

میکسر هموژنایزر تحت خلا- انتخاب حرفه‌ای برای صنایع غذایی



چکیده:

میکسر هموژنایزر تحت خلا یکی از دستگاه‌های پیشرفته و ضروری در صنعت غذایی است که نقش کلیدی در تهیه محصولات باکیفیت ایفا می‌کند. این دستگاه با ایجاد شرایط خلا، فرایند همگن‌سازی مواد را به بهترین نحو ممکن انجام می‌دهد و منجر به ترکیب یکنواخت و بدون حباب در محصولات می‌شود. در ادامه به کاربردها، مزایا و ویژگی‌های این میکسر فوق‌العاده خواهیم پرداخت.

مزایای استفاده از میکسر هموژنایزر تحت خلا

۱. **کیفیت بالا و یکنواختی محصول**: این دستگاه با ایجاد شرایط خلا، مانع ورود هوا به مخلوط می‌شود و از تشکیل حباب‌های هوا جلوگیری می‌کند. نتیجه این فرایند، محصولی کاملاً یکنواخت و همگن است که در کیفیت نهایی بسیار تاثیرگذار است.

۲. **کاهش زمان فرآیند تولید**: به کمک خلا و عملکرد سریع هموژنایزر، فرایند ترکیب و اختلاط مواد با سرعت بیشتری انجام می‌گیرد که می‌تواند به بهبود بهره‌وری و صرفه‌جویی در زمان کمک کند.

۳. **قابلیت کنترل دقیق دما**: میکسرهای هموژنایزر تحت خلا معمولاً به سیستم‌های کنترل دما مجهز هستند که امکان تنظیم دما به‌طور دقیق را فراهم می‌کنند. این ویژگی برای محصولاتی که نیاز به دمای مشخصی برای مخلوط شدن دارند بسیار مهم است.

کاربردهای میکسر هموژنایزر تحت خلا در صنعت غذایی

- **تولید محصولات لبنی**: مانند ماست‌های هموژنیزه و دسرهای لبنی که نیاز به بافتی نرم و یکنواخت دارند.

- **تولید انواع سس‌ها و کرم‌ها**: از جمله سس مایونز، سس کچاپ و کرم‌های مختلف که باید بدون حباب و همگن باشند.

- **تولید مکمل‌های غذایی و دارویی**: برای تولید محصولات بهداشتی و دارویی که نیاز به دقت بالا و یکنواختی در ترکیب مواد دارند.

همواره آماده‌ایم تا به سؤالات شما پاسخ دهیم و در جریان یافتن بهترین راهکارهای ماشین‌آلات صنعتی برای نیازهای خاص شما، مشاوره رایگان ارائه دهیم. برای سفارش و مشاوره با ما تماس بگیرید:

تلفن تماس: ۰۹۱۲۵۸۲۰۵۹۶ (مهندس حمیدی، مدیرعامل) - ۰۲۸۳۳۴۵۳۲۷۸ (دفتر شرکت مهندس رفیعی) مشتاقیم که در خدمت‌رسانی به شما، گامی بلند در جهت موفقیت مشترک برداریم.

چرا میکسر هموژنایزر تحت خلا؟

این دستگاه با قابلیت‌هایی که ارائه می‌دهد، یکی از بهترین انتخاب‌ها برای تولیدکنندگان محصولات غذایی باکیفیت است. میکسرهای هموژنایزر تحت خلا به دلیل کارایی بالا، امکان تولید محصولی یکدست و افزایش راندمان تولید، جایگاه ویژه‌ای در بین دستگاه‌های مورد استفاده در صنایع غذایی دارند.

