

GRANOMAT

SCHEIBENMÜHLEN





ANWENDUNGEN

Die **GRANOMAT** Zahnscheibenmühle des Typs **GU 2600** eignet sich ausgezeichnet zur mehlarmen Zerkleinerung von Produkten wie Mais, Getreide, Stärke, Mineralstoffen, chemischen und pharmazeutischen Produkten.



Mahlscheibe 260 C

EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE

- Biertreber getrocknet
- Bleichsoda
- Brot geröstet zu Paniermehl
- Erbsen
- Erdnuss-, Lein- und Kokoskuchen
- Getreide
- Kaffee und Kaffeeersatz
- Kakaobohnen
- Kasein
- Korkabfälle
- Linsen, Lupinen
- Mais (auch gequollen)
- Mineralstoffe
- Salz und Zucker
- Suppen und Trockengemüse
- Schiffszwieback
- Schwefel, Soda, Sulfat
- Stärke
- Steinsalz
- Chemische Produkte
- Pharmazeutische Produkte
- Teigwarenabfälle
- Zichorien, usw.

EINSATZBEREICHE

- Müllerei
- Futtermittelindustrie
- Lebensmittelindustrie
- Chemische Industrie
- Pharmazeutische Industrie

VORTEILE

- Mehlarmer Granulierung
- Geringe Erwärmung
- Verstellung der Mahlfeinheit während des Betriebs
- Geräusch- und erschütterungsarm
- Guter Wirkungsgrad
- Sehr gut zu reinigen
- Einfache Bedienung
- Geringer Unterhalt
- Einfache Installation
- Besserer Auslauf durch geneigte Aufstellung
- Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Optional mit Kühlsystem lieferbar
- Verschiedene Mahlscheibenprofile einsetzbar

STANDARD AUSFÜHRUNGEN

Die zu erwartende Leistung ist abhängig vom Produkt, von der Drehzahl sowie der eingestellten Feinheit (Abstand zwischen den Mahlscheiben). Sie kann durch Leistungsversuche beim Kunden oder beim Hersteller ermittelt werden. Zur Zeit sind folgende Standardausführungen erhältlich:

Art.-Nr.	Bezeichnung	Leistung	Drehzahl	Kühlsystem
G-GU2600-0010	GRANOMAT GU 26-754	7,5 kW	1400 t/min	Nein
G-GU2600-0015	GRANOMAT GU 26-754K	7,5 kW	1400 t/min	Ja
G-GU2600-0020	GRANOMAT GU 26-756	7,5 kW	900 t/min	Nein
G-GU2600-0025	GRANOMAT GU 26-456K	7,5 kW	900 t/min	Ja

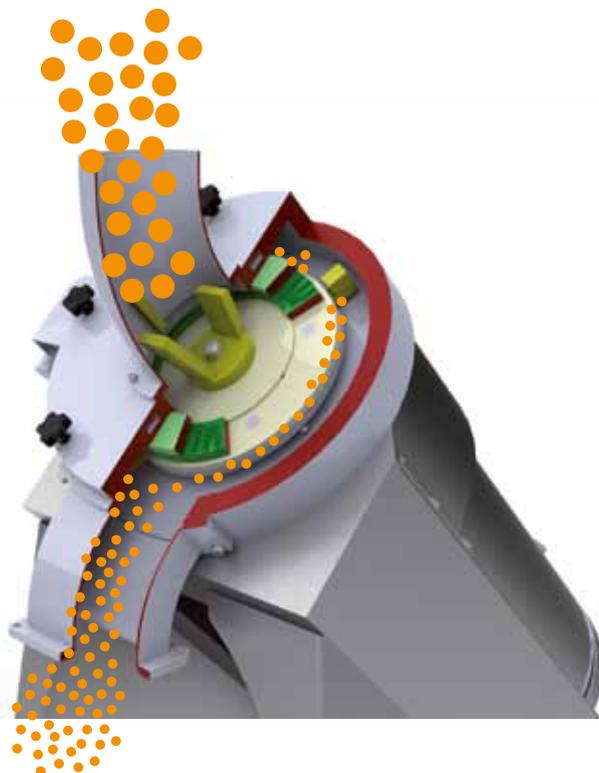
Die **GRANOMAT**-Mühlen sind standardmässig komplett in Edelstahl ausgeführt. Nur der Sockel ist aus einbrennlackiertem Stahlblech gefertigt. Die Mahlscheiben sind aus Guss WSH-2 hergestellt.

