



SCHOKO-POLAR

Industrie-Zentrifuge zur Trennung fester Bestandteile, wie z.B. Nüssen, Gebäck, Rosinen etc. von Schokoladenmassen.

Industrial centrifuge for separating solid components, such as nuts, bread, raisins etc. from chocolate masses.



SCHOKO-POLAR 8 Zentrifuge (Bild Mitte) mit optionaler Entleerstation (Bild links, Vordergrund), optionaler Zuluftfilterung Stufe 9 (Bild links, Hintergrund) und Steuerung (Bild rechts).

SCHOKO-POLAR 8 centrifuge (Fig. center), with optional discharge station (Fig. left, foreground), optional supply air filtering level 9 (Fig. left, background) and control unit (Fig. right).

Pluspunkte \ Advantages

- Kompakte Bauweise in drei Größen
Compact construction in three sizes
- Ausgereifte Technologie mit hohem Wirkungsgrad und optimaler Prozesssicherheit
Perfect technology with high efficiency and best operation security
- Einfache Reinigung
Simple cleaning
- Trommelausführung nach Kundenwunsch
Drum construction according to customer request
- Automatischer Ablauf mit Rezepturverwaltung
Automatic sequence of operations with recipe management



Technische Daten \ Technical data

SCHOKO-POLAR		Typ 4	Typ 6	Typ 8
Trommel \ Drum				
Durchmesser \ Diameter	mm	400	600	800
Höhe \ Height	mm	260	385	540
max. Füllvolumen \ max. Filling volume	Liter	18	65	190
max. Füllgewicht \ max. Filling weight	kg	50	150	150
Leistungsangaben				
Chargenzahl / h \ max. cycles / hr		10	10	10
Drehzahl (geregelt) \ Speed (regulated)	min ⁻¹	50 - 980	50 - 735	50 - 735

Technische Änderungen vorbehalten. \ Technical modifications reserved.

Beschreibung \ Description

Das Zentrifugegehäuse besteht aus Edelstahl (1.4301). Alle produktberührenden Flächen im Innern sind elektropoliert und gewährleisten somit ein optimales Fließverhalten des abgeschleuderten Produktes, wie z.B. Schokolade.

Der spezielle Zentrifugenmotor kann mittels Frequenzsteuerung in seiner Drehzahl eingestellt werden.

Die Zentrifuge verfügt über zwei Heizsysteme. Zum Einen kommt eine Heissluft-Gebläseheizung (regelbar bis 150 °C, ±1°C) zum Einsatz, die über eine Öffnung im Zentrifugendeckel das Füllgut erhitzt und so z.B. die Schokoladenmasse verflüssigt. Zum Anderen verfügt die Maschine über eine Mantelheizung mit einem Warmwasserkreislauf (regelbar bis 90 °C, ±1°C). Diese Heizung sorgt dafür, dass die abgeschleuderte flüssige Masse während dem Abschleudern nicht an einer kalten Mantelfläche erhärtet und somit bis zur Pumpe flüssig bleibt.

The centrifuge casing is made of stainless steel (1.4301). All surfaces on the inside coming into contact with the product are electropolished and thus assure best flow properties of the spun-off product, such as chocolate.

The speed of the special centrifuge motor can be adjusted by frequency control.

The centrifuge has two heating systems. A hot-air blower heating (adjustable up to 150 °C, ±1°C) is used which heats the filling material through an opening in the centrifuge cover and thus liquefies for example the chocolate mass. Moreover, the machine has a jacket heating with hot water circulation (adjustable up to 90 °C, ±1°C). This heating helps to keep the centrifuge mass in a liquid form until it reaches the pump so that not becomes hardened at a cold jacket surface during the centrifuging process.



SCHOKO-POLAR Typ 8 mit geöffnetem Deckel und eingesetzter Trommel

SCHOKO-POLAR Type 8 with opened Cover and placed drum

Gebr. Steimel GmbH & Co.

Pumpen und Zentrifugen \ Pumps and Centrifuges

Postfach 1565 Johann-Steimel-Platz 1 Telefon: +49 (0) 2242 8809 -0
 53762 Hennef 53773 Hennef Fax: +49 (0) 2242 8809 -187
 Deutschland • Germany • Allemagne • Alemania

<http://www.steimel.com> • vtz@steimel.com