



Einsatzbereich

- Zur Vermahlung von Weizen, Roggen, Triticale, Dinkel, sonstigen Getreidearten und der beim Vermahlungsprozeß anfallenden Zwischenprodukte sowie weiterer Produkte der Lebensmittelindustrie (Gewürze, Tee u.s.w.)
- Auch einsetzbar in anderen Industriezweigen in denen Produkte schonend und stufenweise zerkleinert werden

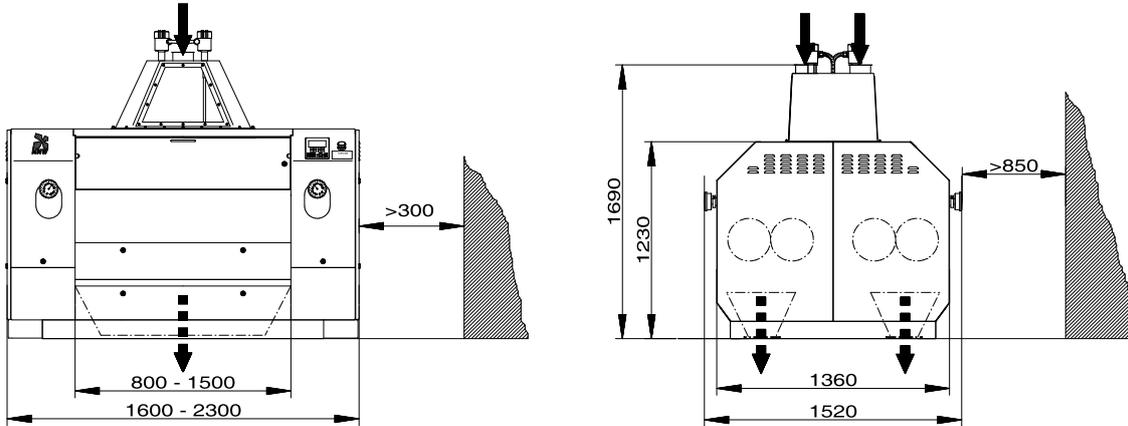
Arbeitsprinzip

- Der durch den Einlauf in den Speiseschacht gelangende Produktstrom wird über Speisewalzen und Speiseleiteinrichtung in den Mahlpalt geführt
- Je nach Einsatzbereich der Maschine erfolgt durch Scher- und / oder Druckkräfte ein Vermahlen, Zerkleinern oder Quetschen des zugeführten Produktes im Mahlpalt zwischen beiden Mahlwalzen
- Durchsatz und Mahleffekt werden wesentlich bestimmt durch die Länge der Mahlwalzen, deren Oberflächenbeschaffenheit und Umfangsgeschwindigkeit sowie der Größe des Mahlpaltes

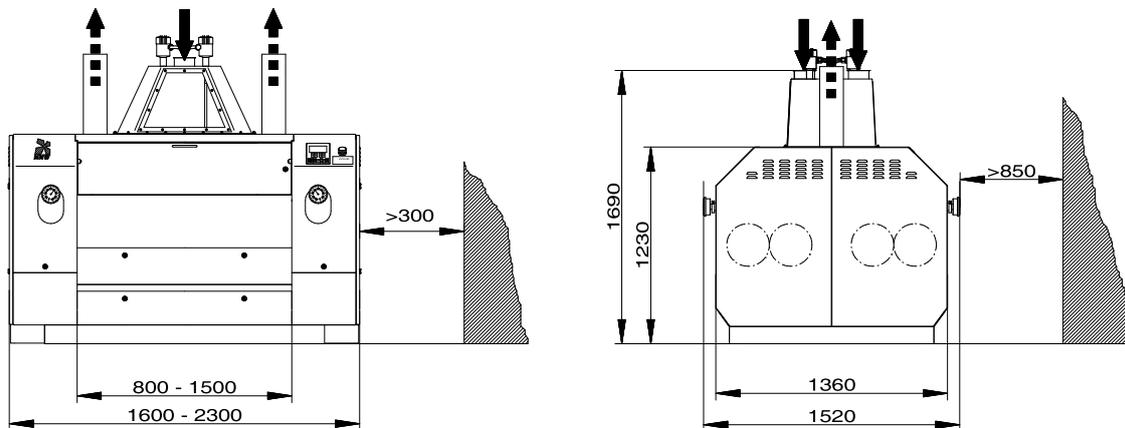
Hauptmerkmale

- Modernes Design
- Geringe Bauhöhe
- Einfache Bedienung und Wartung
- Automatische Überwachung und Regelung der Produktzu- und -abfuhr
- Mahlwalzenwechsel als Paket oder einzeln möglich
- optimierte Sanitation
- Produktaustrag durch Schwerkraft oder pneumatische Absaugung
- Produktberührende Teile aus Edelstahl
- ATEX-konforme Ausführung auf Anfrage möglich

Walzenstuhl mit Schwerkraft-Produktaustrag



Walzenstuhl mit pneumatischem Produktaustrag



Typ	Walzen		Abmessungen			Gewicht (kg)
	∅ (mm)	Länge (mm)	Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	
WS 4B - 250/800	250	800	1600	1360 (1520) ¹	1230 (1690) ²	2900
WS 4B - 250/1000		1000	1800			3100
WS 4B - 250/1250		1250	2050			3400
WS 4B - 250/1500		1500	2300			3700

¹ inklusive Mahlspalteinstellung

² Anschlusshöhe Einlauf

Technische Änderungen vorbehalten.
MMW 2013/08