

MSH-40 هموژنایزر مولتی استیج (کپی شده از محصول کمپانی YTRON آلمان) :

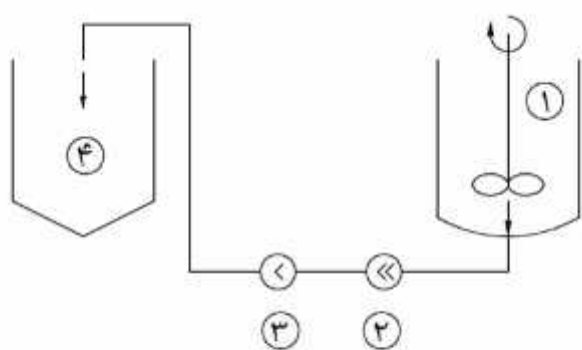
در روش های متداول ، کنستانتره آب میوه توسط هموژنایزرهای پیستونی تحت فشار حدود ۱۰۰ اتمسفر تهیه می گردد . هزینه بالای خرید هموژنایزر پیستونی ، مصرف بسیار بالای انرژی و نیز هزینه های جانبی قطعات مصرفی و تعمیرات نگهداری پر هزینه همه از نقاط مشکل ساز بکارگیری هموژنایزرهای پیستونی هستند . بعلاوه احتمال اینکه بخاطر فشار بسیار بالا طعم آب میوه به سمت متالایز شدن پیش برود دور از ذهن نیست .

ساختار هموژنایزر مولتی استیج بگونه ایست که آب میوه فقط با یک بار عبور دادن از روتور - استاتور ، ۱۱ مرتبه تحت تنش برشی قرار می گیرد تا از دست یابی به بافت و ابعاد ذرات مناسب اطمینان حاصل گردد .

استفاده از هموژنایزر مولتی استیج برای همه انواع آب میوه نتایج برابر یا بهتر از روش متداول فوق الذکر را تضمین می نماید .

مزایای اختصاصی :

- استفاده از ۳ مجموعه روتور استاتور با حداقل لقی بین سطوح برش
- ظرفیت حدود ۱۰،۰۰۰ تا ۲۰،۰۰۰ لیتر در ساعت وابسته به ویسکوزیته و بریکس محصول
- بدلیل عبور دادن آب میوه از هموژنایزر مولتی استیج احتمال گرفتگی نازل و شیرآلات در دستگاه پرکن منتهی می گردد .
- در مقایسه با هموژنایزرهای پیستونی با ظرفیت برابر مصرف برق هموژنایزر مولتی استیج بسیار پائین تر است .



۱- مخزن میکسر کنستانتره ۲- هموژنایزر مولتی استیج
۲- پمپ سیرکوله ۴- مخزن پرکن (ها)



آدرس: قزوین - کیلومتر ۴ جاده قدیم تهران - مجتمع صنعتی شهید رجایی - پلاک ۵۵

صندوق پستی: ۷۳۶ - ۳۴۱۸۵

تلفن: ۰۲۸ - ۳۳۵۵ ۱۶۵۴

۰۲۸ - ۳۳۵۵ ۳۴۹۰

۰۲۸ ۳۳۵۵ ۶۸۵۵