



Universální homogenizační zařízení
Universal homogenising machine
Универсальная гомогенизационная установка

NIROMIX

Universální homogenizační zařízení pro výrobu :

- tavených sýrů
- paštik, masových a zeleninových past
- pomazánek, salátů
- marmelády, hořčice, majonézy
- farmaceutických krémů a mastí

Universal homogenising machine for production of :

- processed cheese
- pasty, meat and vegetable pastes
- spreads, salads
- jam, mustard, mayonnaise
- pharmaceutical creams and salves

Универсальная гомогенизационная установка по выпуску :

- плавленого сыра
- паштета пасты из мяса или овощей
- салатов
- джема горчицы майонеза
- фармацевтических кремов и мази



Objem :
60, 120 a 180 l

Volume :
60, 120 and 180 ltr

Объём :
60 120 и 180 л

Otáčky homogenizačních nožů :
0 - 3000 otáček/min

Speed of homogenisation blades :
0 to 3000 rpm

Обороты гомогенизационных резов :
0 - 3000 об мин

Typy provedení :

- jednoplášťové nebo dvouplášťové
- s ohřevem parou nebo horkou vodou
- vakuové provedení
- sterilizace parou

Versions :

- single- or double-jacketed
- heating with steam or hot water
- vacuum version
- steam sterilisation

Типы исполнения :

- одностенные или двустенные
- с обогревом на базе пара или горячей воды
- вакуумное исполнение
- стерилизация паром