

WIRÓWKA TALERZOWA, SEPARATOR DO SOKÓW, CA 21-P



Urządzenie o dużej wydajności służące do oczyszczania soku z cząstek stałych. Wykonane ze stali nierdzewnej 1.4301 / AISI 304.

Wirówki talerzowe wykorzystywane są do oddzielania soku od mogących znajdować się w nim cząstek stałych przy wykorzystaniu siły odśrodkowej. Działają w sposób ciągły, pozwalając na pełną automatyzację linii do otrzymywania surowych soków owocowych. Świeżo wyciśnięty sok wprowadzany jest do urządzenia. Pod wpływem siły odśrodkowej następuje rozdzielanie soku od cząstek stałych. Urządzenia te są szczególnie polecane do produkcji soków naturalnie mętnych. Oddzielenie soku od części stałych następuje w ciągu kilkunastu sekund, co znacznie ogranicza reakcje utleniania zarówno składników prozdrowotnych jak i wpływających na cechy organoleptyczne soków. Poza tym, ze względu na niewielką i zamkniętą przestrzeń proces można prowadzić w atmosferze gazu obojętnego. Sok z dekantera, jest również bardziej odporny na rozwarstwianie, zawiera do 60% cząstek mniejszych od 1 μ m.

Wydajność urządzenia 1500 l/h.

- moc silnika: 5.5 kW
- zasilanie: 400V 50Hz (3 fazy)
- zabezpieczenie elektryczne: 16A
- długość: 1800 mm
- szerokość: 800 mm
- wysokość: 1750 mm
- waga 1000 kg



- materiał wykonania – stal nierdzewna, rodzaj 1.4301/AISI 304

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

Okres gwarancji producenta: 1 rok

GALERIA

