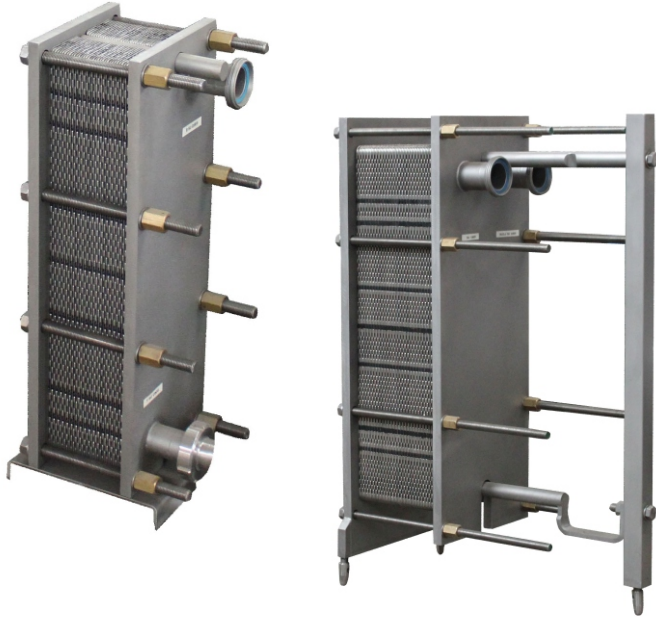


Santrifüj Pompa Centrifugal Pump



Süt, su, meyve suyu, gazlı içecekler, sıvıyağ, şarap, bira endüstrisinde kullanılır.

- Paslanmaz çelik malzemeden AISI 304 ve AISI 316 olarak üretilmektedir.
- 0,37 Kw-5,5 Kw arasında üretilmektedir.
- Kolay sökülebilir hijyen bir yapıya sahiptir.
- Demontesi basit olduğu için yedek parçaları kolayca değiştirilebilir.
- Her yerde bulunabilen standart salmastralar kullanılır.

Used in milk, water, fruit juice, carbonated drinks, oil, wine and beer industries.

- Produced in stainless steel AISI 304 and AISI 316.
- Produced between 0.37 Kw and 5.5 Kw.
- Has an easily removable hygienic structure.
- Spare parts can be easily replaced due simple disassembly.
- Standard seals are available everywhere are used.

GÜÇ Power	N	Ho	A	B	C	E	X	Do	d1-d2	Z	Kg
3728	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	16,1/17,5
3714	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	16,1/17,5
5528	400	235	425	140	140	20	175	192	40 - 40	40	17,5
7514	430	235	450	150	150	25	235	262	40 - 40	58	28/29,5
11028	430	235	450	150	150	25	235	262	40 - 40	58	28/29,5
11014	440	235	515	150	150	25	245	274	40 - 40	58	34,5
15028	440	235	530	165	165	25	245	274	50 - 40	58	34,5
22028	450	235	530	160	160	25	245	274	50 - 50	52	36,5
30028	460	235	530	160	160	25	245	274	50 - 50	52	39
40028	490	235	560	160	160	25	260	295	50 - 50	52	45,5

Ön Soğutma Sistemi(Eşanjör) Precooling System (Exchanger)-Plated Exchangers

Isı eşanjörleri hijyenik prosesteki en önemli ekipmanlardır. Sterilize edilmiş ürünler ortam sıcaklıklarında uzun süre saklanabilirler. Birçok üretici ürünlerini sterilize etmek, uzak mesafelere dağıtımını yapmak ve hijyenik gıda sektöründe yeni pazarlar bulabilmek için bu sistemi kullanmaktadır. Isı değiştiricilerin üretici, bayi ve müşteri için birçok avantajları vardır.

Isı değiştiriciler, günümüzde en yaygın, az maliyetli doğrudan soğutma ve ısıtma yöntemi olarak bilinmektedir. Örneğin; ısıtma ve soğutma süt ürünlerinin işlenmesi konusunda en önemli işlemlerdir. Süt endüstrisinde süt mandıraya vardktan sonra en kısa zamanda ısıtma işlem uygulanmalıdır.

Heat exchangers are the most important equipment in the hygienic process. Sterilized products can be stored at ambient temperatures for a long time. Many manufacturers use this system to sterilize their products, distribute them over long distances and find new markets in the hygienic food industry. Heat exchangers have many advantages for manufacturers, dealers and customers.

Today, heat exchangers are known as the most common, cost-effective method of direct cooling and heating. For example; heating and cooling are the most important processes in the processing of dairy products. In the dairy industry, heat treatment should be applied as soon as the milk arrives at the dairy farm.

No	Özellik Feature	Tip Type	Kapasite Capacity	Plaka Sayısı Number of Plates	Model	Plaka Malzemesi Plate Material	Gövde Malzemesi Body Material	Giriş-Çıkış Inlet-Outlet
1	36°C - 22°C sütün sıcaklığını düşürür. (20-22°C şebeke suyu ile) lowers the temperature of 36 °C - 22 °C milk (with 20-22 °C mains water)	Plakalı Plated	1.000 lt	21	TR-1000	316 K. Paslanmaz Stainless Steel	304 K. Paslanmaz Stainless Steel	DN 40 DN 40
2	36°C - 22°C sütün sıcaklığını düşürür. (20-22°C şebeke suyu ile) lowers the temperature of 36 °C - 22 °C milk (with 20-22 °C mains water)	Plakalı Plated	2.000 lt	37	TR-2000	316 K. Paslanmaz Stainless Steel	304 K. Paslanmaz Stainless Steel	DN 40 DN 40
3	36°C - 22°C sütün sıcaklığını düşürür. (20-22°C şebeke suyu ile) lowers the temperature of 36 °C - 22 °C milk (with 20-22 °C mains water)	Plakalı Plated	3.000 lt	49	TR-3000	316 K. Paslanmaz Stainless Steel	304 K. Paslanmaz Stainless Steel	DN 40 DN 40

