

دستگاه حباب گیر تحت خلاء طرح کروما آلمان (سری VD)

Vacuum Deaerator Machine

- در پروسه تولید مایعات نیمه غلیظ و محصولات با ویسکوزیته بالا حبابهایی از هوا (یا دیگر گازها) بطور ناخواسته در محصول تشکیل می گردد. این امر نه تنها منشاء تاثیرات نامطلوبی همچون اکسیداسیون (فاسد شدن روغن و چربی داخل محصول)، تغییر عطر، طعم، رنگ و کوتاه شدن تاریخ انقضاء محصول می گردد بلکه بدلیل پایین آمدن دانسیته محصول مشکلات عدیده ای در بسته بندی وزنی (بخصوص بسته بندی تیویی) ایجاد می کند.
- دستگاه حباب گیر تحت خلاء طرح کروما آلمان راه حلی ایده آل برای از بین بردن حبابهای حبس شده در محصولات با ویسکوزیته بالا می باشد.
- این دستگاه همانند یک فیلتر بسیار دقیق کلیه حبابها را از محصول جدا کرده کیفیت و بافت محصول نیمه جامد (انواع کرم، سس، رنگ مو، پماد، لوسیون، خمیر دندان و ...) را ارتقاء می بخشد.
- طبق توصیه کروما آلمان مناسب ترین محل جهت نصب این دستگاه بلافاصله بعد از دستگاه میکسر یا درست قبل از دستگاه پرکن می باشد.
- مناسب صنایع غذایی، شیمیایی، بهداشتی آرایشی و دارویی

مدل	حداکثر حجم قابل استفاده (Lit)	حدود توان خروجی برای سیال نیمه غلیظ (Kg/hr)	حدود توان خروجی برای سیال بسیار غلیظ (Kg/hr)	حدود مصرف برق (KW)	قطر خروجی (اینچ)
VD-25	25	900	300	2.3	2½
VD-65	65	2500	800	4.5	2½
VD-125	125	5000	1600	6.6	2½
VD-300	300	9000	3000	12.5	3

توضیح: تمامی مدلهای فوق مجهز به درب پنوماتیک، سایت گلاس، پمپ خلاء مستقل با مکانیزم کنترل اتوماتیک خلاء و تنظیم سرعت بوسیله اینورتور میباشند.

اطلاع قبلی را برای خود محفوظ میدارد.
گروه تولیدی ارکان فلز حق تغییر مشخصات فنی بدون