

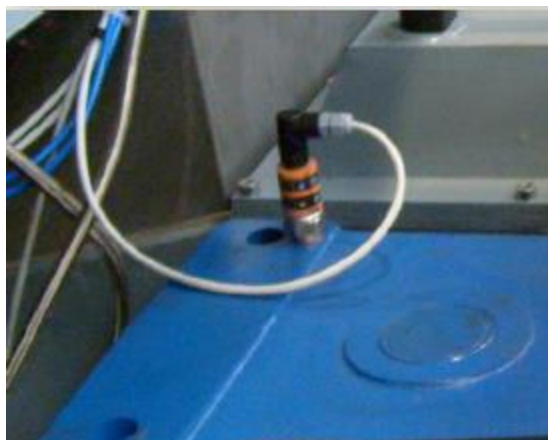


دستگاه هموژنایزر Raffaello HA35 محصول شرکت Bertoli

هموژنایزر Raffaello HA35 از سری هموژنایزرهای تولیدی شرکت برتولی کشور ایتالیا است. این نوع هموژنایزر با حداکثر ظرفیت 21500 لیتر در ساعت برای هموژنیزاسیون محصولات لبنی و آبمیوه‌ها کاربرد دارد. تعمیرات قسمت‌های مختلف دستگاه به آسانی صورت می‌گیرد. این مدل هموژنایزر به دلیل طراحی انعطاف‌پذیر خود قابل استفاده برای هموژنیزاسیون محصولات خاص مربوط به صنایع شیمیایی، آرایشی و دارویی نیز می‌باشد. سه پیستون در هموژنایزر Raffaello HA35 به کار رفته است. طول حرکت این پیستون‌ها درون سیلندر 100 میلی‌متر است. جنس پیستون‌ها از فولاد با مقاومت مکانیکی بالاست که با کروم [1] پوشیده شده است. این پیستون‌ها با این پوشش می‌توانند 7000 ساعت کار کنند.



ابعاد دستگاه 2670*1610*1210 میلی متر مکعب است. وزن هموژنایزر 4200 کیلوگرم است. در هر ساعت 200 لیتر آب در این نوع هموژنایزر به مصرف می‌رسد. سیستم روغن کاری دستگاه نیاز به 40 کیلوگرم روغن دارد. حداکثر فشار اعمالی و توان مصرفی دستگاه به ترتیب 400 بار و 132 کیلو وات است. سنسور ارتعاش موجود در این هموژنایزر که در چندین قسمت دستگاه قرار داده شده است مشخص می‌کند که چه بخش‌هایی از هموژنایزر در آینده نیاز به تعمیر خواهند داشت.



بخش هموژن کننده دستگاه دارای سیستم پنوماتیکی است که فشار را تنظیم می‌کند. شیرهای موجود در این بخش از آلیاژ استلایت [2] ساخته شده‌اند.



شیر اطمینان فشار بالا هم در دستگاه نصب شده است. شیر اطمینان و شیر بخش هموژنیزاسیون به صورت مداوم تمیز می‌شوند. این هموژنایزر دارای یک موتور الکتریکی، گیربکس، تسمه و پولی برای انتقال نیرو است. سیستم روغن کاری دستگاه به صورت هیدرولیکی تحت کنترل است.

از آنجایی که یک سری محصولات خاص نیاز به دو مرحله برای هموژن شدن دارند، هموژنایزر Raffaello HA35 این قابلیت را دارد که در صورت نیاز فرآیند هموژنیزاسیون را در دو مرحله انجام دهد. پمپ‌های پیستونی هموژنایزر

به صورت آپشنال می‌توانند با پوشش کاربید تنگستن باشند و یا بخش درونی آنها از جنس سرامیک باشد. شیر هموژن کننده هم می‌تواند بر اساس نوع محصول تغییر کند تا فرآیند هموژنیزاسیون با کارایی بالا انجام شود. شرکت برتولی کشور ایتالیا نوعی شیر هموژن کننده‌ای را اختراع کرده است که کارایی بسیار بالایی دارد و به صورت آپشنال و بر اساس سفارش مشتری قابل به کارگیری در این نوع هموژنایزر است. جنس این نوع شیر هم به صورت آپشنال می‌تواند از جنس آلیاژ استلایت و یا کاربید تنگستن باشد.

عملیات هموژنیزاسیون در دستگاه به صورت اسپتیک [3] قابل انجام شدن است (آپشنال). بدین معنا آبی که در دستگاه به کار می‌رود قبل از مصرف استریل می‌گردد. زمانی که نیاز به توقف اضطراری باشد می‌توان با پنل کنترل دستگاه عملیات هموژنیزاسیون را متوقف کرد.



چکیده:

هموژنایزر Raffaello HA35 با حداکثر ظرفیت 21500 لیتر در ساعت برای هموژنیزاسیون محصولات لبنی و آبمیوه‌ها کاربرد دارد. این مدل هموژنایزر به دلیل طراحی انعطاف‌پذیر خود قابل استفاده برای هموژنیزاسیون محصولات خاص مربوط به صنایع شیمیایی، آرایشی و دارویی نیز می‌باشد. سه پیستون در هموژنایزر Raffaello HA35 به کار رفته است. این پیستون‌ها با پوشش کروم خود می‌توانند 7000 ساعت کار کنند. حداکثر فشار عملی و توان مصرفی دستگاه به ترتیب 400 بار و 132 کیلو وات است. بخش هموژن کننده دستگاه دارای سیستم پنوماتیکی است که فشار را تنظیم می‌کند. شیر اطمینان فشار بالا هم در دستگاه نصب شده است. از آنجایی که یک سری محصولات خاص نیاز به دو مرحله برای هموژن شدن دارند، هموژنایزر Raffaello HA35 این قابلیت را دارد که در صورت نیاز فرآیند هموژنیزاسیون را در دو مرحله انجام دهد.