



Коллоидная и корундовая дисковая
мельницы для пищевой промышленности

IKA®



designed
to work perfectly

Коллоидная мельница МК

Предварительное измельчение:

Орехов
Специй
Соевых бобов
Горчицы
Перца чили
Мясных паштетов
Соков

Измельчение:

Овощей
Фруктов

Подача продукта при
помощи насоса через
воронку

Точная регулировка зазора
между ротором и статором

Выгрузка продукта
в нижней точке камеры

Механическое уплотнение
двойного действия

Надежная опора ведущего
вала

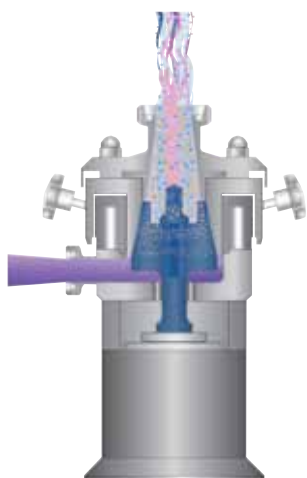
Ременной привод обеспечивает
отсутствие вибрации и шума



Коллоидные мельницы IKA® предназначены для мокрого помола жидких веществ и суспензий с высокой вязкостью. Особо прочная опора вала ротора, специальное механическое уплотнение, а также рабочая камера и измельчающий инструмент были специально сконструированы

для нужд пищевой промышленности. Мельницы просты и удобны в эксплуатации и чистке. Коническая конструкция инструмента позволяет плавно регулировать зазор между ротором и статором при их перемещении в осевом направлении, что гарантирует постоянное качество получаемого продукта.

Тип	Мощность привода	Производительность
	кВт	л/ч
MK 2000/3 (magic LAB®)	0,9	20 – 200
MK 2000/4 (PROCESS-PILOT)	2,2	150 – 1.500
MK 2000/05	5,5	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 - 80.000



Корундовая дисковая мельница MCD

Тонкое измельчение:

Горчицы
Перца чили
Паст из специй
Орехов
Миндаля
Кунжута
Какао-бобов
Соевых бобов
Фруктов
Овощей
Рыбных паштетов

Модуль подачи продукта, состоящий из воронки и шнека

Рубашка охлаждения, интегрированная в корпус

Точная регулировка зазора между дисками

Доступны диски с различным размером зерна

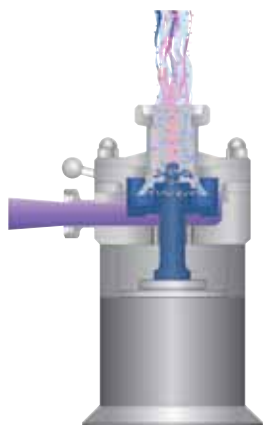
Надежная опора ведущего вала

Ременной привод обеспечивает отсутствие вибрации и шума



Корундовые дисковые мельницы предназначены для мокрого помола и гомогенизации жидких, вязких и пастообразных продуктов. Корундовые диски имеют различный размер зерна в зависимости от требуемой тонкости помола. Статор, перемещаемый в осевом направлении

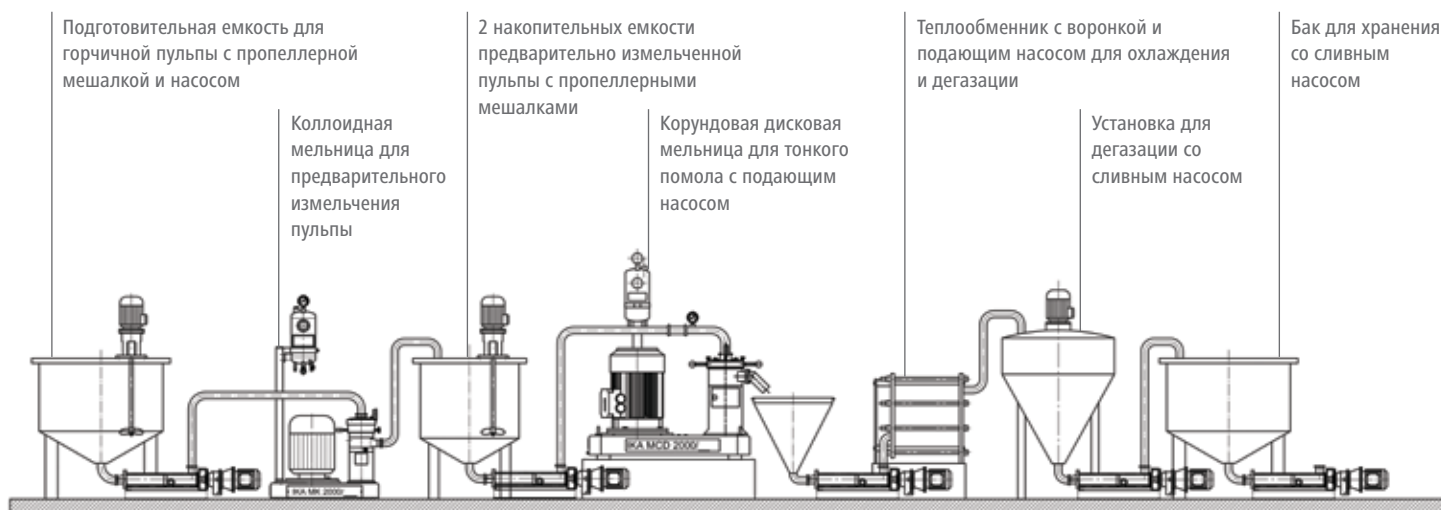
прижимается к ротору, вращающемуся на высокой скорости. Благодаря высокому усилию сдвига продукт перемалывается между ротором и статором и выгружается через боковое сливное отверстие рабочей камеры. Интегрированная в корпус мельницы рубашка охлаждения предотвращает нежелательный нагрев продукта.



Тип	Мощность привода	Производительность
	кВт	кг/ч
MCD 2000/3 (magic LAB®)	0,9	1 – 20
MCD 2000/4 (PROCESS-PILOT)	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

Производственная линия из одних рук

Пример: линия по производству горчицы



Исследования и разработки



Конструирование



Сборка



Пусконаладочные работы

201203_Mills_RU

ООО "Арматор Днепр"
49023, Украина, Днепр,
ул. Ясельная 1, оф. 332
+380675082385
info@tov-armator.com

