



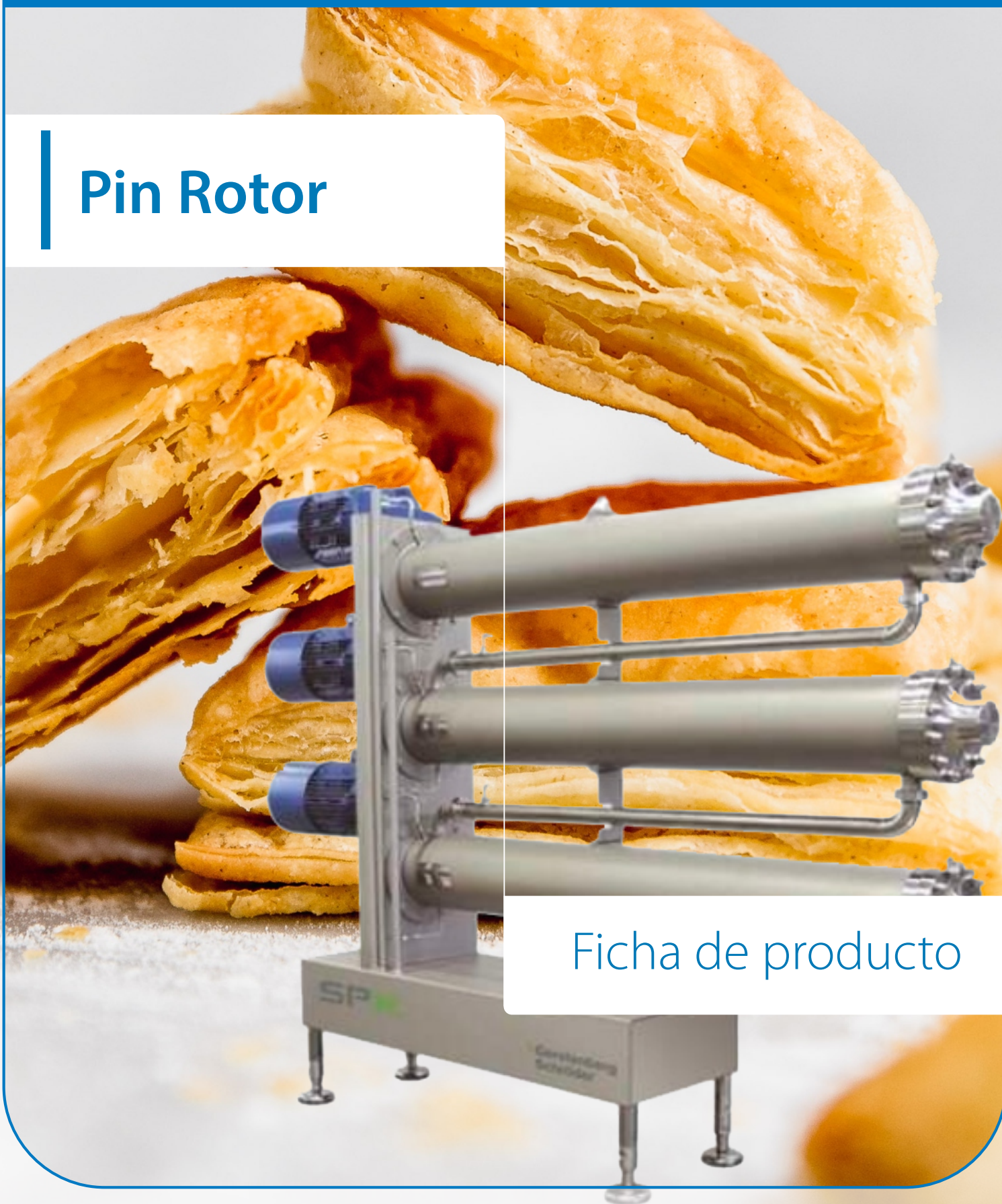
Único distribuidor

SPXFLOW

> Gerstenberg Schröder

Pin Rotor

Ficha de producto





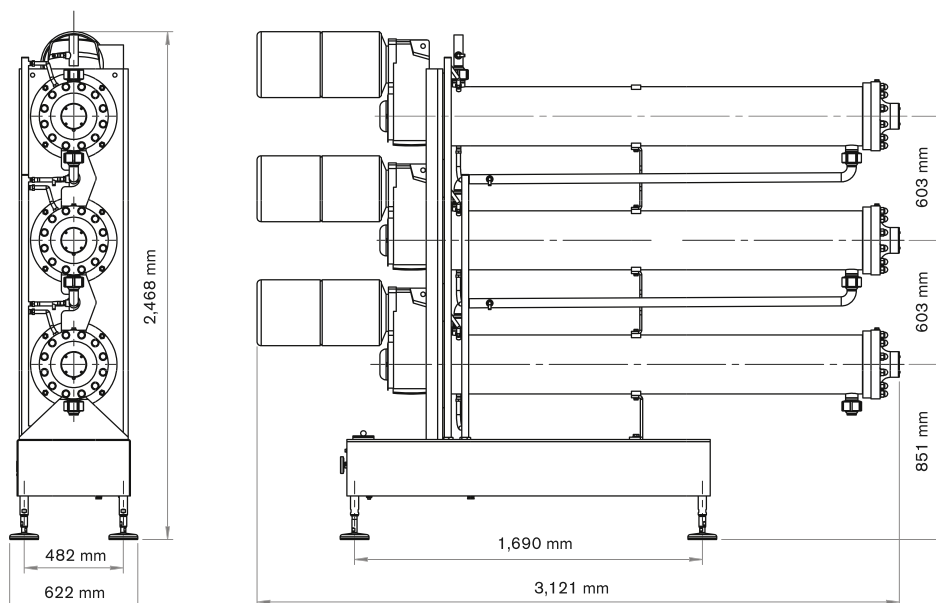
Descripción General



El **Pin Rotor®** de **Gerstenberg Schröder** juega un papel clave en la fabricación de una amplia gama de productos de margarina y manteca porque garantiza una cristalización y consistencia óptimas. Ya sea que necesite ese grado extra de plasticidad en la margarina de hojaldre o la viscosidad ideal para rellenar margarina de mesa blanda o manteca, la máquina Pin Rotor lo acerca un paso más a la perfección.

Tiene un diseño modular y puede ser instalada con hasta tres unidades dispuestas en una base común, o bien, sobre un equipo **Kombinator GS®** o **Perfactor GS®**.

Dimensiones



GS pin rotor machine 3x100 I

Funcionamiento



La máquina **Pin Rotor®** ofrece flexibilidad en el proceso de producción de dos formas muy importantes. En primer lugar, puede realizar ajustes en el nivel de intensidad y la duración del amasado. Esto le permite cambiar el tipo de aceite que se utiliza, de acuerdo con la disponibilidad y la demanda del mercado. Esta flexibilidad le permite aprovechar las fluctuaciones del precio del petróleo sin comprometer la calidad del producto.

En segundo lugar, tiene la flexibilidad de trabajar con una amplia variedad de productos de margarina y manteca a alta o baja presión y velocidades variables sabiendo que siempre puede depender de producir un producto de alta calidad y alto rendimiento.



