

MASZYNY I URZĄDZENIA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA	NORMA BRANŻOWA	BN-84
	Wirówki do odtłuszczenia mleka Parametry podstawowe	2451-05
		Grupa katalogowa 0472

BN-84/2451-05 (neq CT CGB 3827-82)

1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są parametry podstawowe wirówek odśrodkowych ze wstawkami stożkowymi z cyklicznym ręcznym i automatycznym usuwaniem osadu z bębna, do ciągłego oddzielania śmietanki z mleka surowego, stosowanych w przemyśle mleczarskim.

2. Typy. W zależności od sposobu usuwania osadu z bębna oraz doprowadzania mleka surowego rozróżnia się dwa typy wirówek do odtłuszczenia mleka:

I - półzamknięte z cyklicznym ręcznym usuwaniem osadu z bębna, w których doprowadzenie mleka surowego przy wydajnościach wirówek do 10000 dm³/h odbywa się sposobem otwartym lub zamkniętym, przy wydajnościach powyżej 10000 dm³/h - sposobem zamkniętym, a odprowadzenie produktów odbywa się sposobem zamkniętym - przewodami rurowymi pod ciśnieniem,

II - zamknięte z automatycznym usuwaniem osadu z bębna, w których doprowadzenie mleka surowego i odprowadzenie produktu odbywa się sposobem zamkniętym - przewodami rurowymi pod ciśnieniem.

3. Parametry podstawowe - wg tablicy, przy czym mleko surowe powinno spełniać następujące wymagania:

- zawartość tłuszczu, % od 3 do 5,
- kwasowość, °SH od 6 do 7,5,
- gęstość, kg/dm³ od 1,026 do 1,033,
- czas przechowywania przed wirowaniem, h nie więcej niż 24,
- temperatura, °C
- schładzania 4 ± 1,
- wirowania, nie mniej niż 40.

Zgłoszona przez Instytut Maszyn Spożywczych
Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 30 stycznia 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 3/1984 poz. 6)

Typ	Wydażność nominalna	Zapotrzebowanie mocy, nie więcej niż	Objętość przestrzeni dla osadu, nie mniej niż	Wymiary gabarytowe, nie więcej niż			Masa bez silnika elektrycznego, nie więcej niż	Średnice nominalne króćców			Zawartość tłuszczu w mleku od-tłuszczonym wg skali Gerbera, nie więcej niż
				długość	szerokość	wyso-kość		doprowadzenie mleka surowego	odpro-wadze-nie mleka od-tłusz-czo-nego	odpro-wa-dze-nie śmie-tanki	
	dm ³ /h	kW	dm ³	mm			kg				%
I	1250	2,2	1	750	500	1150	230	25	25	25	0,03 ¹⁾
	3000	5,0	3	1000	800	1550	400	40	40	do 40	
	5000	7,5	4			1600	500				
	10000	13,0	8	1400	900	1850	1030	50	50	50	
	12500	15,0				1500	1130				
5000	11,0	1300				1000	1600				
II	10000	22,0	-	1550	1800	1850	1630	65	65	50	
	12500										
	15000	30,0		1700	1500	2000	2100				
	20000	34,0		1770	1750	2100	2400				
	22500						2500				70
	25000						37,0				1750

1) Dla śmietanki o zawartości tłuszczu od 35 do 50%.

KONIEC

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Instytut Maszyn Spożywczych, Warszawa.

2. Normy zagraniczne i międzynarodowe
 RWPG CT 09B 3827-82 Сепараторы - сливкоотделители. Типы и основные параметры - norma nierównoważna.
 NRD TGL 13661-78 Maschinen und Ausrüstungen für die Milchverarbeitung. Entrahmungsapparaten für Milch

3. Zakres zgodności z normą RWPG CT 09E 3827-82. Norma dodatkowo uwzględni wirówkę typu I o wydajności nominalnej 5000 dm³/h o masie 500 kg.

4. Symbol wg SWW - 0781-14.

5. Autorzy projektu normy - mgr inż. Andrzej Nowicki, inż. Mariusz Łukasik - Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Aparatury Mleczarskiej, Warszawa.