

Młyny Koloidalne i Korundowe dla przemysłu spożywczego

IKA®



designed
to work perfectly

Młyn Koloidalny | MK 2000

Mielenie wstępne:

- > Orzechów
- > Przypraw
- > Ziaren soi
- > Musztardy
- > Chili
- > Past mięsnych
- > Soków

Mielenie:

- > Warzyw
- > Owoców

Dozowanie produktów przez lej lub przy pomocy pompy

Dokładna regulacja szczeliny mielącej

Wyładunek produktu w najniższym punkcie komory

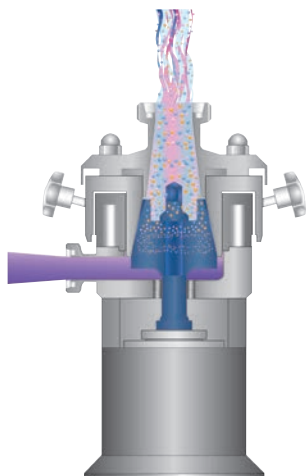
Podwójne uszczelnienie mechaniczne

Wytrzymałe łożysko wału napędowego

Napęd pasowy – brak wibracji, niski poziom hałasu



Młyny Koloidalne IKA® używane są do mielenia na mokro zawiesin płynnych oraz o wysokiej lepkości. Bardzo wytrzymałe łożysko wału wirnika, specjalne uszczelnienie mechaniczne, jak również komora mielenia i narzędzia mielące zostały zaprojektowane zgodnie z wymogami dla przemysłu spożywczego. Umożliwia to proste i wygodne funkcjonowanie oraz czyszczenie młynów IKA®. Dokładna i powtarzalna regulacja szczeliny mielącej gwarantuje stale utrzymującą się, wysoką jakość produktu.



Typ	Moc napędu [kW]	Wydajność [l/h]
MK 2000/03 (magic LAB®)	0.9	20 – 200
MK 2000/04 (urządzenie procesowo-pilotażowe)	1.5	150 – 300
MK 2000/05	7.5	250 – 2,500
MK 2000/10	15	750 – 7,500
MK 2000/20	37	2,000 – 20,000
MK 2000/30	55	4,000 – 40,000
MK 2000/50	160	8,000 – 60,000

Młyn Korundowy | MCD 2000

Mielenie drobne:

- > Musztardy
- > Chili
- > Past przyprawowych
- > Orzechów
- > Migdałów
- > Sezamu
- > Kakao
- > Soi
- > Owoców
- > Warzyw
- > Past rybnych

Moduł dozujący z lejem i ślimakiem

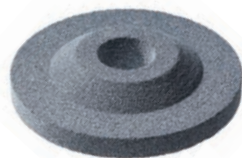
Płaszcz chłodzący zintegrowany z obudową

Dokładna i powtarzalna regulacja szczeliny mielącej

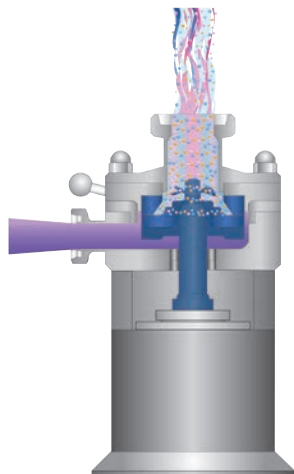
Dostępne dyski mielące o różnej ziarnistości

Wytrzymałe łożysko wału napędowego

Napęd pasowy - brak wibracji, niski poziom hałasu



Młyny korundowe używane są do mielenia na mokro produktów w formie granulek, past oraz produktów lepkich. Dostępne są dyski korundowe o różnej ziarnistości, w zależności od wymaganego rozdrobnienia. Osiowo poruszany stojan jest dociskany do wirnika, który porusza się z dużą prędkością. Dzięki wysokim siłom ścinania ma miejsce zmielenie produktu pomiędzy wirnikiem i stojanem, a następnie jego wyładunek przez wylot boczny komory mielenia. Płaszcz chłodzący zintegrowany z komorą mielenia pozwala na uniknięcie przegrzania produktu.

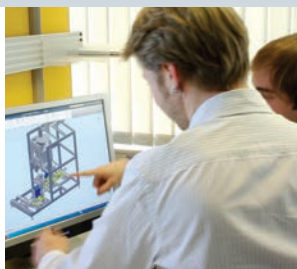


Typ	Moc napędu [kW]	Wydajność [l/h]
MCD 2000/03 (magic LAB®)	0.9	1 – 20
MCD 2000/04 (urządzenie procesowo-pilotażowe)	2.2	5 – 100
MCD 2000/05	4	10 – 200
MCD 2000/10	7.5	25 – 500
MCD 2000/20	11	45 – 1,100
MCD 2000/30	37	125 – 2,500
MCD 2000/50	75	200 – 4,500

Kompletne linie produkcyjne z jednego źródła



Próby, doskonalenie procesu



Projekt

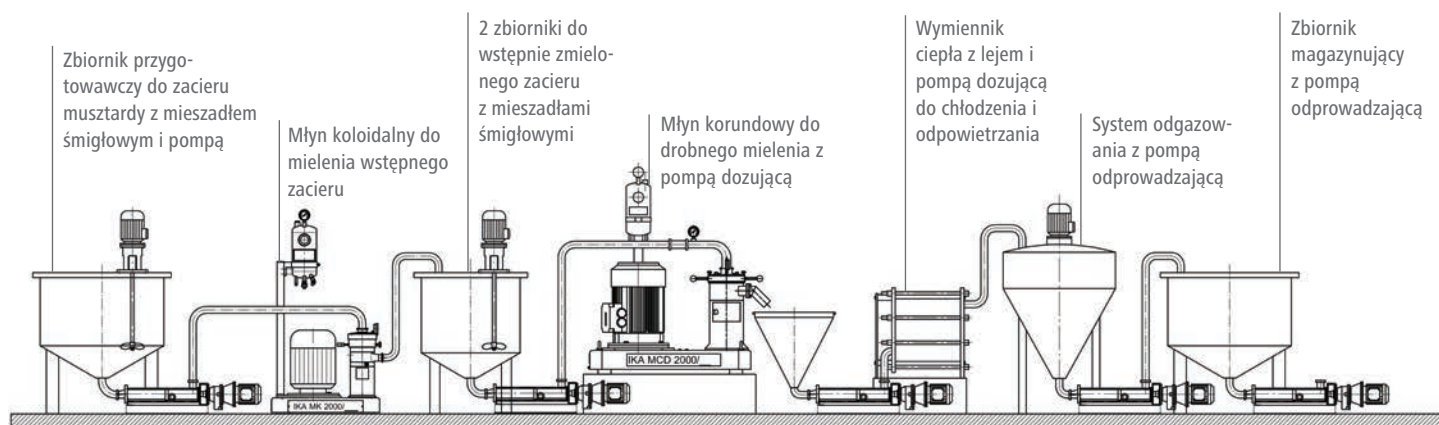


Montaż



Uruchomienie

Przykład: linia musztardy



201606_Mills_for_Food_Brochure_IWS_PL_94000242

