

Mech
Masz
Szczeciński



**WYDAJNY
KOMPAKTOWY
ESTETYCZNY**



Młynek do bułki tartej

MTB-4

DOKŁADNE WYDAJNE ROZDROBNIENIE PIECZYWA

**ZOBACZ
FILM NA
STRONIE**



Subskrybuj nasz kanał  YouTube



IDEALNA GRANULACJA



Zabezpieczenie leja gumową uszczelką
(redukcja pylenia)

Szeroki i bezpieczny lej

Wykonanie ze stali nierdzewnej

Podwójne noże

Uszczelka zapobiega pyleniu

Prosty panel sterowania

Solidne domknięcie

Różne średnice oczka sita

Czujnik otwartej pokrywy

Chwytek do worka

Skrzynka elektryczna

Silnik elektryczny

Regulowane nóżki

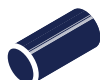
SPECJALNIE DLA TWOICH POTRZEB

Młynek do bułki tartej MTB-4

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia produktów piekarskich, cukierniczych oraz wielu innych innych celem uzyskania odpowiedniej finalnej granulacji z myślą o dalszej obróbce lub dalszej części procesu. Uzyskany w ten sposób produkt można użyć do dalszego procesu produkcyjnego minimalizując ewentualne straty produkcyjne lub uzyskiwać odpowiedni efekt finalnego produktu przeznaczonego już do sprzedaży.



łatwe i bezpieczne
sterowanie



stal nierdzewna
AISI 304



bezpieczne
użytkowanie



szeroki
lej wsadowy



wielkość sita
do wyboru



ostre noże
do cięcia i mielenia



Najważniejsze funkcje

Cały korpus młynka do bułki tartej / rozdrabniacza do ciasta wykonywany jest z najwyższej jakości stali kwasoodpornej AISI 304.

Dbając o najwyższe standardy jakości i higieny, całość jest dodatkowo poddawana operacji kuleczkowania, co powoduje uzyskanie odpowiednio gładkiej powierzchni, wygładza spawy i daje efektowny wygląd.

Na górze urządzenia znajduje się powiększony lej, który umożliwia wysypanie większej ilości surowca do mielenia. Celem usztywnienia i zwiększenia odporności na uderzenia, lej jest dodatkowo uźebrowany / przeginany.

Rant leja jest zaginany celem ochrony operatora przed jakimikolwiek urazami.

Wlot do rury zasypowej chroniony jest nacinaną uszczelką gumową. Jej zastosowanie chroni przed nadmiernym pyleniem, oraz chroni noże urządzenia, oraz silnik przed ewentualnymi przeciążeniami spowodowanymi zbyt mocnym zapełnieniem rury.

Ergonomicznie dobrana wysokość rury zasypowej chroni pracownika przed bezpośrednim kontaktem z nożami i przed dostępem do wnętrza komory mielenia.

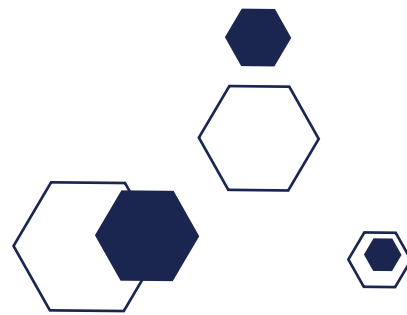
Już na etapie projektowania młynka do bułki tartej konstruktorzy zaprojektowali pierścień dociskający uszczelkę, który jednocześnie umożliwia łatwą jej wymianę.

Efekt intensywnego mielenia dają dwa, wysokoobrotowe noże. Noże zostały zaprojektowane z myślą o odpowiednim cięciu i mieleniu produktu – nóż górny ukosowany służący do wstępnego cięcia oraz nóż dolny prosty służący do miażdżenia i efektywnego przepchnięcia produktu przez zainstalowane sito. Dostęp do noży chroniony jest za pomocą czujnika indukcyjnego. Otwarcie wysypu powoduje automatycznie brak możliwości uruchomienia urządzenia – BHP w trosce o Twoje bezpieczeństwo.

Granulacja produktu regulowana jest za pomocą wymiennych sit. Standardowo młynek wyposażony i dostarczany jest do klienta już z 3 sitami o oczkach 3,4 i 5 mm.

Aby sprostać wymaganiom najbardziej wymagających klientów dostępne są sita aż do 10 mm średnicy – skok co 1 mm.

Dbając o minimalizowanie wpływu urządzenia na środowisko, połączenie sita z lejem jest dodatkowo uszczelnione profilowaną uszczelką, a lej jest łatwo otwierany i dociskany za pomocą zaczepu.



SOLIDNA KONSTRUKCJA

Otwieranie, zamykanie leja, wymiana sita odbywa się bez używania jakichkolwiek narzędzi – **TOOL FREE**.

Kolejnym ważnym aspektem ergonomicznej i przyjaznej pracy z młynkiem do bułki tartej produkcji MECH-MASZ jest standardowe wyposażenie leja wysypowego w zaczep worka.

Worek przeznaczony do gromadzenia zmielonego produktu można w łatwy sposób zamocować do wylotu młynka i odpowiednio docisnąć.

Całość konstrukcji usytuowana jest na 4 nogach, poszerzonych celem zapewnienia pełnej stabilności.

Nogi wyposażone są w regulowane stopki, które umożliwią wy poziomowanie młynka do każdego podłoża.

Celem ułatwienia transportu, nogi urządzenia posiadają dodatkowe poprzeczki boczne, które dają możliwość wjazdu wózkiem paletowym i jego transport bez jakiegokolwiek wysiłku.

Pełną stabilność dodatkowo poprawia fakt usytuowania silnika na samym dole urządzenia, co powoduje obniżenie środka ciężkości, dzięki czemu urządzenie jest stabilne, a jego przewrócenie jest praktycznie niemożliwe.

Celem prostego szybkiego serwisu całość, elementów elektrycznych usytuowana jest w skrzynce na tylnej ścianie urządzenia. Dostęp do nich jest prosty i nie wymagający skomplikowanych operacji technicznych.

DANE TECHNICZNE

Wydajność: do 500 kg/h

Wymiary [cm]: 75 x 75 x 147

Moc [KW]: 4

Zasilanie: 400 Volt / 50 Hz

Waga [kg]: 63

Średnica oczka w sitach [mm]: Sito I – 3, Sito II- 4, Sito III- 5

** opcjonalnie sita od 2 do 10 mm*



**ZOBACZ
FILM NA
STRONIE**



Subskrybuj nasz kanał

YouTube



Inwestujesz w przyszłość

MECH-MASZ Szczeciński sp.j.



Jaroszewo 80
88-400 ŻNIN
POLAND



mechmasz@mech-masz.com.pl



tel.: +48 (52) 302 00 73
tel.2: +48 (52) 303 12 38
tel.3: +48 (52) 303 12 39

www.mech-masz.com.pl