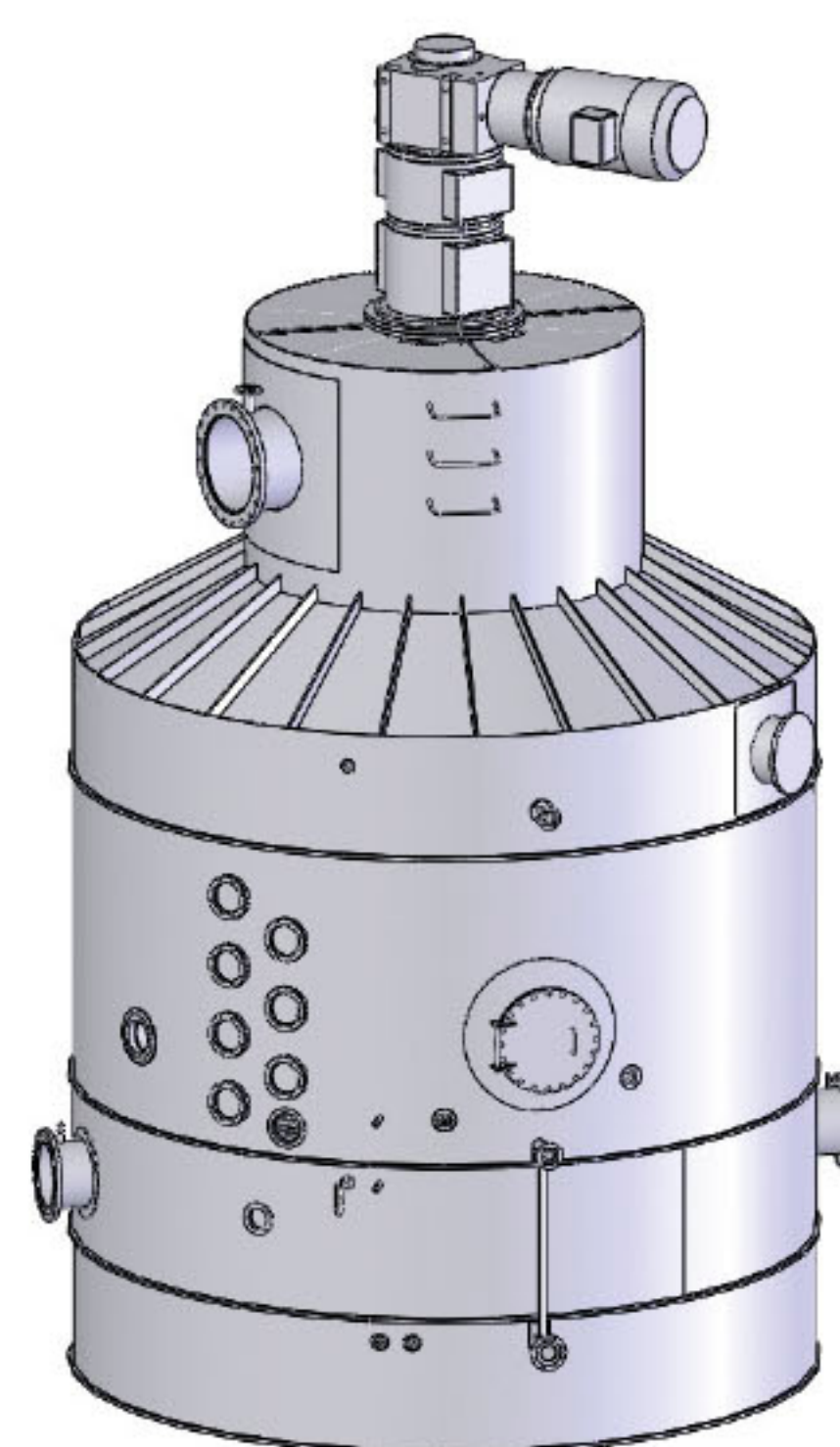
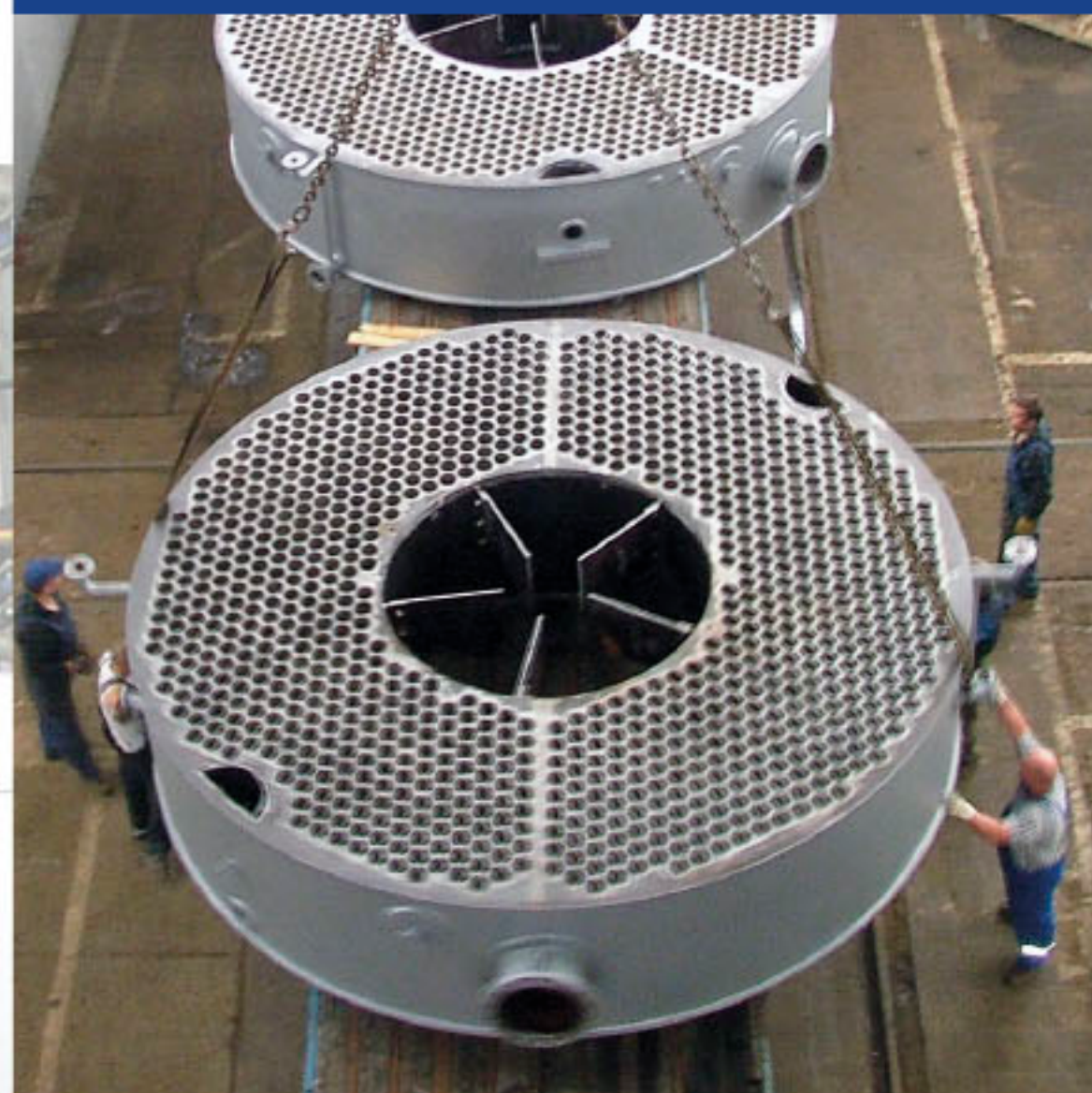




