

КОЛЛОИДНАЯ МЕЛЬНИЦА 132



Новая версия коллоидной мельницы для производства различных типов ореховых паст.

Это наша новая улучшенная версия коллоидной мельницы. Простое и удобное решение для непрерывного измельчения и получения готового орехового пастообразного продукта различной вязкости, не требующего дополнительной или предварительной обработки.

Продукты:

орехи, кокос, семена, бобы (соя, арахис, какао), сушеные приправы, кунжут.

Базовый вариант коллоидной мельницы представляет собой мощный скоростной электродвигатель, на валу которого установлен ротор специальной формы, статор закреплен на передней панели установки с патрубком для загрузки и камеры в виде "улиты" и патрубком для выгрузки. Преимуществом новой модели является возможность

регулировать расстояние между ротором и статором, выбирать необходимый размер фракции. Система регулировки по трем точкам позволяет обеспечить высокую эффективность обработки, а также расширяет возможности использования установки для различного вида сырья.

Принцип работы коллоидной мельницы заключается в целенаправленном воздействии на продукт, которое позволяет получить частицы коллоидного размера (доли микрометра).



Варианты дополнительного оборудования:

1. Опорная конструкция для установки.
2. Декоративный кожух из нержавеющей стали.
3. Регулируемые по высоте ножки.
4. Частотный преобразователь.

Мощность, кВт	5,5; 7,5; 11; 15
Частота вращения, об/мин	3000
Трехфазное питание:	
Напряжение, В	400
Частота, Гц	50
Материал	AISI304
Размеры, ДхШхВ, мм	339x638x288
Вес, кг	50

FTP ENGINEERING s.r.o.
 Pezinská cesta 5104, 901 01 Malacky
 Tel.: +421 902 400 321
 E-mail: sales@foodtechprocess.com
www.foodtechprocess.com