



Hommak A-HM60 Serisi yüksek basınçlı homojenizatör / pistonlu pompa, en son tasarım konseptinde mükemmel performans ve güvenilirliğe sahiptir.

The Hommak A-HM60 Series high pressure homogenizer / piston pump has excellent performance and reliability in the latest design concept.

Hommak A-HM60 homojenizatörler / pistonlu pompalar 2500 - 7500 lt/h kapasitelerinde uygulamaya bağlı olarak kademesiz, bir veya iki kademeli olarak mevcuttur.

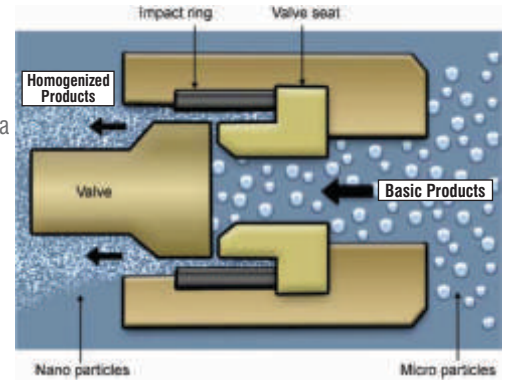
The Hommak A-HM60 Homogenizers / Piston Pumps are available with capacities from 2500 to 7500 lt/h. as no stage, one stage or double stage depending on application.

Homojenizasyon Prensipli

Homojen olacak ürün, valf alanına yüksek basınç ve düşük hızla girer. Ürün, ayarlanabilir valf ve valf yatağı arasından geçiş yapar. Geçiş sırasında ani hız artışı ve buna bağlı olarak basınçta düşüş gerçekleşir. Yoğun enerji salınımı türbülansa ve lokalize basınç farkına neden olur, bu da partiküllerin parçalanmasını sağlar. Homojenleştirilmiş ürün, çarpma halkasına çarpmakta ve yeterli uygun basınçta çıkmaktadır.

The Principle of Homogenization

The unhomogenized product enters the valve area at high pressure and low velocity. As the product enters the adjustable, close clearance area between the valve and the seat, there is a rapid increase in velocity with a corresponding decrease in pressure. The intense energy release causes turbulence and localized pressure differences, which will tear apart the particles. The homogenized product impinges on the impact ring and exits at a pressure sufficient for the next processing stage.



KULLANIM ALANLARI / APPLICATION FIELDS



SÜT ÜRÜNLERİ / DAIRY PRODUCTS

Süt	Milk
Yoğurt	Yoghurt
Dondurma	Ice Cream
Krema	Cream
Peynir	Cheese
Tatlı	Dessert



ECZA ÜRÜNLERİ / PHARMACEUTICALS

Antibiyotikler	Antibiotics
Kremler	Creams
Antasitler	Antacids
Tablet Kaplamaları	Tablet Coatings
Lipozomlar	Liposomes
Merhemler	Ointments



YİYECEK VE İÇECEK / FOOD AND BEVERAGE

Meyve suları	Fruit Juices
Keçap/Domates Salçası	Ketchup / Tomato Paste
Bebek Gıdaları	Baby Foods
Fıstık / Fındık Ezmesi	Peanut / Hazelnut Paste
Bal / çikolata	Honey / Chocolate
Tahin	Tahina



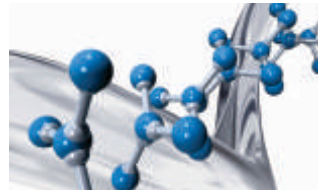
KİMYASAL / CHEMICALS

Boya	Paint
Deterjanlar	Detergents
Sabun	Soap
Mumlar	Waxes
Yağlama Yağı	Lubrication Oil
Parafin Emülsiyonları	Paraffin Emulsions



