



honema

Industrial honey processing equipment



HONEMA

**OMOGENIZZATORE ORIZZONTALE
(FRULLATORE, MIXER) PER IL MIELE**

La serie HM miele omogeneizzatore è intesa per miscelazione, omogeneizzazione di vari tipi di miele per migliorarne la propria qualità e la certificazione di tutta la partita.

DESIGN

La serie HONEMA HM omogeneizzatore orizzontale atmosferico per miele è un contenitore cilindrico con una camicia riscaldante (vapore o acqua con una pressione fino a 5 bar) e un agitatore. La camicia di riscaldamento ha la forma di un cuscino, che consente di utilizzare una pressione maggiore di calore (fino a 5 bar, che può essere acqua di rubinetto), riduce lo spessore del metallo, migliora la conduzione del calore, ed elimina il surriscaldamento in qualsiasi punto. La camicia è posta su tutta la superficie cilindrica dell'omogeneizzatore. Per lo scarico del prodotto e per effettuare operazioni di manutenzione, una berlina è impostata nella parte superiore dell'omogeneizzatore.

L'omogeneizzatore può essere opzionalmente fornito con uno strato isolante.

Nella sua versione di base l'omogeneizzatore di miele HM è progettato per il collegamento di una sorgente esterna di calore. Può essere eventualmente dotato di una propria fonte di calore.

L'omogeneizzatore di miele HM può essere opzionalmente fornito con un sistema di filtrazione.

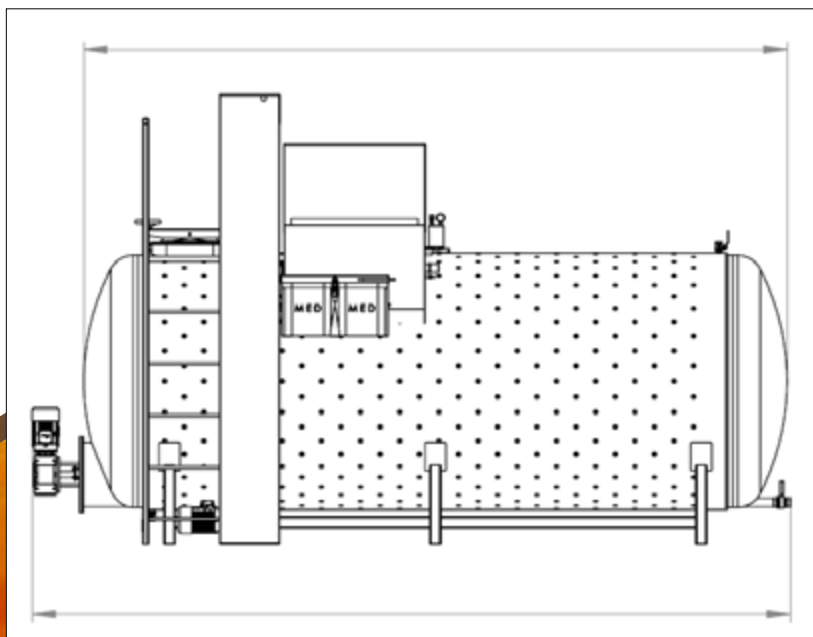
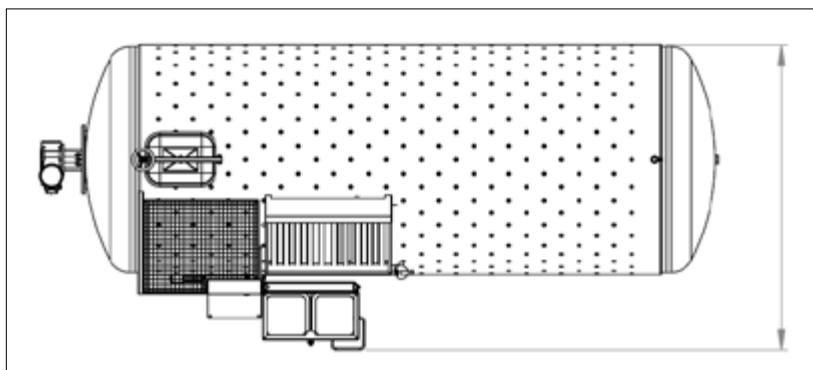
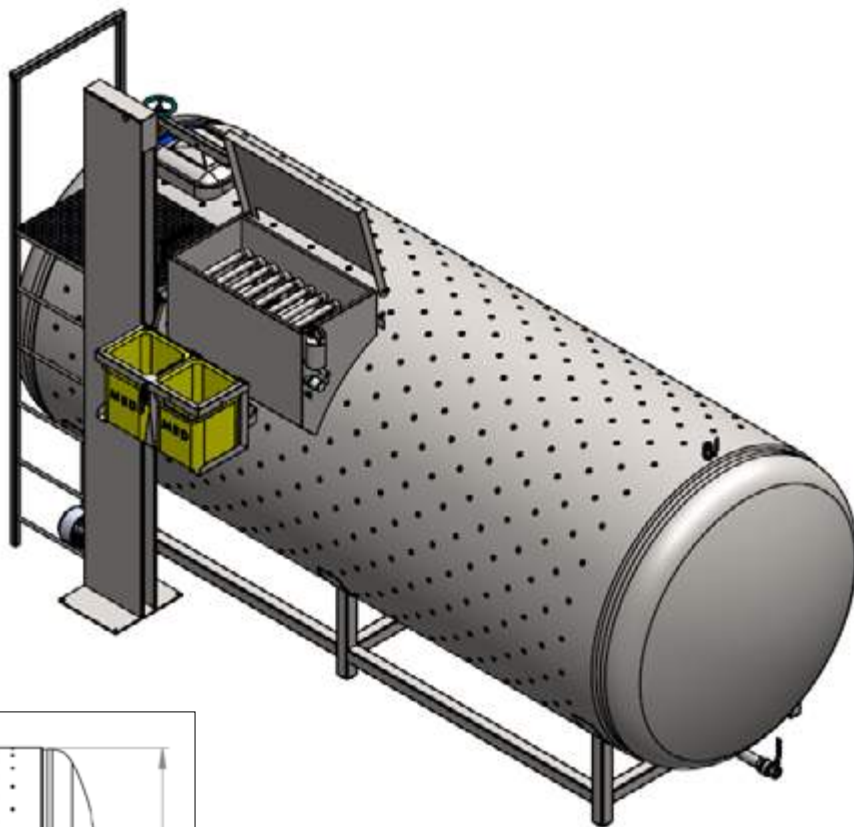
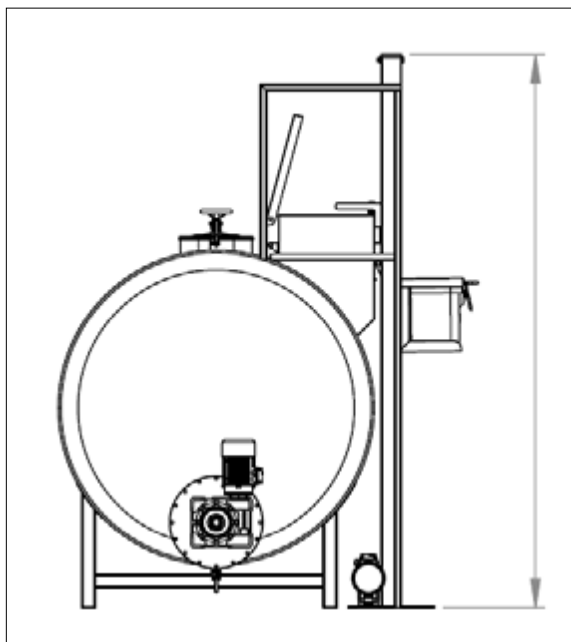
E' fabbricato interamente in acciaio inox AISI 304 per l'industria alimentare e AISI316L, le parti a contatto con il prodotto possono essere fornite su richiesta.

