

میکسر هموژنایزر تحت خلاء (تولید سس کچاپ)

- مناسب برای تولید سس کچاپ - ۳ جداره
- بارگیری آب ، سرکه ، رب به مقدار لازم و بصورت اتوماتیک با مقادیر داده شده به دستگاه
- دارای ظروف مجزای فرمولاسیون ۲ جداره و مجهز به میکسر جهت همگن کردن کلیه مواد و افزودن پودرها جهت پیش میکس و سپس مکش به میکسر اصلی
- کلیه موتور گیربکس ها و قطعات تابلو برق اروپایی
- ظرفیت از ۵۰۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ

Ketchup Vacuum Mixer Homogenizer

- Suitable for ketchup processing – 3 layer vessel design
- Automatic loading of water, vinegar, and tomato paste with desired amounts
- Separate side hoppers equipped with mixer for pre-mixing of ingredients and powders
- European Motor-gearboxes and electrical panel parts
- Capacity: 500 to 2000 lit. per batch



میکسر هموژنایزر تحت خلاء (تولید سس مایونز و کچاپ)

- تمام استنلس استیل - جداره داخلی ۳۱۶ AISI و کلیه ملزومات بیرونی ۳۰۴ AISI
- مناسب تولید انواع سس های سرد و گرم : مایونز ، کچاپ ، فرانسوی ، هزار جزیره ، سس فلفل و انواع سس های مشابه
- ظرفیت از ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ
- دارای ۲ هموژنایز ۱۸.۵ و ۵.۵ کیلووات با سرعت ۳۰۰۰ دور بر دقیقه
- مجهز به اندازه گیری و بارگیری اتوماتیک آب ، روغن ، سرکه با دقت ۵۰ گرم
- استفاده از Load-cell برای اندازه گیری وزن مواد به جای استفاده از کنتورهای حجمی جهت بالا بردن دقت و کم کردن خطای ناشی از اندازه گیری حجمی
- استفاده از هموژنایزر ثانوی جهت حل کردن پودر نشاسته ، پودر جایگزین تخم مرغ ، سایر مواد پودری ، صمغ و یا رقیق کردن رب
- کلیه موتور و گیربکس ها و قطعات تابلو برق ساخت اروپا

Vacuum Mixer Homogenizer (Ketchup and Mayonnaise)

- All Stainless Steel (Internal layer AISI 316, and all external parts AISI 304)
- Suitable for producing ketch-up, Mayonnaise, Pepper Sauce, etc.
- Capacity: 250 to 2000 lit. Per batch
- Equipped with 2 homogenizer (18.5 kW and 5.5 kW, 3000 rpm.)
- Automatic loading and measuring of water, vinegar and oil with accuracy of 50 g
- Equipped with load-cell (instead of volume Meter) for accurate measuring.
- 2nd homogenizer for solving powder materials such as starch, or viscose materials such as Gum or tomato paste
- European motor-gearboxes and electrical parts



میکسر هموژنایزر تحت خلأ تولید کرم فیل و ژل (Cream filling)

- مناسب برای تولید انواع کرم و ژل‌های خوراکی
- مناسب کرم میوه (Fruit Cream) ، کرم فیل، کرم شکلات، شکلات صبحانه و دسرها
- دارای میکسرهای مجزا جهت پیش میکس قبل از ارسال به میکسر اصلی
- مجهز به نمایش وزن و کنترل مواد اولیه
- دارای لوب پمپ (lube pump) برای تخلیه، سیرکوله و جابجایی مواد
- با ظرفیت‌های ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ

Cream filling and Gel Vacuum mixer Homogenizer

- Suitable for production of different kinds of creams and edible gels
- Suitable for fruit cream, cream filling, chocolate cream and desserts
- Equipped with separate mixers for pre-mixing before main homogenizing
- Equipped with weight control system for ingredients
- Equipped with lube pump for discharge, circulation and convection of materials
- Capacity: 250 to 2000 lit. per batch



میکسر هموژنایزر تحت خلاء (تولید رنگ مو)