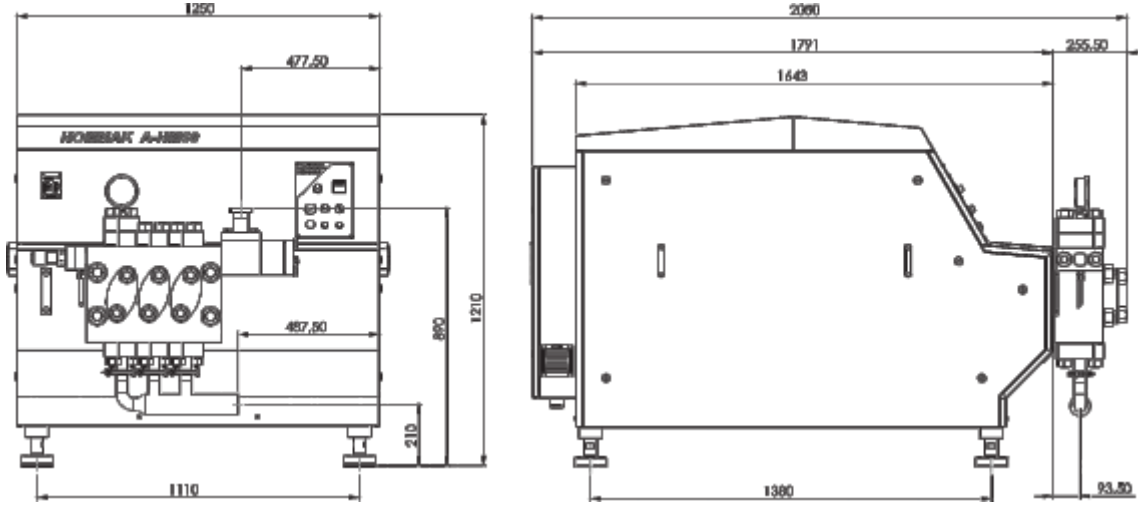
KOZMETİK / COSMETICS

Saç Ürünleri	Hair Products
Vücut Kremleri	Skin Creams
Dudak Ürünleri	Lipsticks
Losyonlar	Lotions
Şampuanlar	Shampoos
Ojeler	Nail Polishes



BİOTEKNOLOJİ / BIOTECHNOLOGY

Proteinler	Proteins
Maya	Yeast
Vitaminler	Vitamins
Bakteriler	Bacteria
Enzimler	Enzymes
Virüsler	Viruses



Teknik Özellikler / Technical Features

Piston Mil Sayısı / Number of Plungers	3
Ağırlık / Weight	1.750 kg.
Water Consumption / Su tüketimi	80 l/h

Şanzıman Yağı / Lubrication Oil ISO VG 150	26 l
Redüktör Yağı / Gearreducer Oil ISO VG 320	7.5 l
Motor Gücü / Motor Power	37 kW

Hommak MonoBlok

Hommak MonoBlok yüksek gerilimli, korozyona dayanıklı, dövülmüş yüksek kaliteli paslanmaz çelikten imal edilir. Çatlama ve kusurlara karşı 7 yıl garantili ultrasonlarla kontrol edilir. Hijyenik uygulamalar için Hommak MonoBlok, hat içi akış modeli sağlar ve sızdırmazlık alanlarının sayısını en aza indirir. Kolay bakım için çıkarılabilir üst, alt ve ön flanşlar. Kör noktasız ultra pürüzsüz tasarım. Hommak yarı küresel valf sistemleri hem düşük hem de yüksek viskoziteli ürünlerin mükemmel işlenmesini sağlar.

Hommak MonoBlock

The Hommak MonoBlock (compression head) is manufactured out of a high tensile, corrosion resistant, forged high quality stainless steel, and checked with ultrasounds a 7 years guarantee against cracking and defects. The Hommak compression head for sanitary applications provides an in-line flow pattern and minimises the number of sealed areas. Removable top, bottom and front flanges for easy maintenance. Ultra clean design without dead ends. The Hommak semispherical valves system allow smooth machine operation, for both low and high viscosity products.



Makine Özellikleri

- AB güvenlik kurallarına (CE standartlarına) göre tasarlanmıştır
- ISO EN 9001 Kalite Sistemine göre mühendislik, imalat ve test
- Kolay bakım ve temizlik (CIP ve SIP) için mühendislik ve tasarım yapılmıştır.
- Aşındırıcı ve viskoz ürünler için uygundur
- Pnömatik ayarlı otomatik homojenizasyon basınç kontrolü (isteğe bağlı manuel ayarlı)
- Paslanmaz çelik konstrüksiyon (Şase) ve elektrik panosu.
- Ergonomik tasarım ile daha az yer kaplaması
- Hijyenik tasarım analog diyaframlı yüksek basınç göstergesi
- V kayış tahrikli ve redüktör hız düşürme ünitesi
- AC motor sürücüsü
- Türk Malı

Machine Features

- Designed according to the EU safety rules (CE standards)
- Engineered, manufactured and tested according to ISO EN 9001 Quality System
- Engineered and designed for easy maintenance and cleaning (CIP and SIP)
- Suitable for abrasive and viscous products
- Automatic homogenization pressure controller with pneumatic adjustment (optional manual)
- Stainless steel construction (Frame) and electrical panel board.
- Less footprint with ergonomic design
- Sanitary design analog diaphragm high pressure gauge
- V belts drive train and gearbox speed reduction unit
- AC motor drive
- Made in Turkey

Üretim Yeri / Manufacturing Location



Torbali
İZMİR / TURKEY