Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

HOMOGENEIZADOR BERTOLI H5 150 INOX



ID	**0000000196830**
FRECUENCIA	50 HZ
INCORPORA	5 PISTONES
MARCA	BERTOLI
MODELO	H5 150
POTENCIA	160 KW, 218 CV
PRESION DE TRABAJO	150 BAR
PRODUCCIÓN	18000 L/H
VOLTAJE	380 V

Tomás Guillén
MAQUINARIA PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

HOMOGENEIZADOR BERTOLI H5 150 INOX

Dimensiones totales			
LARGO : 1.73 M	ANCHO : 2.82 M	ALTO : 1.40 M	PESO :

Dimensiones útiles		
LARGO : 0.00 M	ANCHO : 0.00 M	ALTO : 0.00 M

Descripción ampliada

Un homogeneizador es la máquina que permite la reducción de tamaño de glóbulos y partículas de grasa de los productos alimentarios. En otras palabras, reduce las variaciones en dos sustancias heterogéneas, las hace uniformemente consistentes y reduce la separación después de mezclar.
Como resultado, obtenemos partículas del tamaño de micrómetros y nanómetros. Dicho tamaño dependerá siempre de las características del producto en cuestión y de los resultados que busquemos conseguir.
Los homogeneizadores estabilizan emulsiones grasas y dispersan sólidos en soluciones acuosas. Así, evitamos que con la diferencia de densidad, algunas partes de la mezcla queden en la superficie y que otras se precipiten al fondo.
Por lo tanto no hablamos únicamente de mezclar partículas, sino de un proceso más complejo que puede integrar la emulsión, homogeneización, solubilización, suspensión, dispersión y desintegración de partículas sólidas.
Para llevar a cabo esa reducción del tamaño de las partículas, el producto se bombea a presión mediante válvulas y pistones en bloques monobloc de compresión. Dichas válvulas nos permitirán definir el caudal y la presión deseados.

HOMOGENEIZADOR BERTOLI H5 150 INOX