FUNKTIONSWEISE

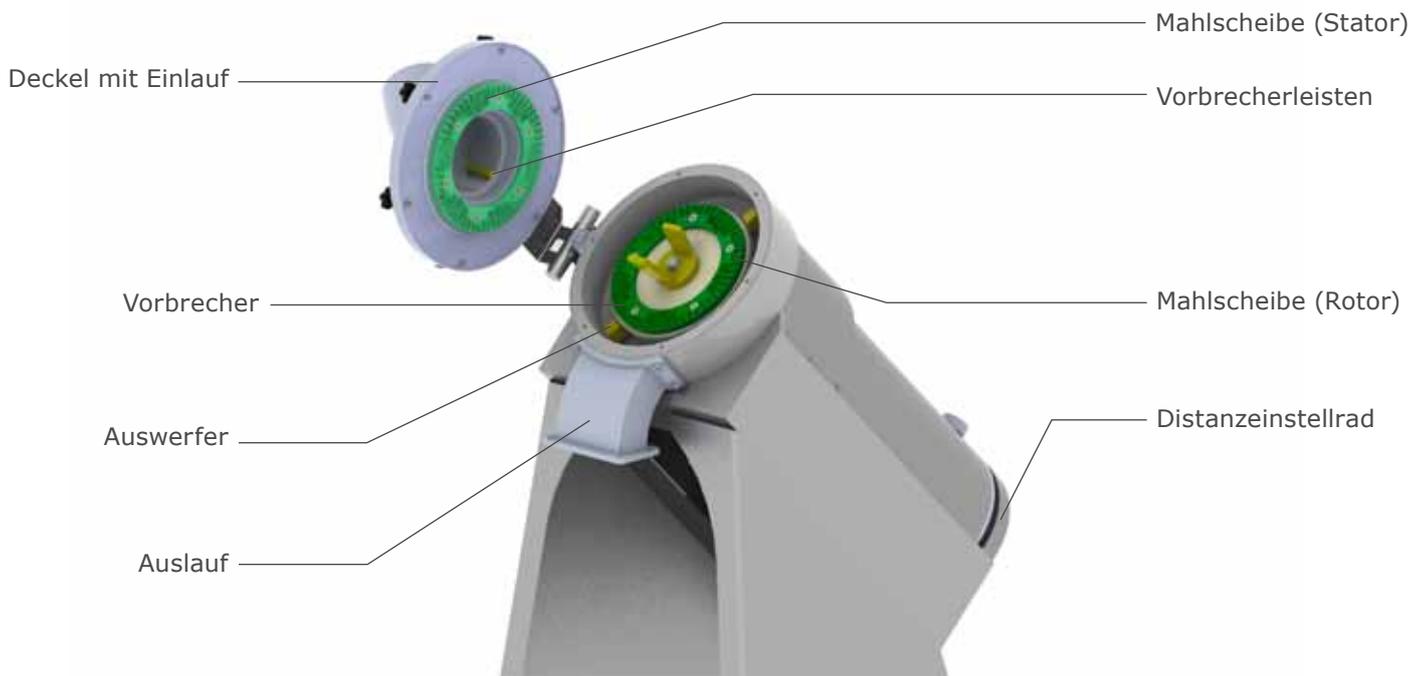
Eventuell vorhandene grössere Teile im zu mahlenden Produkt werden durch den Vorbrecher zerkleinert. Die Vorbrecherleisten verhindern ein «Mitdrehen» des Produktes mit dem Vorbrecher. Das Produkt wird nun durch die Mahlscheiben eingezogen, wobei die am Deckel befestigte Mahlscheibe den Stator und die im Mahlgehäuse eingebaute Scheibe den Rotor darstellt. Die radial angeordneten Zähne werden dabei von innen nach aussen immer kleiner. Der Abstand zwischen den beiden Mahlscheiben kann mittels Handrad am Motorenende verstellt werden. Der Auswerfer trägt das gemahlene Produkt zum Auslauf.

KÜHLSYSTEM (VARIANTE)

