

ZM 2

Zubový mlýn s jemností mletí od 40 do 1 μm



Snadná obsluha
Easy operation
Einfache Bedienung

Spolehlivost
Reliability
Zuverlässig

Vysoký výkon
High output
Hoch Leistung



Zubový mlýn ZM 2 lze použít všude tam, kde je třeba mlít, homogenizovat nebo emulgovat suroviny obsahující vodu, tuky nebo jiné tekuté složky.

Podle druhu mlecích elementů, umožňující jemnost mletí od 40 do 1 μm , může sloužit pro mletí a homogenizaci vařených masových směsí, pro výrobu paštik a játrových krémů, pomazánek a past i při výrobě lahůdek. Je vhodný též pro přípravu ovocných šťáv a dření, likérů a kakaových směsí. S výhodou jej lze použít pro přípravu kosmetických výrobků jako jsou krémy, pleťové masky, mýdla a tekuté pudry. Mlýn lze využít i v tak speciálních případech jako je mletí balneologické rašeliny.

Stroj je jednoduché konstrukce skládající se ze stojanu s pohonem, mlecího ústrojí, násypky, výpustě nebo hlavy se šroubením pro přímé napojení a elektrické výstroje. Vše je z nerezového materiálu.

Velkou předností stroje jsou malé prostorové nároky. Výhodou je moderní, hygienický a ekonomický způsob zpracování suroviny, neboť mlýn při instalovaném příkonu 15 kW dosahuje výkonu 1650–7180 kg/hod. Nastavování mlecí mezery lze jednoduše provádět za klidu i při chodu stroje.

Další výhodou zubového mlýnu ZM 2 je vysoký samočerpací účinek. Při důsledném dodržování stanovené obsluhy se stroj vyznačuje minimálními nároky na provozní údržbu.

Technické údaje

Zastavěné rozměry	680x680x1223 mm
Hmotnost	250 kg
Nastavitelná jemnost mletí	od 40 do 1 μm
Výkon (závislý od použitých mlecích elementů a mletých surovin)	1650–7180 kg/hod.
Napájení	3x400/230V / 50 Hz
Příkon	15 kW