

observar as instruções de trabalho e inspeção dos regulamentos para recipientes de pressão (Regulamento para recipientes de pressão §§ 8, 9, 10, 12, 31 e anexo II, 12 e os regulamentos nacionais válidos de recipientes de pressão)

3. Dados técnicos

Tipo de máquina UM/SK 24 E
Ano de construção 1999

3.1 Dados da máquina

Capacidade do recipiente (até a borda do recipiente)	L	cerca de 24
Tamanho da carga (dependendo do produto)	L	máx. 18
Peso da máquina (líquido)	kg	250
Excesso de pressão operacional máxima permitida no recipiente	bar/PSI	1,5/21,4
Temperatura operacional máxima permitida no recipiente	°C/°F	127/261
Excesso de pressão operacional máxima permitida, com Camisa	bar/PSI	2,0/28
Temperatura operacional máxima permitida, com Camisa	°C/°F	95/203
Pressão máxima permitida da água na Camisa	bar/PSI	6/85
Pressão máxima permitida, sistemas pneumáticos	bar/PSI	8/114

3.2 Consumo de energia

Motor principal n=300 – 3.000 min-1 (controlado por frequência)	kW	8,5
Defletor de mistura n=29min-1	kW	0,37
Vapor – com Camisa (aquecimento)	kg/h	Dependendo do produto/carga
Água – com Camisa (resfriamento)	l/h	Dependendo do produto/carga
Bomba de vácuo	kW	0,75
Água – bomba de vácuo	l/h	cerca de 240

3.3 Elétrica

Tensão/frequência de alimentação	V/Hz	400/50
Controle de voltagem	V	24 DC
Proteção por fusível a 400 V (queima lenta)	A	50

3.4 Desenho dimensional UM/SK 24 E

[figura]

3.5 Área de aplicação e uso pretendido

A UM/SK 24 E é projetada exclusivamente para misturar, picar, cortar, fatiar, amassar e para realizar tratamento térmico indireto de produtos alimentícios, farmacêuticos, cosméticos ou químicos.

O desempenho do Motor e dos insertos de trabalho devem ser compatíveis com o processo e o produto a ser processado; os valores limite técnicos da máquina não devem ser excedidos. (Consulte "Dados da máquina" na página 5.)

[figura] Qualquer utilização além desta não é considerada utilização normal. O fabricante não será responsável pelos danos resultantes. Somente o usuário assumirá o risco.

3.6 Resumo

A UM/SK 24 E é uma máquina multifuncional para fabricação de produtos alimentícios. Combina alto desempenho com design atraente na forma mais compacta. Está em conformidade com as normas de higiene mais modernas.

Todas as partes que entram em contato com o produto são constituídas de aço inoxidável antiferrugem ou outros materiais fisiologicamente inofensivos.

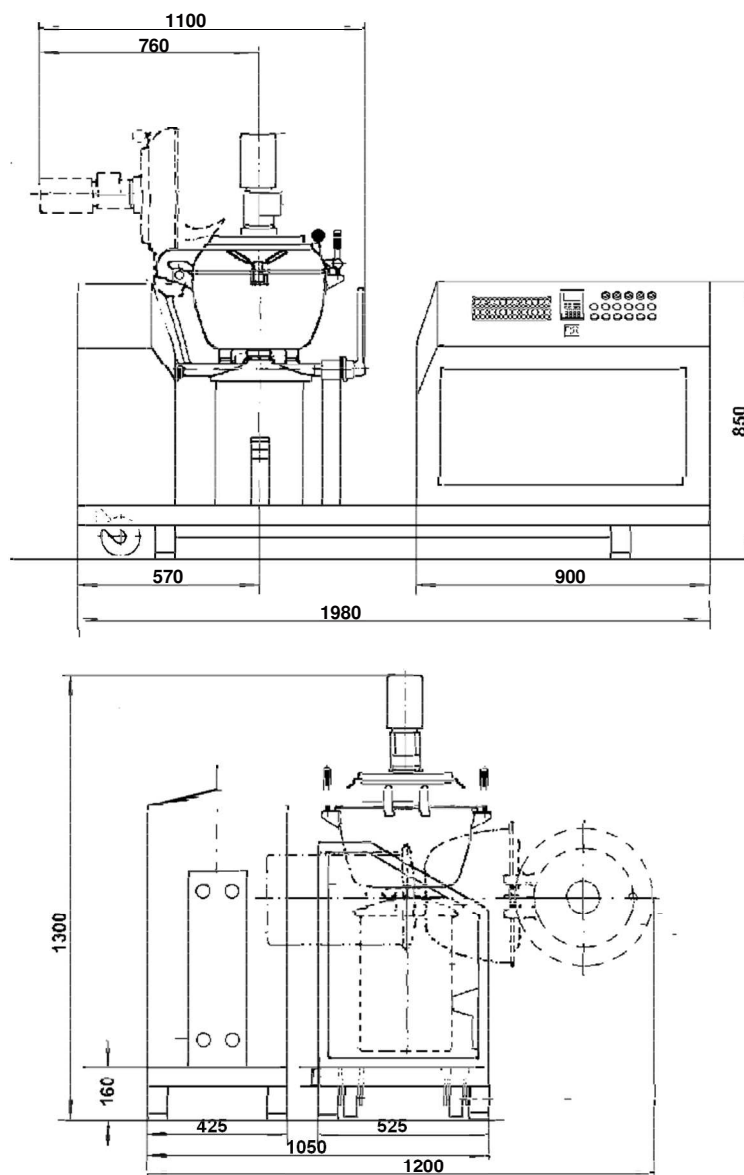
O recipiente do processo com os insertos de trabalho de acionamento direto é montado de forma giratória na base da máquina; a inclinação do recipiente e a abertura da tampa são realizados manualmente.

Todos os elementos periféricos (bomba de vácuo, fonte de alimentação) estão integrados na base da máquina.

As seguintes funções da máquina estão disponíveis:

Carregando	Manualmente através da tampa aberta
	Automaticamente através de válvula de medição por descarregamento ou bombeamento
Processos	Misturar, picar, fatiar, cortar, emulsionar, amassar
	Aquecimento, aquecimento brando, resfriamento, diretamente através de bicos ou indiretamente através de Camisa
	Desaeração por sistema de vácuo
Descarregamento	manualmente através da tampa aberta inclinando o recipiente
	automaticamente através da válvula de esvaziamento
Controle	manualmente através do painel de controle OP e do teclado
	automaticamente por controle programado

3.4 Dimensional drawing UM/SK 24 E



3.5 Area of application and intended usage

The UM/SK 24 E is exclusively designed for the mixing, chopping, cutting, slicing, kneading and indirect heat treatment of foodpharmaceutical, cosmetic or chemical products.