- مزایای آن شامل کاهش زمان فرآیند، کنترل دقیق دما، و قابلیت بوگیری بهتر نسبت به میکسرهای سنتی است. این دستگاه همچنین می‌تواند ذرات را به اندازه‌های میکرونی خرد کرده و امولسیون‌های پایدار را ایجاد کند

عملکرد و اجزای دستگاه: میکسر هموژنایزر از اجزایی مانند روتور، استاتور، پمپ خلا، و سیستم‌های CIP تشکیل شده است. این دستگاه به صورت مکانیکی و با ایجاد مکش، ذرات را با عبور از فاصله‌های میکرونی خرد کرده و ترکیب می‌کند. این ویژگی‌ها باعث ایجاد یک بافت یکنواخت در محصول می‌شود که برای تولید مواد غذایی، آرایشی و دارویی اهمیت دارد

میکسر هموژنایزر ۱۳۰۰ کیلویی صنایع غذایی نمونه ای از دستگاهی قدرتمند و بهینه

میکسر هموژنایزر ۱۳۰۰ کیلویی با طراحی خاص برای تولیدات صنایع غذایی، مانند سس‌ها، خمیرها، و محصولات مشابه، دستگاهی ایده‌آل جهت ترکیب دقیق مواد است. این دستگاه با ظرفیت و ویژگی‌های منحصربه‌فرد خود، برای تولید مواد با کیفیت و یکنواخت طراحی شده است.

مشخصات فنی میکسر هموژنایزر

- **حجم و ظرفیت دستگاه:** این میکسر دارای حجم کل ۱۳۰۰ لیتر، حجم مفید ۱۰۰۰ لیتر، و حداقل حجم ۲۵۰ لیتر است، که برای تولیدات مختلف انعطاف‌پذیر می‌باشد.
- **ابعاد دستگاه:** ۲۵۰۰*۲۵۰۰*۴۷۰۰ میلی‌متر، با ساختاری مقاوم و طراحی بهینه برای استفاده در خطوط تولید.
- **جداره و ساختار:** جداره اصلی با ضخامت ۶ میلی‌متر از استیل ۳۱۶ و جداره دوم از استیل ۳۰۴ با ضخامت ۳ میلی‌متر ساخته شده است، که مقاومت بالا و عمر طولانی دستگاه را تضمین می‌کند.
- **سیستم کنترل درب و عملکرد با هوش مصنوعی (HMI):** مجهز به تجهیزات بادی که امکان کنترل درب را به اپراتور می‌دهد و فرایند را با نمایشگر ۱۰ اینچی رنگی FATEK ساده می‌کند.

ویژگی‌های تخصصی دستگاه

- **سیستم خلا و کنترل دما:** این دستگاه با پمپ و کیوم با ظرفیت ۱۰۰ مترمکعب و سیل‌های دو طبقه جهت جلوگیری از ورود هوا به داخل میکسر، خلاء مطلوب را ایجاد می‌کند. همچنین به سنسور PT۱۰۰ و نمایشگر دیجیتالی برای کنترل دما مجهز شده است.

- **نازل CIP گردان:** نازل قابل باز شدن برای شستشوی بهینه، تمیزی و بهداشت دستگاه را تضمین می‌کند.

- **سیستم توزین و ترکیب:** هاپرهای شماره یک، دو، و سه با ظرفیت‌های ۷۰۰، ۲۰۰، و ۳۵۰ لیتر و قابلیت‌های ویژه مانند لودسل و همزن‌های متناسب برای مخلوط کردن مواد گوناگون، امکان ترکیب مواد در اندازه‌های مختلف را فراهم می‌کند.

کارایی و مزایای میکسر هموژنایزر ۱۳۰۰ لیتری

- **بهره‌وری بالا:** با داشتن اسکراپر جهت میکس بهتر و لیسه‌کاری مخزن، کارایی میکسر به شکل چشمگیری افزایش می‌یابد.

- **صرفه‌جویی در مصرف انرژی و منابع:** دستگاه دارای شیرهای برقی با کنترل پنوماتیک برای بهینه‌سازی مصرف آب در پمپ خلاء و بهره‌وری در مصرف بخار است.

- **تابلو برق ضدزنگ:** تمام استیل و با طراحی مقاوم، مناسب برای محیط‌های صنعتی مرطوب.