

alm[®] HP, un homogénéisateur de laboratoire pour vos produits pâteux & semi-pâteux

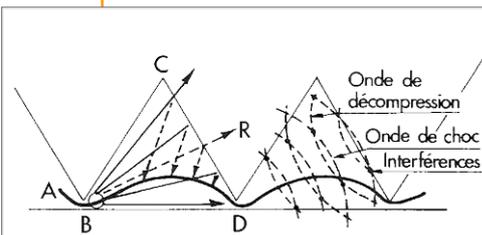
L'alm, un principe unique d'homogénéisation sur mesure à 10 étages.

Principe de fonctionnement

Dans les homogénéisateurs alm[®] le produit à traiter est lancé à grande vitesse et sous forte pression, dans une suite de **10 cellules tétraédriques (1)** communiquant par des passages étroits. Le produit y subit des actions successives de **cavitation, turbulence et laminage**. L'action des 10 cellules tétraédriques contigües sur le produit est comparable à celle **d'une source ultrasonore d'une fréquence allant de 60 000 à 100 000 impulsions/seconde**. Cette énergie mécanique vibratoire génère par **micronisation** la réduction des corps en particules extrêmement fines.

Les cellules sont matériellement réalisées par filetage spécial **d'un obturateur vissé** ensuite sur **un cylindre (2)**.

Suivant le modèle, l'appareil est fourni avec **un jeu de 2 à 8 obturateurs** dont les différents diamètres de passage permettent de traiter non seulement **des produits semi-pâteux**, mais aussi des produits pâteux.



(1)

Principaux avantages

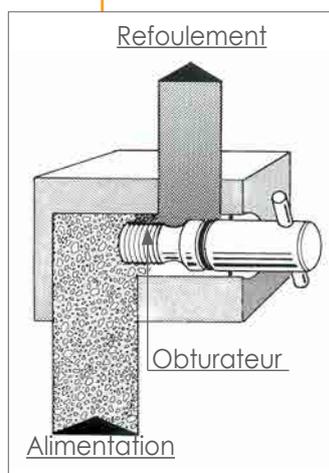
- **tête d'homogénéisation brevetée à 10 étages** avec obturateurs spéciaux, adaptés aux produits visqueux
- bloc cylindre spécial produits pâteux, mais interchangeable avec le modèle liquide (HL)
- **piston inox chromé dur** adapté aux produits abrasifs
- robustesse et fiabilité
- **faibles coûts de maintenance** par rapport aux systèmes mécaniques haute pression traditionnels
- faible consommation électrique
- niveau sonore inférieur à 80 dB
- nettoyable en place.

Caractéristiques techniques

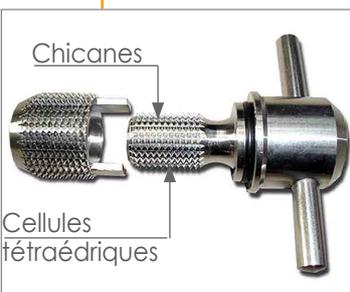
- **gamme proposée-**

- **alm 0** - débit 16 l/h - 65 bar maxi
- **alm 2** - débit 150 l/h - 260 bar maxi

- bloc cylindre inox usiné dans la masse, chemisé : fonte NIRESIST
- bloc d'homogénéisation livré avec un jeu de 2 à 8 obturateurs permettant une large gamme d'application
- alimentation par :
 - cuve inox simple enveloppe, capacité de 18 à 50 litres selon les types de machines ou par
 - collecteur d'alimentation en direct
- moteur triphasé normalisé IP 55
- peinture laquée blanche pour les pièces de fonderie
- conforme aux directives européennes CE.



(2)



Obturbateur à double filière

Applications agroalimentaires

- lissage de pâtes fraîches (*fromage frais, petit suisse*)
- confiture
- moutarde
- mayonnaise
- concentré de tomates
- miel
- baby food

Applications pharmaceutiques & cosmétiques

- crèmes de soins
- masses rouge à lèvres
- vernis à ongles
- pommades
- dentifrices
- fards
- gels
- masses suppositoires



Encombres - Débits - Pression - Puissance

Modèle	Type	Débit (l/h)	Pression (bar)	Longueur	Largeur	Hauteur	Poids Net (kg)	Puissance (kW)	Obturateur
alm0	Cuve 4 l simple ou Cuve 2 l simple (ou bain- marie)	16	65	476	240	335	32	0.25	Livré avec 8 jeux
	Cuve 50 l simple avec socle 20/5	45	260	800	580	940	100	1.5	Livré avec 7 jeux (3 simples & 4 doubles)
80		165							
alm2	Lisseuse Cuve 50 l avec socle	150	85	800	580	940	100	1.5	Livré avec 2 doubles



Obturbateur à simple filière

Spécialement destiné à des produits semi-liquides dont la viscosité peut atteindre une valeur élevée (*masses pour rouges à lèvres ou suppositoires*), mais conservant néanmoins une fluidité suffisante pour permettre le passage dans une section réduite.



Obturbateur à double filière

Exclusivement destiné aux produits pâteux de consistances très différentes (*pâtes dentifrices, crèmes de soins, pâtes fraîches, caillé, miel...*)

PIERRE GUERIN

TECHNOLOGIES

PIERRE GUERIN SAS - Siège Social
179 Grand'Rue - BP 40012
79210 Mauzé-Sur-Le Mignon - France
Tel. +33 (0)5 49 04 78 00
contact@pierreguerin.com

PIERRE GUERIN Ibérica
Poligono Industrial Villalonquéjar, 4 - Apdo 203
09001 Burgos - Espagne
Tel: +34 (0)947.259.100
pgi@pierreguerin.net

PIERRE GUERIN Ltd
3B Swallowfield Courtyard - Wolverhampton Road,
Oldbury - West Midlands, B69 2JG - Grande Bretagne
Tel: +44 (0) 1452.725.409
info@pierreguerin.co.uk

PG China
Room GHK, 4/F, Building N°3 - lane 1505 #100 Qing Yun Road
Zhang Jiang High Tech Park
Shanghai (201203) - Chine
Tel: +86 (21) 31.33.87.68
contact.china@pierreguerin.com

DCI-Biolafitte
600 North, 54th Avenue
ST Cloud, MN 56303 - USA
Tel: +1 (800) 671-7151
info@dci-bio.com



www.pierreguerin.com

alm HP - Rev.2 - 07/2016

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

