

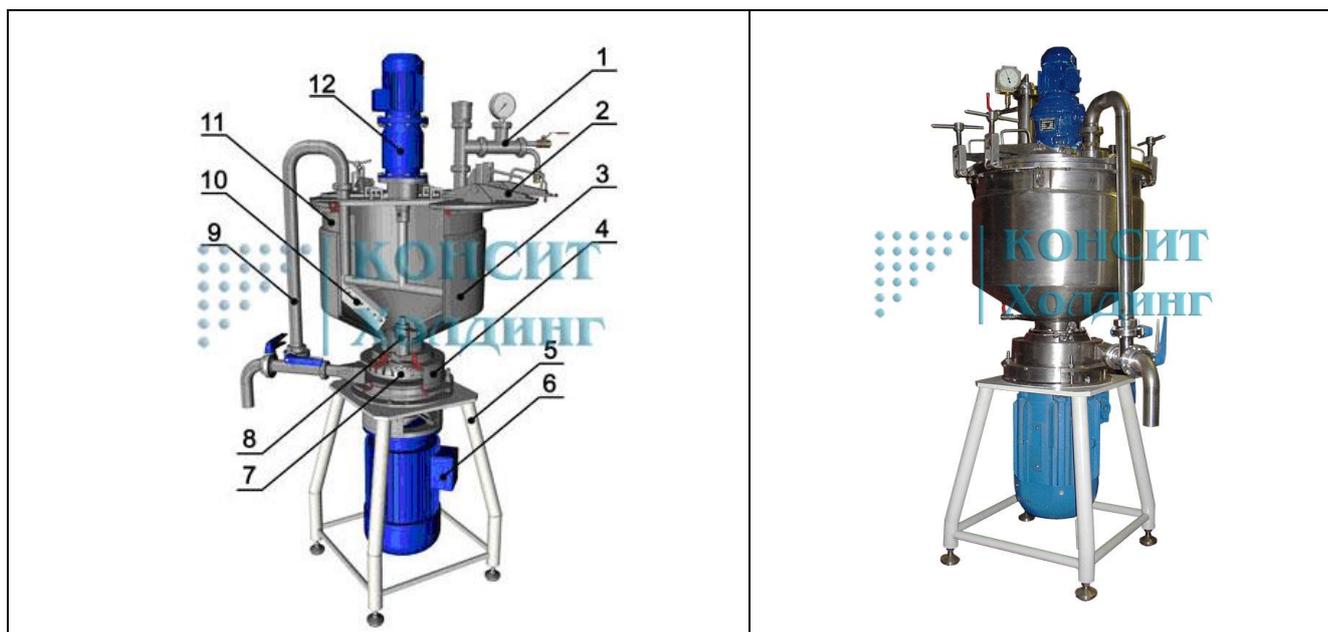
## **ГИДРОДИНАМИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ РОТОРНОГО ТИПА ГУРТ**

Предназначены для выработки многокомпонентных высокодисперсных и гомогенных растворов, эмульсий, суспензий и паст.

Данные установки сочетают в себе принципы работы роторно-пульсационных аппаратов и фрезерных мешалок, и имеют устройство для изменения зазора между боковыми поверхностями зубьев ротора и статора.

На установках можно работать в режимах “миксера”, “диспергатора” и “на проход”. В аппаратах допускается обработка продукта, как под вакуумом, так и при избыточном давлении. Наличие рамной мешалки со скребком позволяет исключить пригар продукта при его термической обработке на теплообменных поверхностях чаши аппарата.

Установки применяются для производства творожных кремов, десертов, паст, муссов, сметанных кремов, плавленых сыров, шоколадных и карамельных паст, йогуртов, майонезов, спредов, сгущенного молока с сахаром, биоактивных добавок, бальзамов, джемов, фруктово-ягодных наполнителей и других в том числе взбитых пищевых продуктов.



### **Состав гидродинамической установки:**

1. – камера вакуумотсоса с моновакуумметром и предохранительным клапаном, 2 – люк, 3 – теплообменная рубашка, 4 – роторно-пульсационное устройство, 5 – рама, 6- привод ротора с режущей насадкой, 7 – узел диспергирования, 8 – режущая насадка, 9 – трубопровод рециркуляции, 10 – мешалка со скребком, 11 – чаша, 12 – привод мешалки.

