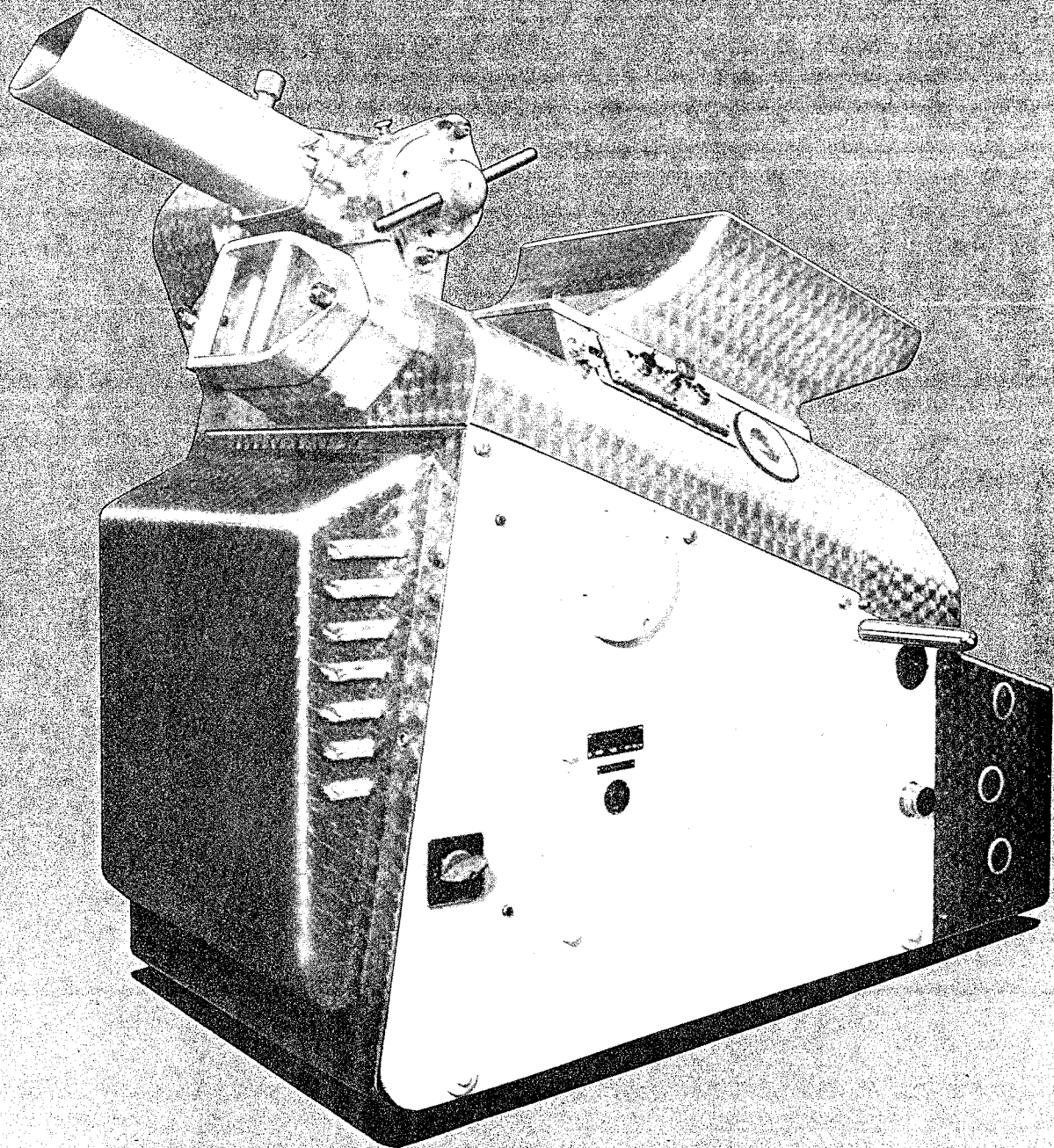




Butter-Homogenisator
Butter-Homogenizer
Homogénéisateur à beurre

Typ Microfix 8471





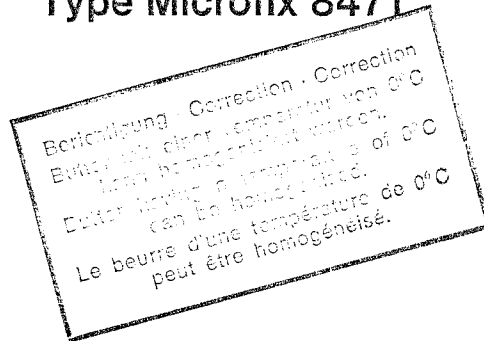
Butter-Homogenisator Typ Microfix 8471



Butter Homogenizer Type Microfix 8471



Homogénéisateur à beurre Type Microfix 8471



Der Microfix rationalisiert die Verarbeitung und Verpackung von Kühlhausbutter durch:

