

Anlagenbau für Käsereien, Molkereien und die Nahrungsmittelindustrie

Installations pour fromageries, laiteries et industries alimentaires

 **Hostettler**

031 819 40 81 / www.hostettlerbelp.ch



HOMOGENISATOR BIS 2'000 L/H



Zylinderblock -Homogenisierungsventil

- Zylinderblock mit 5 Jahren Bruch-Garantie, aus einem einzelnen Monoblock (einfache und schnelle Wartung) aus speziellem Edelstahl hergestellt
- Pumpkolben mit einem speziellem Standard-Überzug „Diamond like Carbon“ hergestellt
- Ventilgruppen vollständig austauschbar, aus speziellem Material gemäß des zu behandelnden Produktes hergestellt
- Homogenisierungsventile von hoher Effizienz dank einem sorgfältigen Design im Bezug auf die Stabilität/Linearität hergestellt: Auf Grund des beweglichen Elements (Ventilstempel) und der hydropneumatischen Anlage werden eventuelle Vibrationen während des Betriebes vermieden
- Sicherheitsventil in hygienischer Ausführung, federbelastet mit austauschbaren Verschluss und Sitz ausgestattet

Motorisierung – Struktur

- Pumpenkörper aus Gusseisen sehr guter Qualität mit hohem mechanischem Widerstand, dickwandig hergestellt, um große Belastungen zu verkraften und um Vibrationen während des Betriebs auszugleichen
- Kurbelwelle aus einem vollen Guss und aus speziellem thermisch behandeltem Stahl mit hochwertiger Fertigung der Schwanenhälse und vollständiger Nitrierung hergestellt. Die Kurbelwelle wird mit hoch qualitativen Kugellagern gestützt. (Lagerschalen ausschließlich an den Schwanenhälsen eingebaut)
- Antrieb mit zweifacher Drehzahlreduzierung: Kurvenscheiben mit Keilriemen an erstklassigem axialen Reduziergetriebe angeschlossen
- Maschine mit Wechselstrommotoren von erstklassigem Hersteller und Standard 4-polig ausgeführt
- Die Schmierung der Antriebsteile erfolgt im Ölbad mit Ölschauglas positioniert an der Front der Maschine
- Das Gestell wird komplett aus Edelstahl-Vierkantröhre hergestellt. Das Gerät mit abnehmbaren, sandgestrahlten Edelstahlabdeckungen verschalt

Maschinenzubehör

- Satz Ersatzteile für den ersten Einsatz (kompletter Dichtungssatz, Satz Feder für die Ventilgruppe, Satz Sicherheitsventil)
- Werkzeuge für die regelmäßige Wartung
- Schmieröl
- Bedienungsanleitung

Standard Optionen

- Zweite Homogenisierungsstufe mit hydro-pneumatische Anlage
- Digitale Druckaufnehmer und analog Manometer mit Ausgangssignal 4...20 mA
- Fixe Geschwindigkeit (Steuerung eingebaut innerhalb der Maschine)
- Variable Geschwindigkeit (Externer Schaltschrank aus Edelstahl)
- Variable Geschwindigkeit (Schaltschrank aus Edelstahl oberhalb der Maschine eingebaut)
- Aseptische Ausführung mittels steriler Kondensatbarriere mit eigenständiger integrierten Anlage
- Pulsationsdämpfer im Produkteingang und Ausgang. Auch in aseptischer Ausführung lieferbar
- Eingangsmanometer mit Alarmkontakt, um das Homogenisierungsventil einzuschalten
- Automatische-semiautomatische Homogenisierungsdruckregelung



Technische Daten

Homog.	Motor	Pumpkolben	H ₂ O Verbrauch	Abmessungen	Gewicht (ca.)	Homog.	Motor	Pumpkolben	H ₂ O Verbrauch	Abmessungen	Gewicht (ca.)
Modell	(kW)	Zahl	(l/h)	LxBxH (cm)	(kg)	Modell	(kW)	Zahl	(l/h)	LxBxH (cm)	(kg)
FBF1002	2.2	2	60	58x85x77	170	FBF3006	5.5	3	70	85x115x92	410
FBF2003	3	2	60	85x115x92	360	FBF3008	7.5	3	70	85x115x92	420
FBF2004	4	2	60	85x115x92	365	FBF3011	11	3	70	100x130x100	470

Leistungsdaten

Modell	Betriebsdruck	bar	100	130	150	180	200	230	250	300
FBF1002	Leistung	von (l/h)	50	50	50	50	50	50	50	50
		bis (l/h)	300	300	300	250	200	200	150	150
FBF2003	Leistung	von (l/h)	350	350	350	300	250	250	200	200
		bis (l/h)	650	650	600	500	450	400	350	300
FBF3006	Leistung	von (l/h)	700	700	650	550	500	450	400	400
		bis (l/h)	2100	2100	2100	1700	1600	1200	1200	1000