



Pin Rotor®

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 **Perfector GS®**.

Beneficios

Altos estándares de higiene

El Pin Rotor GS está diseñado para cumplir con los más altos estándares de higiene según las Normas 3-A. Todas las partes del producto sujetas a contacto con alimentos están hechas de acero inoxidable AISI 316 y todos los sellos del producto son de diseño sanitario.

Fácil mantenimiento

El diseño general de la máquina con rotor de pasadores GS facilita el reemplazo de piezas de desgaste durante el servicio y mantenimiento. Las piezas deslizantes están fabricadas con materiales que garantizan una larga durabilidad.

Optimización del espacio

Sabemos lo importante de optimización de espacio-diseño modular de la mayoría de las máquinas, por ello el Pin Rotor GS permite montar hasta tres cilindros en un bastidor de base común. También puede montar el rotor encima del GS Nexus, GS Perfector, GS Kombinator y en algunas unidades GS Consistator®. Además, están equipadas con una unidad de agua incorporada.

Materiales

Las piezas en contacto con el producto están hechas de acero inoxidable AISI 316. Los sellos de los productos son de tipo semi-equilibrado y de diseño sanitario según las normas 3-A. Las piezas deslizantes están hechas de carburo de tungsteno.

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).

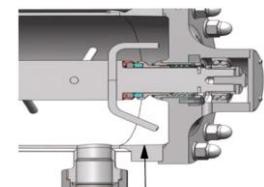


El mejor tiempo y trabajo mecánico que su margarina y shortening necesitan

Sistema de procesamiento

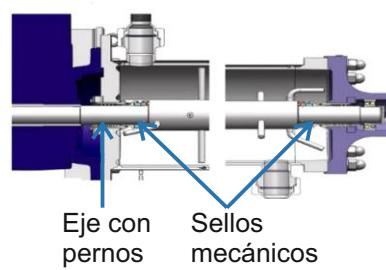
Cada cilindro cuenta internamente con una fila de espigas fijas, para que no se genere rotación de la emulsión que pasa por dentro del cilindro. Las velocidades del rotor pueden variar para ajustarse a los diferentes productos por medio de motores de accionamiento de velocidades entre 50 - 300 rpm.

El producto semicristalizado se conduce a través de los cilindros de la máquina de pernos.



Brida
Diseño cónico.
Evita restos de producto y líquidos limpiadores

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. 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.



Eje con pernos
Sellos mecánicos



SPX FLOW
Gerstenberg Schröder®

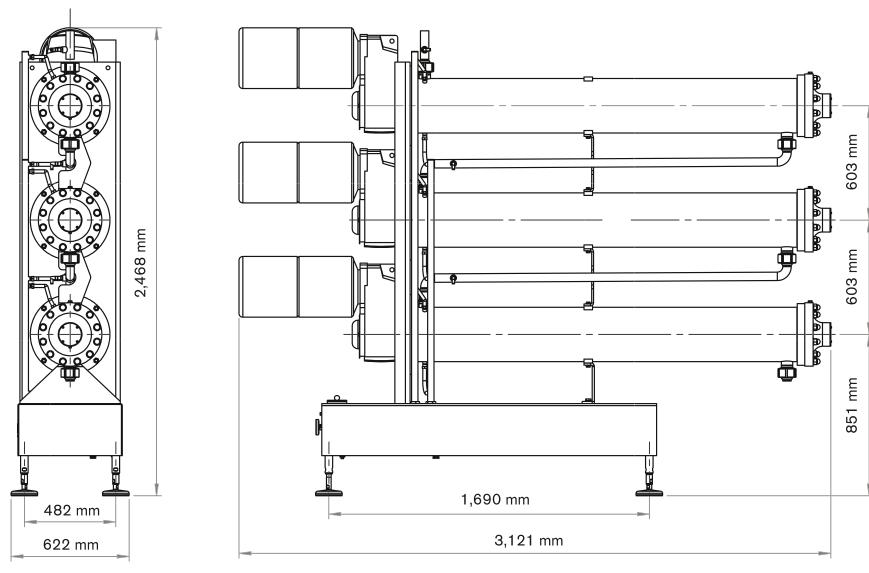


BOMBA DE PISTONES GS	25 L	50 L	80 L	100 L	200 L
Presión de diseño (BAR)	120	120	120	120	75
Volumen del cilindro (L)	25	50	80	100	200
Calentador de agua (kW)	9	9	9	9	9
Bomba de circulación de agua (kW)	0.37	0.37	0.37	0.37	0.37
Motorreductor (kW)	7.5	7.5	11	11	18.5
Convertidor de frecuencia (kW)	7.5	7.5	11	11	18.5
RPM	50-300	50-300	50-300	50-300	15-220
Sensor de temperatura PT-100	1	1	1	1	1
Peso de la máquina con un cilindro (Kg)	450	550	600	650	800

*Aproximadamente



Dimensiones



GS pin rotor machine 3x100 l