

2.13.3 МОНОБЛОЧНЫЙ ШАРОВОЙ КРАН С ФЛАНЦЕВОЙ ОБШИВКОЙ

- Корпус и шар моноблочного шарового крана с фланцевой обшивкой изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Клапаны с обшивкой и трубопровод с двойной обшивкой используются при производстве шоколадных изделий из быстро застывающей шоколадной массы. Сверху клапана продет тепловой чехол. Через чехол проходит горячая вода которая циркулирует вокруг клапана и предотвращает застывание шоколада.
- Моноблочный шаровой кран оборудован фланцевой обшивкой.
- Спецификация моноблочного шарового крана с фланцевой рубашкой: Полный проход PN16; Прокладка PTEE; Впускной-выпускной патрубок и ниппель 3/4 дюйма.
- Шаровой кран обладает пневматическим клапаном одинарного или двойного привода.
- Моноблочные шаровые краны с фланцевой обшивкой производятся диаметром от DN20 до DN80.
- Моноблочные шаровые краны с фланцевой обшивкой подходит для промышленных предприятий по производству шоколада, предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера, кондитерских, и других малых предприятий по производству шоколада.



2.13.4 ТРУБА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ДВОЙНОЙ ОБШИВКОЙ; КОЛЕНА С КОЖУХОМ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ; Т-ОБРАЗНЫЙ ПЕРЕХОДНИКИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ И С ДВОЙНОЙ ОБШИВКОЙ.

- Труба из нержавеющей стали с двойной обшивкой, Колена с кожухом из нержавеющей стали, Т-образный переходник из нержавеющей стали и с двойной обшивкой изготовлены из нержавеющей стали марки AISI304.
- Труба из нержавеющей стали с двойной обшивкой, Колена с кожухом из нержавеющей стали, Т-образный переходник из нержавеющей стали и с двойной обшивкой используются для трубопровода быстро застывающей шоколадной массы. Чехол с системой циркуляции горячей воды продет на Т-образный переходник, что предотвращает застывание шоколадной массы.



2.13

ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ АНРЕГАТЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА (ТРУБОПРОВОД).



2.13.1 ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Фильтр для шоколада – это автоматическая система с закрытым циклом, обладающая самоочищающейся опцией.
- Фильтр полностью безопасен для пищевых продуктов и изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Фильтр для шоколада обеспечивает непрерывную очистку шоколада от посторонних предметов.
- Фильтр для шоколада широко используется на промышленных предприятиях по производству шоколада, на средних предприятиях по производству шоколада и других малых кондитерских.

Код Машины	Рабочее давление	Толщина фильтра	Производительность
BF-ÇFL-T 500	Max 9 бар	500 микрон	2000 кг /ч
BF-ÇFL-T1000	Max 9 бар	1000 микрон	2000 кг /ч

ТРЕБОВАНИЯ ЭЛЕКТРО ПОДКЛЮЧЕНИЯ	МОЩНОСТЬ ГЛАВНОЙ МАШИНЫ: 1 кВт
НАПРЯЖЕНИЕ	400 В, МОНОФАЗА, 50 Гц;
ПОДАЧА ВОЗДУХА	6 БАР; 250 Л/МИН
ВЕС	150 КГ
ЦВЕТ	НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ
РАЗМЕРЫ	ШИРИНА: 300 - 450 ММ X ДЛИНА: 200 - 500 ММ X ВЫСОТА: 400 - 1000 ММ

2.13.2 МАГНИТНЫЙ ФИЛЬТР ДЛЯ ШОКОЛАДА

- Магнитный фильтр для шоколада представляет собой закрытую систему и изготовлен из неодимового магнита. Он имеет функцию очистки шоколада от металлических материалов с помощью магнитного стержня.
- Магнитный фильтр для шоколада является защитным фильтром шоколадного насоса и производственных машин на заводе.
- Он полностью безопасен для пищевых продуктов и изготовлен из нержавеющей стали марки AISI304.
- Магнитный фильтр для шоколада - это система фильтрации, которая может очищать шоколадные изделия от посторонних материалов без остановки производства.
- Шоколадный магнитный фильтр имеет тепловую обшивку.
- Шоколадный магнитный фильтр подходит для промышленных предприятий по производству шоколада, предприятий по производству шоколадных продуктов среднего размера, кондитерских, и других малых предприятий по производству шоколада.



Код машины	Магнитная Индукция	Особенности неодимового магнитного стержня	Производительность	Размеры оборудования
BF-ÇMFL- 25	10 000 Гс	Ø25 x 200 мм	2000 кг/ч	ШИРИНА: Диаметр 300 - 500 мм
BF-ÇMFL- 30	10 000 Гс	Ø30 x 200 мм	2000 кг/ч	ШИРИНА: Диаметр 300 + 600 мм