VANTAGGI

- ◆ Lo special design dell'agitatore garantisce una rapida e uniforme miscelazione del miele, che consente di avere l'intero lotto di miele certificato senza problemi dopo l'omogeneizzazione.
- ◆ L'efficiente sistema di riscaldamento con la particolare forma garantisce una rapida fusione di miele cristallizzato.
- ◆ L'omogeneizzatore di miele può essere realizzato in qualsiasi formato secondo le esigenze del cliente.
- ◆ Design igienico, con assenza di zone morte che non si mescolano.
- ◆ Design resistente con costi di manutenzione minimi, utilizzando materiali e parti di alta qualità.



Modello	HM-4	HM-8	HM-12	HM-16
Volume totale, litri	4000	8000	12000	16000
Riscaldamento	collegamento alla sorgente esterna di acqua calda o vapore / riscaldamento elettrico integrato			



Più di trenta anni di esperienza nella produzione di macchinari per la trasformazione alimentare, e per molti progetti realizzati nel design e negli impianti industriali per la lavorazione del miele, hanno reso possibile l'inserimento sul mercato di una linea di attrezzature con il marchio **HONEMA**.

Fanno parte di **HONEMA** i seguenti strumenti di elaborazione del miele: disidratatori sotto vuoto ed atmosferici del miele, impianti di miscelamento e filtraggio, mescolatori ed omogeneizzatori del miele, pastorizzatori, impianti di elaborazione della crema di miele, linea di produzione del miele artificiale, impianti di pompaggio e dosaggio.

Oltre a dei prodotti sviluppati commercialmente, offriamo anche una produzione individuale di attrezzature con lo scopo di incontrare le esigenze del consumatore.

Ogni apparecchiatura è realizzata in Europa all'interno della nostra area di produzione di una grandezza oltre gli 8000 mt. in cui sono presenti inoltre i nostri stabilimenti di produzione, gli uffici ed i magazzini.

L'azienda EMA Europe fornisce un completo ciclo di servizi nel design, confezionamento, realizzazione e manutenzione di attrezzature di processo:

- Consulenza tecnologica
- Disegno tecnologico
- Produzione di attrezzature all'interno della nostra area
- Costruzione e commissione
- Servizio di garanzia
- Manutenzione dopo l'acquisto in un centro di servizio privato

Per il procedimento di costruzione degli impianti noi usiamo solamente componenti e materiali europei di alta qualità. Non rivendiamo apparecchiature che sono state completamente o parzialmente realizzate in Cina o in altri paesi asiatici.

Diamo gentilmente il benvenuto ai quei potenziali clienti che vorranno visitare il nostro centro di produzione al fine di discutere dei dettagli tecnici con i nostri ingegneri e di classificare così il nostro livello tecnico.



e-mail:
info@honeyequipment.com

+421 2 333 25 774

Trova il rappresentante
a te più vicino nella sezione
contatti

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



honema

Industrial honey processing equipment