Verkürzung der Auftauzeit
Butter mit einer Temperatur von + 4°C kann im Microfix homogenisiert werden. Das Homogenisieren von Butter niedrigerer Temperatur ist von der Konsistenz der Butter abhängig.

Automatisches Anpassen des Microfix an die Leistung der nachgeschalteten Packmaschine mit Hilfe eines Tastschalters

Verbesserung der Butterqualität
Herstellung feinsten Wasserverteilung, wodurch eine erhöhte Haltbarkeit der homogenisierten und verpackten Butter erreicht wird. Gleichzeitig wird auch die Streichfähigkeit verbessert.

Verringerung des Wasserverlustes beim Packvorgang.

Anpassen des Microfix an die jeweilige Butterqualität vermittels:

- eines variablen Förderschneckenantriebes,
- Rotoren mit unterschiedlichen Umdrehungszahlen,
- Regulierung der Durchströmgeschwindigkeit im Auslauf.

Leistung:
bis zu 1 400 kg/h.

Antrieb:
geschlossene Molkereimotoren:
20 PS für Antrieb des Rotors
3,8 PS für Antrieb der Förderschnecken.

Raumbedarf:
Siehe Grundrißzeichnung

Gewicht:
ca. 900 kg

The Microfix rationalizes the processing and packaging of cold store butter by:

Reducing the time of defreezing
Butter having a temperature of + 4°C can be homogenized by the Microfix. Homogenizing butter having lower temperatures depends on the consistency of the butter.

Automatic adaptation of the Microfix to the output of the combined packaging machine by means of a feeler switch.

Improving the quality of the butter
by ensuring finest water dispersion resulting in an increased shelf life of the homogenized and packed butter. Likewise, the spreadability of the butter is improved.

Reducing the loss of water during the packaging operation.

The Microfix is adapted to the actual quality of butter by means of

- a variable feed worm drive,
- rotors having different numbers of knives,
- the regulation of the flow speed in the outlet.

Output:
up to 1.400 kgs/h.

Drive:
encased dairy type motors:
20 HP for the drive of the rotor,
3,8 HP for the drive of the feed worms.

Space required:
please see plan drawing

Weight:
abt. 900 kgs

rationalise le traitement et le conditionnement du beurre d'entrepôt de refroidissement en:

réduisant la durée de dégelation
Le beurre d'une température de + 4°C peut être homogénéisé dans le Microfix.

La homogénéisation de beurre d'une température basse dépend de la consistance de ce produit.

adaptant le Microfix automatiquement au rendement de l'empaqueteuse à l'aide d'un interrupteur à poussoir.

améliorant la qualité du beurre.
Réalisation d'une répartition intime de l'eau; par là une meilleure conservation du beurre homogénéisé et empaqueté. En même temps une amélioration de la tartinabilité.

réduisant la perte d'eau durant l'empaquetage.

adaptant le Microfix à la qualité du beurre au moyen

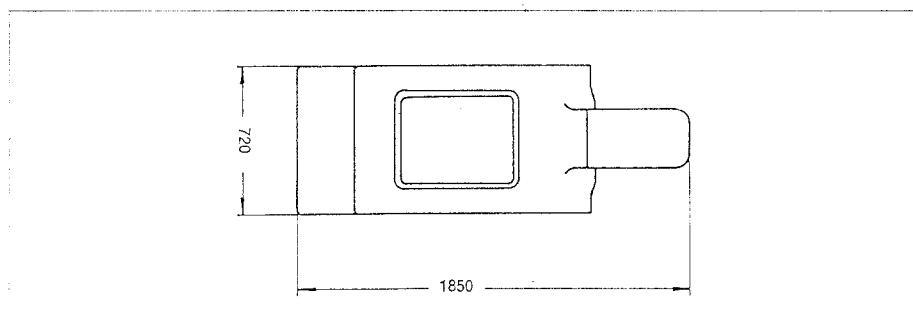
- d'une commande variable des vis sans fin.
- de rotors avec nombres de couteaux différents,
- du réglage de la vitesse du flux dans le bec.

