



AMG INDUSTRIAL empresa dedicada al diseño, construcción y venta de equipos para la industria alimenticia, adecuándonos a las necesidades, ofreciendo soporte técnico.

+20

Años de experiencia

“SOMOS FABRICANTES
CERTIFICADOS”

HOMOGENEIZADOR

CARACTERÍSTICAS:

- Diseñado para pulverizar las partículas del fluido y obtener una emulsión estable y homogénea de todo tipo de producto líquido.
- Forro exterior en acero inoxidable T304.
- Manómetro indicador de presión de aceite y homogeneización.
- Amortiguadores de producto de entrada y salida.
- Soporte para minimizar ruido, amortiguar vibración.
- Arrancador y conexiones eléctricas en gabinete acero inoxidable.
- Pistones de acero inoxidable al cobalto para presurizado de producto.
- Pantalla TouchScreen 7" y PLC (Opcional).

“GARANTIA DE 12 MESES”



HM-SGL-1000



HM-SGL-SEMI AUTOMATICO-1000

APLICACIONES

Equipo Disminuye la tendencia a la separación de la nata y de los glóbulos a agruparse o producir coalescencia. Ideal para productos, lácteos, jugos, salsas y aderezos, bebidas vegetales (leche de soja, almendra, avena o arroz) y cremas untables (mantequilla).





Mantiene los sólidos en suspensión.



Evita la decantación del aceite.



Mejora la textura y mezcla



Mayor cremosidad y cuerpo.



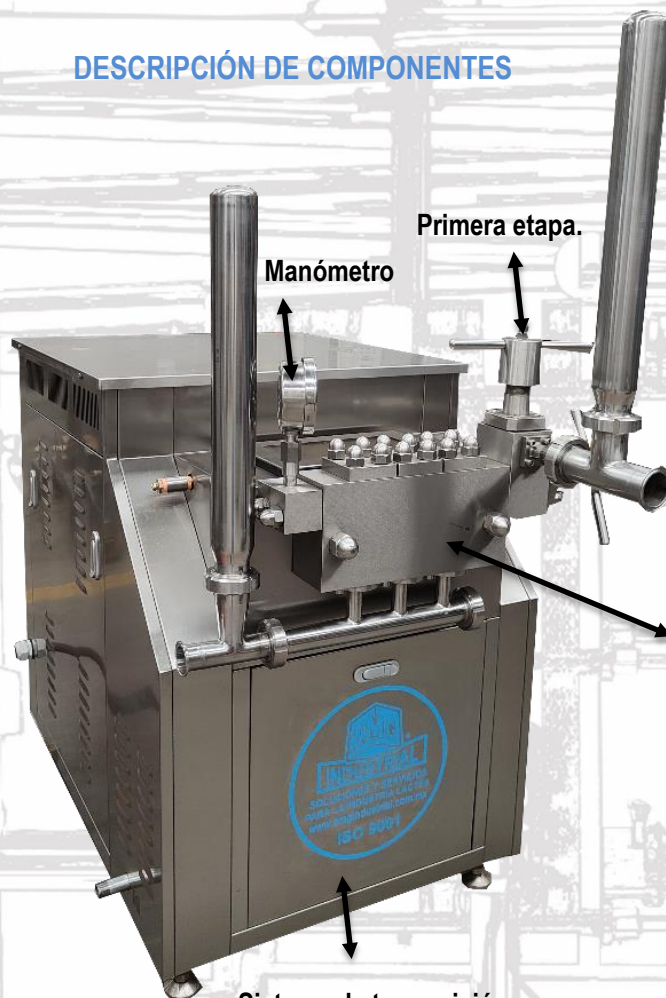
Evita que la grasa flote y se forme nata.

Segunda etapa.

Cabezal de homogeneización.

Sistema de transmisión.

DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES



Manómetro

Primera etapa.

AMG Industrial/



“ENVIAMOS A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO”

Tel. Oficina: (477) 215 41 41

WhatsApp: 477 724 2114 // 477 518 0066

Email: asesoramgindustrial@gmail.com