



**SPXFLOW**  
>Gerstenberg Schröder®



# PERFECTOR 150<sup>®</sup>

Trocador de calor de superfície raspada.

A **Perfector 150** é uma máquina compacta projetada exclusivamente para a produção de tudo, desde margarina de consumo, margarina industrial, gordura vegetal e pastas para barrar com baixo teor de gordura até misturas semilíquidas de manteiga para recheio. Possui desempenho confiável, tempo de inatividade mínimo e fácil manutenção.

Suporta diversas capacidades de produção dependendo do tipo de produto.

## Benefícios

### Excelente durabilidade

Seu chassi de aço inoxidável totalmente vedado, isolado e resistente à corrosão garante anos de operação sem problemas.

### Melhor transferência de calor

Tubos de resfriamento corrugados especiais melhoram o valor da transferência de calor, evitando a formação de óleo no compressor.

### Eficiência Superior

Cada circuito de resfriamento possui um tanque de descarte, permitindo uma partida rápida e reduzindo o tempo de inatividade durante interrupções de produção.

### Limpeza e manutenção simples

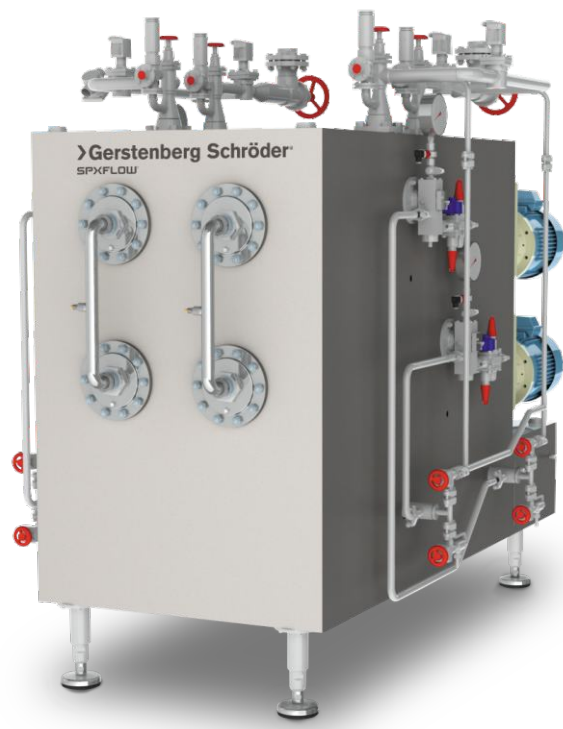
O GS Perfector 150 foi projetado para reduzir ao mínimo o tempo de inatividade – os ciclos de limpeza CIP são rápidos e eficientes e os procedimentos de manutenção são simples.

### Menos ruído

A nova caixa de velocidades em ferro fundido de baixo consumo de energia proporciona potência máxima e reduz ao mínimo os níveis de ruído.

### Sistema raspador

O sistema de raspador padrão é o chamado sistema Bulldog, que apresenta duas fileiras de raspadores de plástico. Os raspadores podem ser inspecionados e substituídos sem remover o rotor, reduzindo o tempo de inatividade. Alternativamente, também estão disponíveis sistemas raspadores com lâminas flutuantes de diferentes materiais para selecionar o que melhor se adapta ao seu produto.



### Selos de produtos

As vedações do produto são do tipo semi-balanceado com anéis de desgaste de carboneto de tungstênio. Selos laváveis também estão disponíveis.

### Materiais

As partes em contato com o produto são fabricadas em aço inoxidável AISI 316. Os tubos de resfriamento são fabricados em aço carbono revestido com cromo duro. Alternativamente, outros materiais estão disponíveis mediante solicitação.

### Certificações

Fabricado de acordo com as Diretivas Europeias de Máquinas 2006/42/EC. A construção é realizada de acordo com as Diretivas Europeias de Equipamentos de Pressão (PED) 97/23/EC e um Certificado ASME sec. VIII divisão. 1 pode ser entregue mediante solicitação.

### Medio de resfriamento

NH<sub>3</sub>, freon.



| GS PERFECTOR 150                                               | 1 X 150  | 2 X 150  | (1+1) X 150 | (2+2) X 150 | (1+1+1+1) X 150 | (2+2+2) X 150 |
|----------------------------------------------------------------|----------|----------|-------------|-------------|-----------------|---------------|
| Capacidade nominal – margarina de mesa (kg-h)                  | 1650     | 3300     | 3300        | 6600        | 6600            | 9900          |
| Capacidade nominal - manteiga (kg-h)                           | 2500     | 5000     | 5000        | 10000       | 10000           | 15000         |
| Número de circuitos de refrigeração                            | 1        | 1        | 2           | 2           | 4               | 3             |
| Número de tubos de resfriamento por circuito de resfriamento   | 1        | 2        | 1           | 2           | 1               | 2             |
| Motores para margarina de mesa (kW)                            | 15       | 30       | 11+15       | 22+30       | 11+11+15+15     | 22+30+30      |
| Motores para manteiga (kW)                                     | 11       | 22       | 11+11       | 22+22       | 4x11            | 3x22          |
| Números da caixa de velocidades                                | 1        | 1        | 2           | 2           | 4               | 3             |
| Superfície de resfriamento do tubo (m²)                        | 0.92     | 0.92     | 0.92        | 0.92        | 0.92            | 0.92          |
| Espaço anular (mm)                                             | 6        | 6        | 6           | 6           | 6               | 6             |
| Capacidade de NH <sub>3</sub> a -20°C (kW)                     | 70/75    | 140/150  | 140/150     | 280/300     | 280/300         | 420/450       |
| Pressão máxima de operação a 40°C - lado de resfriamento (BAR) | 17.5     | 17.5     | 17.5        | 17.5        | 17.5            | 17.5          |
| Pressão máxima de operação - lado do produto (BAR)             | 80       | 80       | 80          | 80          | 80              | 80            |
| Temperatura mínima de operação (°C)                            | -25      | -25      | -25         | -25         | -25             | -25           |
| Diâmetro/comprimento do tubo de resfriamento (mm)              | 150/2000 | 150/2000 | 150/2000    | 150/2000    | 150/2000        | 150/2000      |
| Volume de produto por tubo (L)                                 | 11       | 11       | 11          | 11          | 11              | 11            |
| Entrada / Saída de produto (mm)                                | 44.5x2   | 44.5x2   | 44.5x2      | 44.5x2      | 44.5x2          | 44.5x2        |
| Fileiras de raspadores                                         | 2        | 2        | 2           | 2           | 2               | 2             |
| Velocidade nominal do rotor raspador (RPM) *                   | 490      | 490      | 490         | 490         | 490             | 490           |
| Capacidade do aquecedor de água (kW)                           | 15       | 15+15    | 15+15       | 3x18        | 3x18            | 3x18          |
| Volume do aquecedor de água (L)                                | 45       | 45       | 45          | 45          | 45              | 45            |
| bomba de circulação de água (kW)                               | 0.25     | 0.25     | 0.25        | 0.25        | 0.25            | 0.25          |
| Peso da máquina (KG) *                                         | 1400     | 1800     | 2000        | 4000        | 4500            | 5100          |

\*Aproximadamente

## Dimensões

