MD PRAHA S. R. O.

Váš výrobce a dodavatel potravinářských strojů a náhradních dílů
Your producer and supplier of food-processing machines and spare parts
Hersteller und Lieferant von Maschinen der Lebensmittelbranche und Ersatzteilen

ZM 2

Zubový mlýn s jemností mletí od 40 do 1 µm
Gear mill with milling finesse from 40 to 1 µm
Zahnscheibenmühle mit Feinheit von 40 bis 1 µm

Snadná obsluha
Easy operation
Einfache Bedienung

Spolehlivost
Reliability
Zuverlässig

Vysoký výkon
High output
Hoch Leistung

Zubový mlýn 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 a výpustě nebo hlavy se šroubením pro přímé napojení. Vše je z nerezového materiálu. Velkou předností stroje jsou malé prostorové nároky (680x680x1223 mm), 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 chodu stroje. Další výhodou je vysoký samočerpací účinek a snadná údržba.

The gear mill can be used wherever it is necessary to mill, homogenise, or emulsify raw materials containing water, fats or other liquid components. According to the type of milling elements allowing the milling finesse from 40 to 1 µm it can serve for milling and homogenisation of boiled meat mixtures, for production of pates and liver creams, spreads and creams and while making delicacies. It is also suitable for preparation of fruit juices and pap, liquors, and cocoa mixtures. It can be advantageously used for preparing cosmetic products, such as creams, face packs, soaps, and liquid powders. The mill can also be used in as special cases as milling of balneologic peat.

The machine is of a simple structure consisting of a stand with drive, the milling system, a hopper, and an outlet or head with threaded joint for direct connection, all of stainless material. A major advantage of the machine are the small space requirements (680x680x1223 mm), economical manner of procession of the raw material, for the mill achieves output 1,650-7,180 kg/hr at the installed input 15 kW. Adjustment of the milling gap can be simply performed at rest and during operation of the machine. Another advantage is the high self-pumping effect and easy maintenance.

Die Zahnscheibenmühle kann überall dort eingesetzt werden, wo Wasser, Fett oder sonstige flüssige Bestandteile enthaltende Rohstoffe gemahlen, homogenisiert bzw. emulgiert werden sollen. Je nach Art des Mahlelementes, dass eine Feinheit des Mahlens von 40 bis 1 µm ermöglicht, kann sie zum Mahlen und zur Homogenisierung gekochter Fleischmischungen, zur Herstellung von Pasteten und Lebercremen, Aufstrichen und Pasten sowie bei der Herstellung von Delikatessen dienen. Sie ist auch für die Vorbereitung von Obstsäften und Pulpe, Likören und Kakaomelangen geeignet. Mit Vorteil kann sie zur Vorbereitung von Kosmetikartikeln wie z.B. Cremen, Hautmasken, Seifen und Flüssigpuder angewandt werden. Die Mühle kann auch in solchen Spezialfällen wie z.B. zum Mahlen von balneologischer Torferde genutzt werden.

Die Maschine ist von einfacher Konstruktion, die sich aus dem Gestell mit Antrieb, Mahlwerk, Fülltrichter und Abflusskanal sowie dem Schraubkopf zum direkten Anschluss besteht, alles aus rostfreiem Material. Ein großer Vorteil ist der geringe Platzanspruch (680x680x1223 mm), die ökonomische Art und Weise der Rohstoffverarbeitung, denn die Mühle erreicht bei einem installierten Anschlusswert von 15 kW eine Leistung von 1650–7180 kg/h. Das Einstellen des Mahlsteinabstandes kann einfach bei Stillstand oder im Gang der Maschine durchgeführt werden. Ein weiterer Vorteil sind die hohe Selbsttriebwirkung und die leichte Wartung.

MD Praha, s. r. o.
Přístavní 29, 170 00 Praha 7 - Holešovice
Česká republika

Company / Handelsfirma: MD Praha, s. r. o.
Headquarters and postal address / Sitz u. Postanschrif:
Pristavni 29, 170 00 Praha 7 - Holesovice, Czech Republic / Tchechische Republik

Tel. +420 220 873 268, tel./fax: +420 220 875 868, e-mail: info@mdpraha-cz.cz, internet: http://www.mdpraha-cz.cz