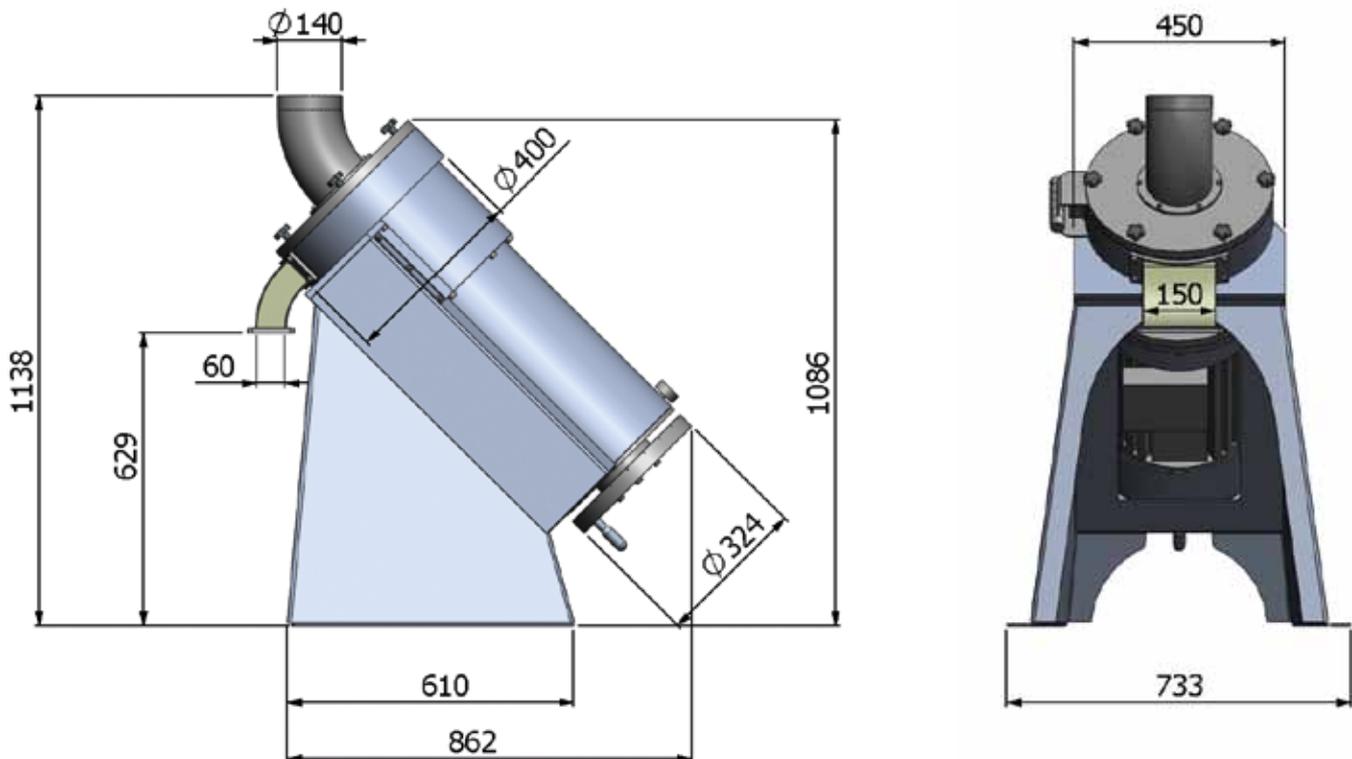
Das durch die Erwärmung austretende Fett bei fett- und ölhaltigen Produkten kann bei der Vermahlung zu Problemen führen. Zu diesem Zweck kann die **GRANOMAT** Zahnscheibenmühle mit einem Kühlkreislauf ausgerüstet werden.



GRANOMAT GU 2600 Zahnscheibenmühle (grobe Zermahlung)



DIMENSIONEN





ANWENDUNGEN

Die **GRANOMAT JP** – Scheibenmühle dient der ultrafein-Zermahlung von vielen Produkten. Sie wird auch als Feinstzerkleinerer bezeichnet und kann sowohl für Nass- wie auch Trockenzermahlung eingesetzt werden.

Je nach verwendetem Scheibentyp können damit unterschiedlichste Produkte hergestellt werden.



EINIGE ANWENDUNGSBEISPIELE

- Pasten aus Gemüse, Früchten, Fleisch, Sesamsamen, Erdnüssen, Pigmenten, Meeresalgen, Sojabohnen, Reis, Ingwer, u.v.m.
- Pulverisieren von Mais, Ingwer, Senfkörner, Mandeln, Kohlenstoff, Talk, Kieselerde, Zellulose, usw.
- Emulgieren von Fetten und Kosmetika
- Pulverisieren oder Zerreiben von harten Stoffen wie Eierschalen, Mineralien, Knochen, Metalloxiden, Zeolith, Polymid-Fluorkunststoff, Glas, Pigmente, medizinische Materialien, usw.
- Vorzerkleinerung von Knochen, Holzchips, Kunststoffpellets
- Pulverisieren von Beifuß, Kräutern, Gewürzen, Teeblätter, Chitosan, Kaliumsulfat, Chlorella, usw.

EINSATZBEREICHE

- Lebensmittelindustrie
- Kosmetik
- Chemische Industrie
- Pharmazeutische Industrie

VORTEILE

- Sehr präzises Mahlverfahren
- Verstellung der Mahleinheit während des Betriebes
- Grosse Vielfalt an Mahlscheiben
- Geräusch- und erschütterungsarm
- Sehr einfach zu reinigen
- Einfache Installation
- Optional mit Kühl- oder Heizsystem lieferbar

FUNKTIONSWEISE

Die Funktionsweise ist grundsätzlich identisch mit jener des **GRANOMAT GU 2600**: Das Produkt wird durch die Zentrifugalkräfte von innen nach aussen durch die Mahlscheiben gezogen, wobei die statischen Mahlscheiben am Deckel befestigt sind (Stator) und die sich schnell drehenden Scheiben unten im Mahlgehäuse gelagert sind. Der Abstand zwischen den Mahlscheiben wird mittels dem seitlich angebrachten Handrad der gewünschten Granulometrie entsprechend verstellt.

