

Chiaramello Industria Srl offers fluid transfer and mixing solutions for the food industry, and produces volumetric pumps and milling-mixing machines.

The products are suitable for conveying thick liquids, fine emulsified and foaming products without changing product characteristics (honey, jam, oil, glucose, butter and preserves). It also specializes in milling-mixing machines and homogenizes for foodstuff.

Chiaramello Industria offers a comprehensive range of pumps; the smallest models offer capacity ranging from 100 to 700 litre/h max, while the biggest model grants capacity ranging from 3,400 to 21,000 litre/h.

As regards, milling-mixing machines (homogenizers), Chiaramello Industria Srl offers 3 basic models (MO-01, MO-02, AND MO-03), and additional modifications can be made as to meet customer's different requirements.

Mixer-homogenizers for foodstuff

The range of mixers-homogenizers is used to dissolve solids in liquids.

They stand out as the ideal solution for the food industry for adding proteins, producing syrups, preparing brines, honey, jams, chocolate, cream, mayonnaise, purée, fruit concentrates, citrus juices and fruit pulp, tomato concentrates, sauces, homogenized food, various pâtés, condensed milk with sugar, most cereals (dry or emulsified in water). In addition to this, they can also be the ideal blending solution for solids/liquids in the pharmaceutical, cosmetic and chemical industries.

The technical features of the mixers-homogenizers are:

- Stainless steel construction
- The parts in contact with the product are in stainless steel 316L
- Explosion proof as specified in ATEX directive can be supplied
- Complete mixing with product recirculation
- In some applications, it is possible to use "in-line" without recirculation
- A stainless steel base with adjustable supports connects the motor and the homogenizer.

Volumetric pumps

Volumetric pumps are suitable for conveying the following: honey, glucose, syrup, jam, marmalade, chocolate, cream, condensed milk, milk and milk by-products, mayonnaise, margarine, yoghurt, butter, melted cheese, cream, puree, fruit juice, citrus juice, fruit concentrates, fruit pulp, fruit and vegetables salad, concentrate and cube tomatoes, ketchup, vegetables preserves, sauces, starch, vegetables puree, whey, preserves, fat, egg, wine, gelatin, malt, homogenized food, olive oil, vegetable oil.

The general features of the volumetric pumps are:

- Pump body in 316L stainless steel
- Scraper in food industry grade plastic
- Mechanical seal in widia
- Working temperature from -10°C to +90°C
- Capacity can be changed by regulating the speed of rotation
- Different types of inlet/outlets on request
- Simple construction affords excellent accessibility.

The particular characteristic of Chiaramello pumps is that they do neither emulsify nor alter the pumped product.

Volumetric pumps



تقدم كياراميلو إندوستريا ش.ذ.م.م. "Chiaramello Industria Srl" حلول لنقل وخط السوائل في صناعة الأغذية، وتنتج مضخات حجمية وطواحن خلطة. وتتاسب المنتجات نقل السوائل الكثيفة، والرقيقة الخاضعة للاستحلاب والرغوة، دون التغيير في خصائص المنتج (عسل، ومرابي، وزيت، وجلوكوز، وزبد، وأغذية معلقة). وهي بالإضافة إلى ذلك مُخصّصة في بناء الطواحين الخلطة لمزج وتجانس المواد الغذائية.

توفر كياراميلو إندوستريا مجموعة شاسعة من المضخات، النموذج الأصغر لها يقدم مدى تدفق يتراوح من 100 إلى 700 لتر في الساعة، بينما النموذج الأكبر يقدم مدى تدفق يتراوح من 3.400 إلى 21.000 لتر في الساعة. فيما يتعلق بانتاج طواحين (المزج)، تقدم كياراميلو إندوستريا ش.ذ.م.م. 3 نماذج أساسية ويمكن أن تجري تعديلات وفقاً لاحتياج العميل.

خلط - مزج للمواد الغذائية

تستخدم مجموعة الخلاطات - مزج التجانس لإذابة المواد الصلبة في السائلة. فهي تقدم حلاً مثاليًا في صناعة الأغذية من أجل إضافة البروتين، ومُنتجات الشرب، ومُستحضرات الأجاج، والعسل، والمرابي، والشوكولاتة، والكريمة، والمايونيز، واليوريه، ومُركّزات الفاكهة، وعصائر الحمضيات والفاكهة بدون قشرة، ومُركّزات الطماطم، والصلصة، والأغذية المتجانسة، والمعجون عامة، والحليب المُكثف مع السكر، والقمح عامة سواء جاف أو ممزوج بالماء. بالإضافة إلى ذلك قد تمثّل حلاً لخلط المواد الصلبة مع السائلة في صناعة الأدوية، ومساحيق التجميل والمواد الكيماوية.

والخصائص العامة لخلطات المزج هي:

- مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ
- الأجزاء الملامسة المنتج مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ 316L
- تُتاح أيضًا نماذج مُضادة للانفجار وفقاً للتوجيهات إتيكس "ATEX" (البيئات القابلة للانفجار)
- خلط كامل مع إعادة دوران المنتج
- يمكن في بعض التطبيقات استخدام "in-line" (نفس الاتجاه) دون حاجة إلى إعادة الدوران.
- قاعدة توصيل محرك خلط مزج التجانس مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ مع مساند ارتكاز قابلة للتعديل.

مضخات حجمية

تتاسب المضخات الحجمية نقل العسل، والجلوكوز، والشربات، ومعجون الفاكهة، والمرابي، والشوكولاتة، والكريمة، والحليب المُكثف، والحليب ومشتقاته، والمايونيز، والمرجرين، والرأيب، والزبد، والجبن المُنصهر، والقشدة، واليوريه، وعصير الفاكهة، وعصير الحمضيات، ومُركّزات ولب الفاكهة، وسلطة الفاكهة والخضروات، ومُركّز ومُكعبات الطماطم، والكاتشب، والخضروات المُعلّبة، والصلصة، والنشا، ومعجون الخضروات، والمصل، والمُعلّبات، والدهون المُنصهرة، والبيض، والنبيد، والجيلاتين، وملت الشعير، والأغذية المتجانسة، وزيت الزيتون، والزيت النباتية.

والخصائص العامة للمضخات الحجمية هي:

- جسم المضخة مصنوع من الفولاذ مقاوم للصدأ 316L
- مكشّطة من بلاستيك المواد الغذائية
- سدادة ميكانيكية من كربيد الصلب
- درجات حرارة التشغيل من -10° تقريباً إلى +90° تقريباً
- تنوع معدل التدفق من خلال ضبط سرعة الدوران
- نوعية الفوهة حسب الطلب
- سهولة استخدام ممتازة بفضل بساطة البنية.

الخاصية المميزة لمضخات شركة كياراميلو هي عدم التحويل إلى مستحلب وعدم التغيير من المنتج الذي يتم ضخه.



Mixer-homogenizers for foodstuff

