

Мельница для сахарной пудры 10 ММ



Мельница молотковая ММ-10 предназначена для измельчения сахарного песка в пудру, а также помола зерен кофе, перца и других специй, используемых в кондитерской и мясной промышленности. Мельница дает на выходе фракцию, имеющую микронные размеры. Прекрасно подходит для получения сахарной пудры в кондитерском производстве и дробления иных продуктов в других областях пищевой и не пищевой промышленности.

Микромельницу включают в состав оборудования, когда во время замеса теста для производства печенья и кондитерских изделий в тестомес вместо сахарного песка подается сахарная пудра. Такой способ приготовления теста уменьшает время, требующееся для замешивания.

Устройство и принцип работы:

Микромельница ММ-10 имеет ударный принцип действия, молотковый. Подвижные молотки располагаются на вращающемся диске. При вращении молотки ударяют по подающемуся продукту и таким образом размалывают его.

Мельница ММ-10 имеет загрузочный бункер, в который засыпается сырье. Интенсивность подачи сырья регулируется шибером, заслонкой с изменяющейся шириной щели. Готовый продукт на выходе поступает в приемную емкость, идущую в комплекте с микромельницей.

Молотковая мельница ММ-10 дает на выходе фракцию, имеющую микронные размеры. Прекрасно подходит для получения сахарной пудры в кондитерском производстве и дробления иных продуктов в других областях пищевой и не пищевой промышленности.

Комплект поставки:

- Мельница молотковая 10ММ, 1 шт.
- Технический паспорт, 1 шт.
- Упаковка, 1 шт.

Технические характеристики:

Показатель	Единица измерения	Величина
1.Производительность по сахару-песку, влажностью не более 0,2%	кг/час	не менее 400
2.Функциональный состав пудры, %	мкм до 100 мкм 100...300	75 25
3.Установленная мощность	кВт	5,5
4. Скорость вращения ротора	Об/мин	4750
5.Рабочее напряжение	В	380
6.Габаритные размеры		
- длина	мм	850
- ширина		750
- высота		1300
7.Масса	кг	220