

860



Homogenizator Trepko przeznaczony jest do mechanicznej obróbki bloków masła, margaryny i innych tłuszczów. Maszyna ta została zaprojektowana do homogenizacji dużej ilości masła przed procesem pakowania.



Proces odbywa się w trybie ciągłym i jest niezbędny do uzyskania właściwości masła sprzed procesu zamrożenia. Możliwość mycia maszyny w systemie CIP podnosi standard higieniczny urządzenia. Homogenizator Trepko można doskonale zintegrować z maszynami Trepko do formowania i owijania kostek Serii 800.



seria 860
homogenizator

Trepko

Trepko Homogenizator przeznaczony jest do mechanicznej obróbki bloków masła, margaryny i innych tłuszczów. Maszyna ta została zaprojektowana do homogenizacji dużej ilości masła przed procesem pakowania.

Proces odbywa się w trybie ciągłym i jest niezbędny do uzyskania właściwości masła z przed procesu zamrożenia.

860



Homogenizator Trepko można doskonale zintegrować z maszynami Trepko do formowania i owijania kostek Seria 800.



DANE TECHNICZNE

Produkt	masło
Temperatura produktu	6-10 °C
Wydajność	1.9 ton/hr with butter at 7 °C
Pobór mocy	11 kVA
Wymiary (dł/szer/wys)	2209/1102/2024
Waga	750 kg

Worldwide supplier
of filling/packaging machines



info@trepko.com
www.trepko.com