



ITALIANO

H.P. Homogenizers
& Plunger Pumps

L'omogeneizzatore industriale che rivoluziona la produzione del gelato



SCHEDA TECNICA MODELLI:

MICROLAB 400



Guarda il Video



www.fbftalia.it

MICROLAB 400

Gli omogeneizzatori da gelateria, nella produzione del "gelato industriale", svolgono un ruolo fondamentale nel garantire il successo del prodotto finale. Tuttavia, fino ad oggi, l'utilizzo di questo macchinario nelle gelaterie artigianali è stato spesso difficoltoso a causa di problematiche legate ai costi, alle dimensioni, alla complessità di impiego e alla mancanza di uno studio ottimale delle sue prestazioni.

Noi di FBF Italia abbiamo affrontato queste sfide, sviluppando un omogeneizzatore per gelaterie performante e di qualità, in grado di rispondere alle vostre personalizzate necessità.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO

La miscela viene aspirata dai pistoni pompanti dell'omogeneizzazione industriale ed inviata ad elevata pressione alla valvola omogeneizzante. Uscendo, il prodotto subisce una micronizzazione dei suoi componenti per effetto di forze quali: accelerazione improvvisa con sviluppo di velocità di circa 9.300 cm/sec, violenta cavitazione e attrito tra le particelle stesse. La nostra macchina industriale per gelato, Microlab 400, consente di ottenere globuli di grasso con misura inferiore ai 3,5 µm (0,0035 mm). Questa micronizzazione spoglia i globuli di grasso del loro rivestimento superficiale e ne aumenta la superficie esposta al lavoro degli emulsionanti, stabilizzando prima la fase acqua-olio e conferendo poi al gelato una tessitura ancor più soffice e una sensazione di asciutto che caratterizza un buon gelato.

FUNZIONAMENTO CON SINGOLO PASTORIZZATORE

- Arrivati alla temperatura di circa 50° C (dopo aver lasciato solubilizzare perfettamente lo zucchero) si accende l'omogeneizzatore che inizierà a ricircolare il prodotto trattato nella vasca del pastoreizzatore
- Per un calcolo statistico, si deve trattare 5 volte il volume della miscela per avere la garanzia della totale omogeneizzazione delle particelle del prodotto
- Per quanto esposto, il tempo ottimale di funzionamento dell'omogeneizzatore sarà dato dall'operazione "Litri miscela: 1,33"
- Esempio, se abbiamo 30 litri di miscela, l'omogeneizzatore dovrà funzionare per circa 23 minuti

DOTAZIONE

- Filtro in aspirazione, olio di lubrificazione, ricambi di primo impiego e manuali d'uso



FUNZIONAMENTO CON DOPPIO PASTORIZZATORE

- Arrivati alla temperatura di pastorizzazione (85-90 ° C) si accende l'omogeneizzatore che inizierà a inviare il prodotto trattato nella vasca del secondo pastoreizzatore, dove inizierà subito il raffreddamento.

OPZIONALI

- Tubazioni speciali in gomma alimentare complete di raccordi e allaccio pastoreizzatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Omogen.	Motore	Portata (50/60 Hz)	Pressione esercizio	Pistoni pompanti	Dimensioni	Peso (circa)
Modello	(kW)	(l/h)	(bar)	(nr.)	(cm)	(kg)
MICROLAB 400	2,2	400	120	2	45x49x77	120



FBF ITALIA Srl
Via Are, 2, 43038 Sala Baganza (PR) Italy

Ph.: +39 0521 54 82 11 Fax: +39 0521 83 51 79
eMail: info@fbfitalia.it Web: www.fbfitalia.it