- تمام استنلس استیل-جداره های داخلی ۳۱۶ و بیرونی استراکچر ۳۰۴
- ظرفیت‌های قابل ساخت : از ۱۰۰ لیتر تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بچ
- قابلیت تزریق آمونیاک مستقیماً به هموژنایزر
- دارای مخازن جانبی با میکسر های مستقل دور تند و کند
- امکان هوادهی زیر مخازن جانبی
- امکان سیرکولاسیون در مسیرهای متعدد در بدنه اصلی میکسر و مجهز به شیرآلات اتوماتیک قابل برنامه ریزی
- کلیه موتور گیربکس‌ها و قطعات تابلو برق ساخت اروپا

Hair color Vacuum Mixer Homogenizer

- All stainless steel – body AISI 316 , structure 304
- Capacity: 100 to 2000 lit. per batch
- Ammoniac direct injection unit
- Air injection from bottom of hoppers (Optional)
- Ability of circulation in different levels of main vessel , equipped with programmable automatic valves (Optional)
- European Motor-gearboxes and electrical parts



میکسر هموژنایزر تحت خلأ برای تولید کرم‌های آرایشی - بهداشتی

- مناسب تولید انواع کرم‌های آرایشی از جمله کرم‌های سنگین مثل تیتان
- هموژنایزر تقویت شده و سیل‌های مکانیکی ویژه
- ظرفیت از ۲۵۰ تا ۲۰۰۰ لیتر در هر بیچ
- بدنه اصلی میکسر مطابق با آخرین دستاوردهای تکنولوژی جهان
- قابلیت گرمایش و سرمایش محصول

Vacuum Mixer Homogenizer for cosmetic creams

- Suitable for production of all kinds of cosmetic creams and heavy creams
- Boosted homogenizer and heavy duty mechanical seals
- Capacity: 250 to 2000 lit. per batch
- Main vessel Designed by latest technology in the world
- Ability of cooling and heating the product



میکسر هموژنایزر تحت خلاء (تولید خمیردندان)

- طراحی ویژه تولید خمیردندان با موتورهای تقویت شده
- دارای مکنده مواد پودری مستقیم به داخل محفظه اصلی
- سیل مکانیکی دوپل خنک شونده با آب
- مخازن جانبی سه جداره مجزا و میکسر دار برای فاز آبی و فاز روغنی
- دارای درب باز شو اتوماتیک
- تابلو های برق قدرت و کنترل از جنس استنلس استیل
- کلیه موتور گیربکس ها و قطعات برقی ساخت اروپا

Toothpaste Vacuum Mixer Homogenizer

- Special Design for toothpaste production with tuned-up motors
- Direct loading of powders into the main vessel
- Water-cooled double mechanical seals
- Separate 3-layer hoppers, equipped with mixer for aqueous and oleic phases
- Automatic opening door
- Stainless Steel electrical panel
- European Motor-gearboxes and electrical parts



میکسر هموژنایزر تحت خلأ پایلوت آزمایشگاهی (Pilot)

- مناسب تولید آزمایشی انواع سس های سرد و گرم - محصولات آرایشی بهداشتی، محصولات دارویی و Scale-up
- ظرفیت کل ۸ لیتر، ۲ تا ۵ لیتر مفید
- طراحی ۳ جداره
- دارای ظروف جانبی مجزا برای مایعات و مواد پودری
- نمایشگر و تنظیم مقدار خلأ لازم
- تابلو برق استیل با کلید ادوات مصرفی اروپایی
- کلید موتور گیربکس ها ساخت اروپا
- دارای اسکراپر و Baffle های ثابت
- دارای کابین تمام استیل
- دارای CIP جهت شستشو کامل میکسر

Pilot vacuum homogenizer

- suitable for laboratories, test production and scale-up of food products (hot and cold sauce), cosmetics and pharmaceuticals and same products.
- Total capacity: 8 lit. , functional capacity: 2 to 5 lit.
- Three-layer vessel design
- Equipped with side hoppers for liquids and powder materials
- Adjustable vacuum level , with pressure display
- Stainless steel electrical panel , European motor-gearboxes and electrical parts
- Equipped with scraper and fix baffles
- Stainless steel cabin
- Equipped with CIP system for full elution