Ventajas



- Flexibilidad
- Diseño sanitario que cumple con los más altos estándares de higiene según los estándares 3-A.
- Todas las piezas que entran en contacto con el producto están hechas de acero inoxidable AISI y todos los sellos del producto tienen un diseño sanitario.
- Fácil sustitución de piezas de desgaste durante el servicio y el mantenimiento.
- Las piezas deslizantes están fabricadas con materiales de muy larga duración.

Datos técnicos



| GS PIN ROTOR MACHINE | 25 L | 50 L | 80 L | 100 L | 200 L |
|---|--------|--------|--------|--------|--------|
| DESIGN PRESSURE [BAR] | 120 | 120 | 120 | 120 | 75 |
| CYLINDER VOLUME [L] | 25 | 50 | 80 | 100 | 200 |
| WATER HEATER [kW] | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| WATER CIRCULATION PUMP [kW] | 0.37 | 0.37 | 0.37 | 0.37 | 0.37 |
| GEAR MOTOR [kW]* | 7.5 | 7.5 | 11 | 11 | 18.5 |
| FREQUENCY CONVERTER [kW] | 7.5 | 7.5 | 11 | 11 | 18.5 |
| RPM | 50-300 | 50-300 | 50-300 | 50-300 | 15-220 |
| PT-100 TEMPERATURE SENSOR | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| MACHINE WEIGHT WITH ONE CYLINDER [KG]** | 450 | 550 | 600 | 650 | 800 |

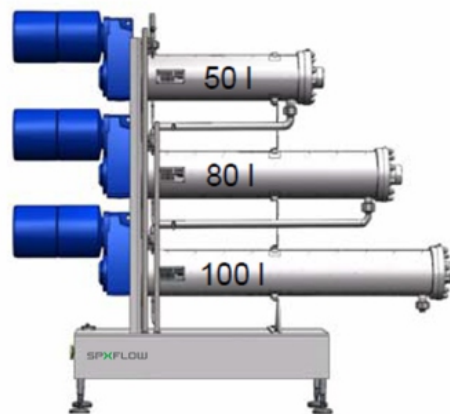
* INCL. A SEPERATE FAN AND THERMO-SENSOR
 ** APPROXIMATELY

Capacidades



- 25 Lts
- 50 Lts
- 80 Lts
- 100 Lts
- 200 Lts

(El diámetro de los cilindros es el mismo para los modelos de 25, 50, 80 y 100 Lts. Solo varía el largo de cada tubo para darles la capacidad nominal a cada uno).