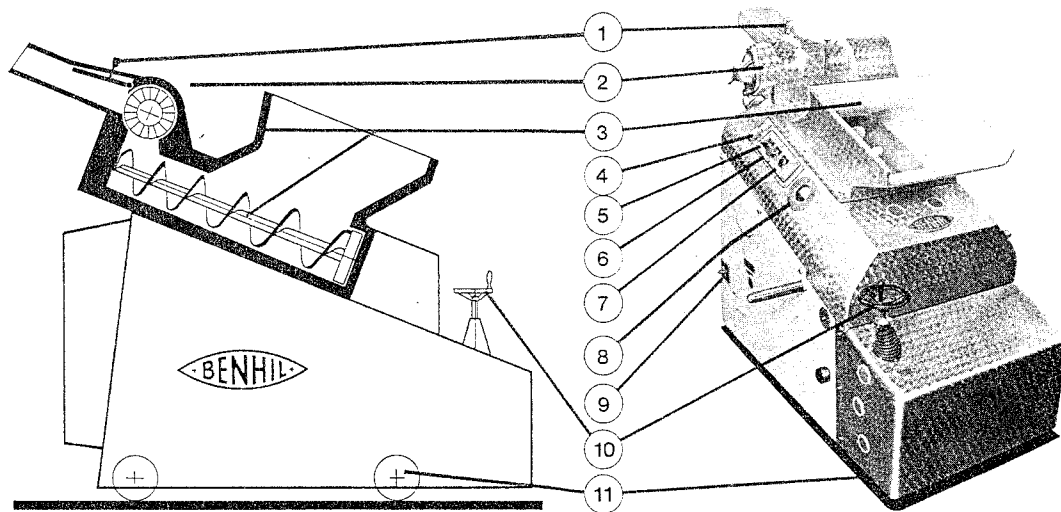
Rendement:
jusqu'à 1.400 kg par heure.

Commande:
moteurs entièrement fermés pour laiteries:
20 CV pour la commande des rotors,
3,8 CV pour la commande des vis sans fin.

Encombrement:
voir dessin de projection horizontale.

Poids:
env. 900 kg.





- | | | |
|---|--|---|
| 1. Der Durchmesser des Butterstranges läßt sich mit Hilfe einer Regulierschraube verstellen | 1. The cross section of the butter stream may be regulated by means of an adjustment screw | 1. Le diamètre du boudin de beurre peut être ajusté à l'aide d'une vis de réglage |
| 2. Der Rotor ist aus rostfreiem Stahl. Er wird in der Regel mit 16, 24, 30 oder 36 Messern ausgerüstet | 2. The rotor is made of stainless steel. As a rule, it is equipped with 16, 24, 30 or 36 knives | 2. Le rotor en acier inoxydable. En général il est équipé de 16, 24, 30 ou 36 couteaux |
| 3. Schnecken trog, Rotorgehäuse und Förderschnecken sind aus einer hochwertigen, für diesen Spezialzweck besonders ausgesuchten korrosionsfesten Leichtmetall-Legierung | 3. The trough, the rotor housing and the feed worms are made of a high-quality, corrosion-resistant light metal alloy particularly chosen for this special application | 3. Trémie, boîtier de rotors et vis sans fin exécutés en alliages légers d'une haute qualité et particulièrement résistant à la corrosion |
| 4. Stecker für Tastschalter | 4. Plug for feeler switch | 4. Fiche pour interrupteur à poussoir |
| 5. Drehschalter arbeitet mit und ohne Tastschalter | 5. Rotary switch operating with and without feeler switch | 5. Le commutateur sélecteur travaille avec et sans interrupteur à poussoir |
| 6. Ausschalten | 6. Switch off | 6. Débrayage |
| 7. Einschalten | 7. Switch on | 7. Embrayage |
| 8. Amperemesser zur Kontrolle des Kraftbedarfs | 8. Ammeter for the control of the power required | 8. Ampèremètre pour le contrôle de la force nécessaire |
| 9. Hauptschalter | 9. Main switch | 9. Interrupteur principal |
| 10. Geschwindigkeitsregulierung der Förderschnecken | 10. Adjustment of the speed of the feed worms | 10. Réglage de vitesse des vis sans fin |
| 11. Der Microfix ist fahrbar | 11. The Microfix is movable | 11. Le Microfix est amovible |