WARNIK CUKRZYCY





Przeznaczenie

Instalowane w cukrowniach warniki z wymuszoną cyrkulacją służą do gotowania cukrzyc A-C. Zastosowanie warników z mieszadłami mechanicznymi o regulowanych obrotach oraz automatyzacja procesu krystalizacji umożliwiają min.: gotowanie cukrzyc z syropów powyżej 80°Bx, skrócenie czasu gotowania warów, poprawę jednorodności i powtarzalności granulacji, a w konsekwencji poprawę pracy wirówek i suszarni cukru.

Budowa i zasada działania

Warnik pionowy to cylindryczny aparat z umieszczoną w dolnej części rurową komorą grzejną ogrzewaną parą. W środkowej części tej komory jest rura cyrkulacyjna z wysokosprawnym mieszadłem mechanicznym z napędem górnym do wspomaganie cyrkulacji cukrzycy. Dno ukształtowane jest w formie litery „W” co ułatwia cyrkulację cukrzycy.

Wyposażenie dodatkowe – na życzenie klienta:

- zastosowanie napędów falownikowych,
- kompletna armatura odcinająca i regulacyjna,
- zastosowanie rur grzejnych ze stali kwasoodpornej,
- aparatura kontrolno – pomiarowa,
- instalacja oświetlenia okien wziernych,
- stanowisko do poboru próbek.

Charakterystyka techniczna

PARAMETR / TYP		40 T	50 T	60 T	80 T
POWIERZCHNIA OGRZEWALNA	m ²	180 – 200	225 – 250	270 – 300	350 – 400
MOC NAPĘDU	kW	48/35	49/34	65/45	77/52
L 1	mm	7230 – 7400	7800 – 8250	8000 – 8500	8300 – 8500
L 2	mm	4800 – 4980	5530 – 5700	5740 – 5850	5950 – 6700
L 3	mm	785 – 955	905 – 995	955 – 995	995 – 1195
L 4	mm	3800	4200	4500	4800
DOPROWADZENIE CUKRZYCY ZARODOWEJ	mm	125	150	150	150
SPUST CUKRZYCY	mm	400	400	500	500
DOPROWADZENIE PARY GRZEJNEJ	mm	300	350	400	400
ODPROWADZENIE OPARÓW	mm	400	500	600	600
ORIENTACYJNY CIĘŻAR	t	19,0 – 26,4	23,3 – 28,2	28,3 – 34,2	35,3