



**honema**

Industrial honey processing equipment



HOMOGÉNÉISATEUR HORIZONTAL  
(MÉLANGEUR) DE MIEL

**HONEMA HM**

**L'homogénéisateur de miel appartenant à la série HM est destiné à bien mélanger, malaxer et homogénéiser différents types de miel afin d'en améliorer les qualités et d'obtenir la certification pour l'ensemble du lot.**

## CONCEPTION

L'homogénéisateur de miel appartenant à la série HONEMA HM est en fait un récipient cylindrique horizontal atmosphérique doté d'une chemise chauffante (à vapeur ou à eau, à une pression pouvant atteindre jusqu'à 5 bars) et d'un agitateur à vis. La chemise chauffante à une forme « pillow-plate » permettant l'utilisation d'un agent de chauffage à haute pression (jusqu'à 5 bars, de l'eau du robinet par exemple), la réduction de l'épaisseur du métal, l'amélioration la circulation de la chaleur et l'élimination de la surchauffe à n'importe quel point. La chemise recouvre la totalité de la surface cylindrique de l'homogénéisateur. Pour le déchargement du produit et les travaux d'entretien, une trappe est logée dans la partie supérieure de l'homogénéisateur.

L'homogénéisateur peut être doté, en option, d'une couche d'isolation.

Dans sa version de base, l'homogénéisateur de miel appartenant à la série HM est conçu pour se connecter à une source externe de chaleur. Il peut être doté en option de sa propre source de chaleur.

L'homogénéisateur de miel de la série HM peut être, en option, doté d'un système de filtration.

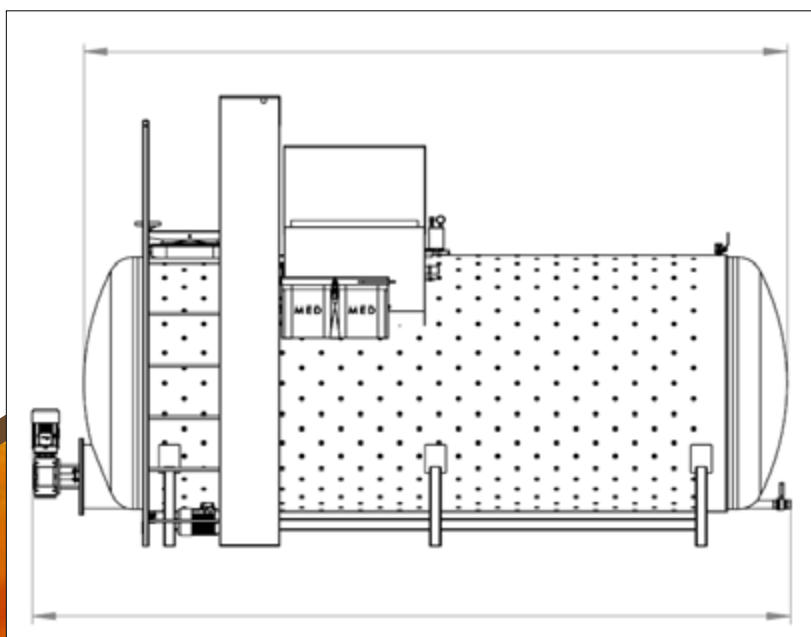
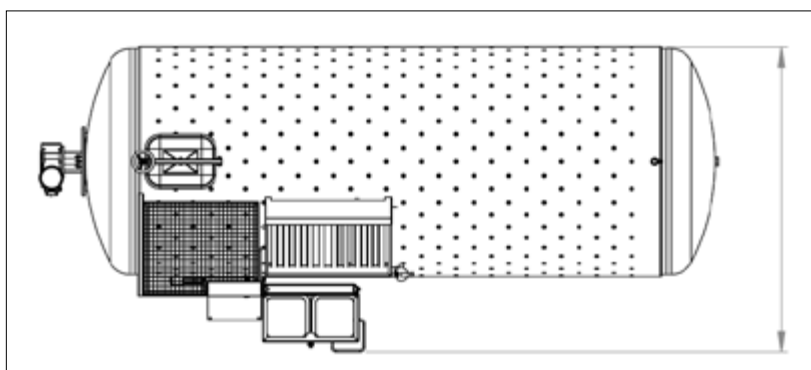
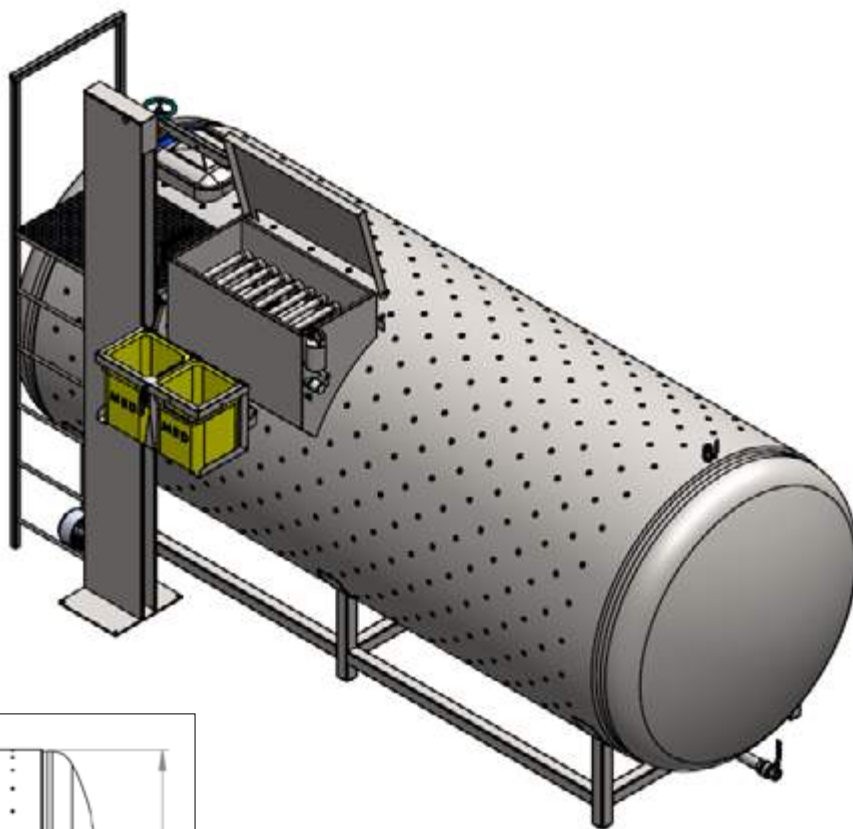
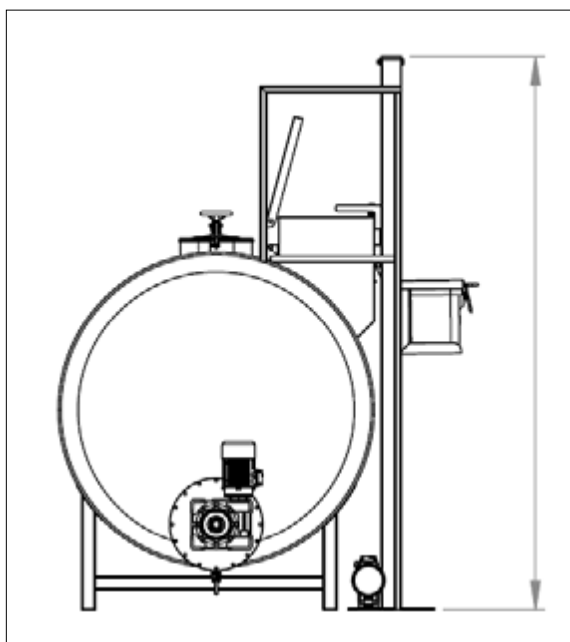
Il est entièrement fait d'acier inoxydable de type AISI304, idéal pour l'industrie alimentaire. A la demande du client, les pièces qui entrent en contact avec le produit peuvent être faites d'acier inoxydable de type AISI316L.