115093, Г.МОСКВА ул.Люсиновская, д.39 стр.5

Тел/факс:(499) 236-25-09, 237-43-03

E-mail: info@consit.ru

URL: consit.ru, vibro-technika.ru, vibrosita.ru, vibropitateli.ru

Выработку продукта подразумевается проводить в следующей последовательности. Установить требуемый зазор между статором и ротором. С помощью клапанов на рециркуляционном трубопроводе установить маршрут на циркуляцию продукта.

Через люк или патрубки на крышке емкости залить в емкость жидкие компоненты. В режиме рециркуляции подачу оставшихся компонентов. Нагрев продукта проводится путем подачи пара в теплообменную рубашку или непосредственно впрыска острого пара в продукт.

При достижении заданной температуры осуществляют выдержку или плавление продукта и далее охлаждение до температуры фасовки путем подачи холодной воды в теплообменную рубашку. При необходимости на стадии охлаждения проводят вакуумирование продукта. Если есть задача получить взбитый продукт, то проводится газонаполнение азотом при работающих двигателях мешалки и диспергатора до достижения необходимой плотности.

Готовый продукт фасуется непосредственно из емкости установки, диспергатор сам обеспечивает подачу продукта на фасовку.

### Техническая характеристика

Показатели	Значение		
	ГУРТ-300/160-К-701	ГУРТ-300/630-К-704	
Производительность (зависит от вырабатываемого продукта), кг/ч	200...400	500...1500	
Вместимость чаши, л	геометрическая	160	630
	рабочая	125	500
Наружный диаметр ротора, мм	300	300	
Частота вращения, об/мин	мешалки	16,8	28
	диспергатора	1460	1460
Мощность двигателя, кВт	привода мешалки	0,55	3,0
	привода диспергатора	18,5	18,5
Температура нагрева продукта, не более, °С	108		
Давление греющего пара, МПа	0,3		
Температура охлаждающей воды, °С	1...10		
Материал основных узлов и деталей	сталь 12Х18Н10Т		
Габаритные размеры (Lx B x H), мм	1315x925	1870x1660	
	x2220	x2750	
Масса, кг	500	1300	

115093, Г.МОСКВА ул.Люсиновская, д.39 стр.5

Тел/факс:(499) 236-25-09, 237-43-03

E-mail: info@consit.ru

URL: consit.ru, vibro-technika.ru, vibrosita.ru, vibropitateli.ru

## Достоинства

- ✓ Компактная система, сочетающая механическое и тепловое воздействие на продукт в условиях полной герметичности рабочей емкости, что позволяет выполнять такие операции, как смешивание, измельчение, диспергирование, гомогенизация, эмульгирование, деаэрация, вакуумирование, аэрирование, взбивание, нагревание, плавление, охлаждение, нагнетание.
- ✓ Асептическое исполнение всех узлов и деталей, контактирующих с продуктом
- ✓ Загрузка крупных и сухих компонентов без предварительного измельчения и смешивания
- ✓ Загрузка твердых жиров без предварительного растапливания
- ✓ Возможность проводить обработку высоковязких слаботекучих продуктов
- ✓ Отсутствие мертвых зон за счет различных режимов работы и настройки потока рециркуляционной струи
- ✓ Регулируемое воздействие на продукт при диспергировании (изменение размера жировых шариков и др. частиц)
- ✓ Возможность высокотемпературной обработки до 110°C (работа при избыточном давлении до 0,5 Атм)
- ✓ Отсутствие пригара или налипелей на теплообменных стенках чаши за счет наличия скребков на мешалке
- ✓ Производство взбитых продуктов, полный цикл в одной установке
- ✓ Обладает насосным эффектом - избавляет от необходимости приобретения насоса для подачи на фасовку
- ✓ Установка может быть поставлена с полной автоматизацией происходящих в ней процессов.

115093, Г.МОСКВА ул.Люсиновская, д.39 стр.5

Тел/факс:(499) 236-25-09, 237-43-03

E-mail: info@consit.ru

URL: consit.ru, vibro-technika.ru, vibrosita.ru, vibropitateli.ru