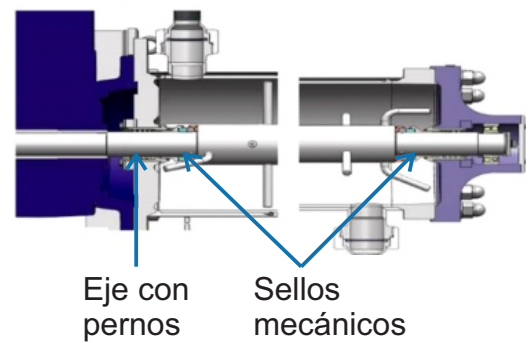
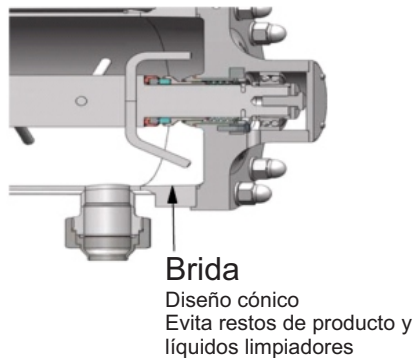
Sistema de procesamiento



Cada cilindro cuenta internamente con una fila de espigas fijas, para que no se genere rotación de la emulsión que pasa por dentro del cilindro. Las velocidades del rotor pueden variar para ajustarse a los diferentes productos por medio de motores de accionamiento de velocidades entre 50 - 300 rpm. El producto semicristalizado se conduce a través de los cilindros de la máquina de pernos.

La presión del producto se encuentra habitualmente entre 20 y 60 bar dependiendo del diseño de la instalación y del tipo de producto. Este se empuja a través del cilindro entre los pernos fijos y giratorios, dando lugar al amasado.

Los pernos giratorios finales están inclinados para proporcionar algo de movimiento en la parte final de la cubierta y minimizar acumulaciones del producto.



Sistema de agua caliente



Una camisa de agua templada (con temperatura controlada) alrededor de cada cilindro asegura que el producto se mantenga en estado líquido dentro del cilindro, previniendo así cualquier incremento de la presión. La temperatura del agua debe estar a tan solo 5°C por encima del punto de fusión del producto.

El agua se bombea a la parte inferior **4** de cada camisa de agua.

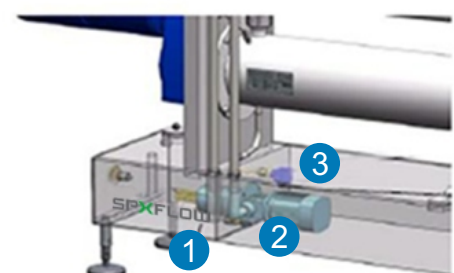
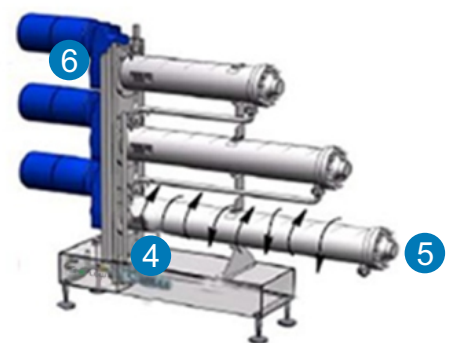
Hay dos espirales **5** alrededor del cilindro. El agua fluye en una espiral hacia el extremo frontal y de regreso al otro.

El agua se devuelve desde la parte superior **6** de cada camisa al interior del tanque de agua.

El tanque de agua se encuentra asimismo dotado de un termómetro, un sensor PT-100 y una válvula de seguridad.

Un elemento de calentamiento eléctrico **2** es el encargado de calentar el tanque de agua integrado **1**.

Se cuenta con un sensor de nivel de agua **3**.





Socios estratégicos

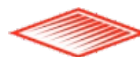
Gerstenberg Schröder

GRUNWALD
Dosing · Filling · Packing

LOEHRKE

CHR. BOCK & SOHN
VERPACKUNGSANLAGEN
PACKAGING EQUIPMENT FOR EDIBLE FATS

PATTYN



TAVIL

Zonas de Influencias



+ Caribe

+ Centroamérica

+ Sudamérica

A lo largo de estos años nos hemos asociado con empresas reconocidas a nivel mundial, las cuales representamos en Latinoamérica, asegurándonos brindar la mejor opción regional en lo que a Ingeniería en procesamiento y empaque se refiere.

Empresas líderes nos eligen día a día, y avalan una filosofía de trabajo basada en la integración del conocimiento.

Somos **MT** e *Integramos Conocimiento*

Sus contactos



Claudio Méndez

Director

Tél.: +54 11 4431 1801

claudio.mendez@mt-ar.com



Alexander Quintanilla

Ventas Centro América y Caribe

Cel.: +1 484 892 7031

alexander.quintanilla@mt-ar.com



Marcos Da Silva

Ventas Brasil

Cel.: +55 11 99972 4918

marcos.dasilva@mt-ar.com



Walter Pachamé

Ventas, Repuestos y Servicios

Cel.: +54 9 11 4494 2734

walter.pachame@mt-ar.com



Martín Moreno

Gerente de Ventas Ingeniería y Sistemas

Cel.: +54 9 11 5660 7425

martin.moreno@mt-ar.com



Edgar Cedeño

Ventas Venezuela

Tél.: +58 212 988 51 71

edgar.cedeno@mt-ar.com



Néstor Sierra Cruz

Ventas Colombia

Tél.: +57 321 949 2511

nestor.sierracruz@mt-ar.com