## AVANTAGES

- ◆ La conception particulière de l'agitateur donne un miel bien et rapidement mélangé, ce qui vous permet de certifier l'ensemble du lot de miel sans problème après l'avoir homogénéisé.
- ◆ Le système de chauffage efficace avec sa chemise spécialement conçue assure la fonte rapide du miel cristallisé.
- ◆ L'homogénéisateur de miel peut être fabriqué à différentes dimensions selon les exigences du client.
- ◆ Une conception hygiénique, sans zones mortes qui risquent de piéger de la matière non mélangée.
- ◆ Une conception durable à de faibles coûts d'entretien et avec des matériaux et des pièces de qualité supérieure.



Modèle	HM-4	HM-8	HM-12	HM-16
Le volume total, litres	4000	8000	12000	16000
Chauffage	connexion à la source externe d'eau chaude ou de vapeur / chauffage électrique intégré			



Plus de trente ans d'expérience dans les équipements de processus de production pour les industries alimentaires et autres, et de nombreux projets réalisés dans la conception et la fabrication d'équipements industriels pour le traitement du miel nous a permis d'apporter sur le marché une gamme d'équipements sous la marque **HONEMA**.

La gamme des équipements de traitement du miel **HONEMA** comprend un aspirateur et des séchoirs atmosphériques de miel, des fondoirs et des filtres, des mélangeurs de miel et homogénéisateurs, pasteurisateurs, des systèmes de traitement de miel crémeux, une ligne de traitement du miel artificiel, de pompage et de systèmes de dosage.

Outre les produits développés dans le commerce, nous offrons également le développement de la conception des équipements individuels pour répondre aux spécifications du client.

L'ensemble de l'équipement est fabriqué dans son propre espace européen de site de plus de 8000 m<sup>2</sup>, y compris les usines de fabrication, les bureaux et les entrepôts.

L'entreprise EMA Europe fournit des services de cycle entiers dans la conception, la fabrication, la mise en œuvre et la maintenance d'équipements de traitement:

- Consultation technologique
- Conception technologique
- La production de matériel au niveau de notre propre site de production
- Montage et mise en service
- Garantie
- Maintenance après-vente avec un centre de service privé

Dans le processus de production de l'équipement, nous n'utilisons que des matériaux et des composants de haute qualité européennes. Nous ne revendons pas l'équipement qui a été entièrement ou partiellement fabriqué en Chine ou dans d'autres pays asiatiques.

Nous souhaitons la bienvenue à nos clients potentiels pour visiter notre centre de fabrication pour discuter des détails techniques avec nos ingénieurs et pour évaluer notre niveau technique.



e-mail:  
[info@honeyequipment.com](mailto:info@honeyequipment.com)

+421 2 333 25 774

**Vous pouvez trouver le centre de services le plus proche dans la section «Contacts»**

<http://www.honeyequipment.com/contact-information>



# honema

Industrial honey processing equipment