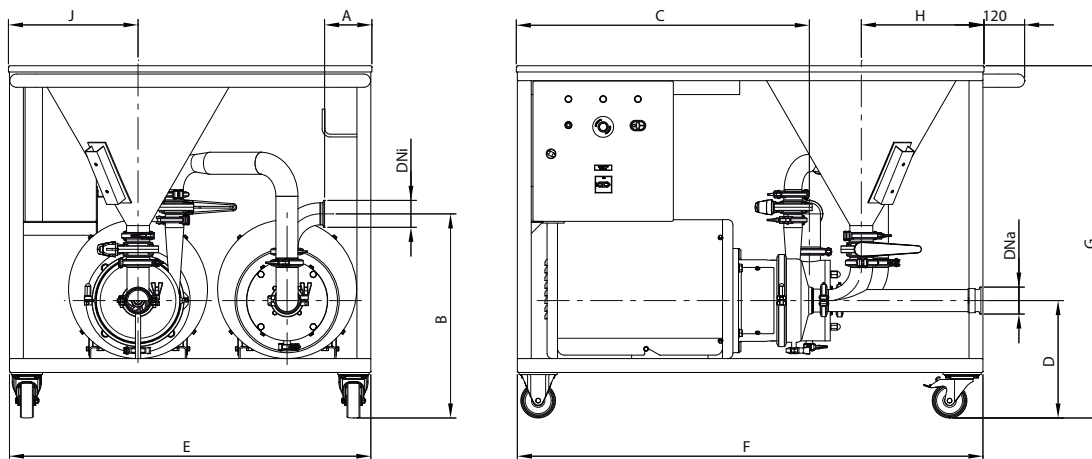
**I Размеры блендера MM-1 / MM-2 / MM-3**



	DNa*	DNi*	A	B	C	D	E	F	G	H	kg
<b>MM-1</b>	2 1/2"	2"	161	603	649	320	710	1190	1000	353	130
<b>MM-2</b>	2 1/2"	2"	194	660	797	337	740	1340	1014	353	185
<b>MM-3</b>	4"	3"	240	849	1056	470	850	1770	1268	448	355

\*Присоединения Clamp

**I Размеры блендера MM-1M / MM-2M / MM-3M**



	DNa*	DNi*	A	B	C	D	E	F	G	H	J	kg
<b>MM-1M</b>	2 1/2"	2"	134	564	702	320	970	1190	1000	353	358	220
<b>MM-2M</b>	2 1/2"	2 1/2"	136	588	844	337	1040	1340	1014	353	373	305
<b>MM-3M</b>	4"	3"	181	773	1090	470	1280	1770	1268	448	428	650

\*Присоединения Clamp



Мы оставляем за собой право без предварительного уведомления вносить поправки в любые сведения и технические характеристики. Фотографии носят иллюстративный характер. Более подробную информацию Вы можете найти на нашем сайте. [www.inoxpa.com](http://www.inoxpa.com)