STANDARD AUSFÜHRUNGEN

GRANOMAT JP 150



Leistung (Standard)	1,5 kW
Leistung min./max.	1,5/3,7 kW
Scheibendurchmesser	DN 150
Durchsatz (nass)	30-100 kg/h
Durchsatz (trocken)	1-30 kg/h
Max Grösse Prod. Einlauf	10 mm
Zielgranulometrie	10 bis 3.000 µm
Kühl-/Heizmöglichkeit ¹⁾	Ja
Mobile Version erhältlich	Ja
Maße ca.	d350 x H650 mm
Gewicht ca.	60 kg

¹⁾ohne Kühl-/Heizaggregat

GRANOMAT JP 250



Leistung (Standard)	15 kW
Leistung min./max.	11/30 kW
Scheibendurchmesser	DN 250
Durchsatz (nass)	70-1.000 kg/h
Durchsatz (trocken)	30-300 kg/h
Max Grösse Prod. Einlauf	30 mm
Zielgranulometrie	10 bis 3.000 µm
Kühl-/Heizmöglichkeit ¹⁾	Ja
Mobile Version erhältlich	Ja
Maße ca.	d600 x H1.305 mm
Gewicht ca.	250 kg

¹⁾ohne Kühl-/Heizaggregat

GRANOMAT JP 360

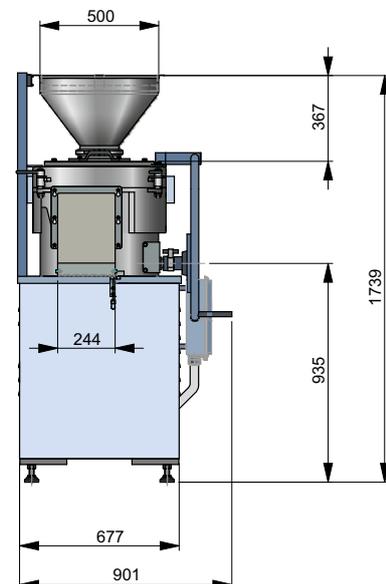
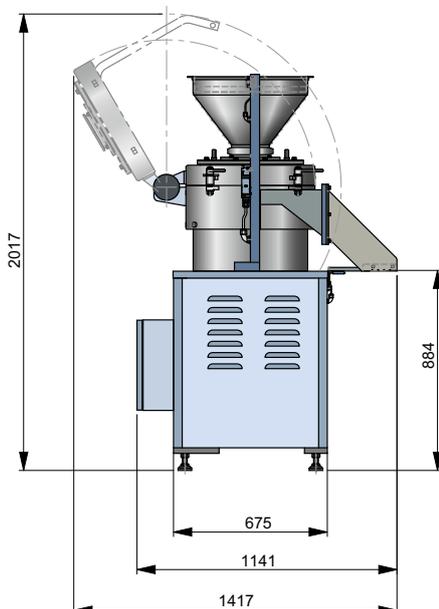
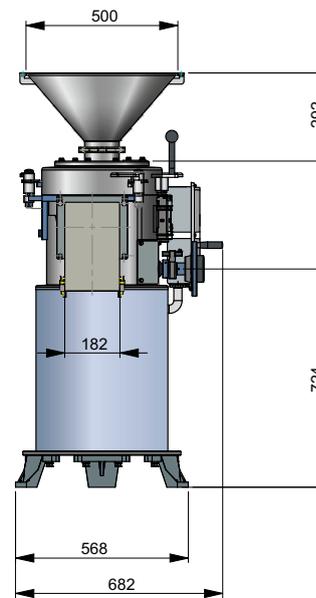
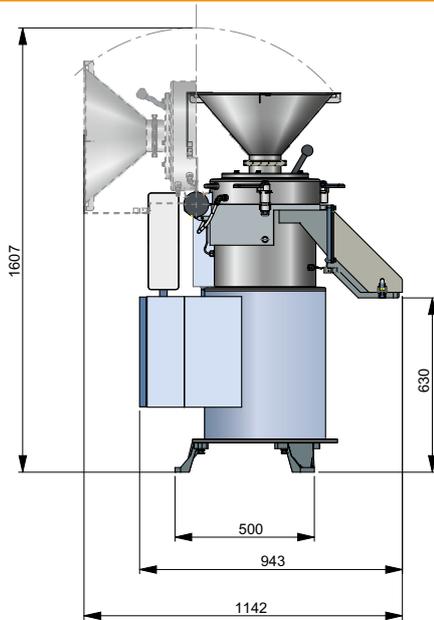
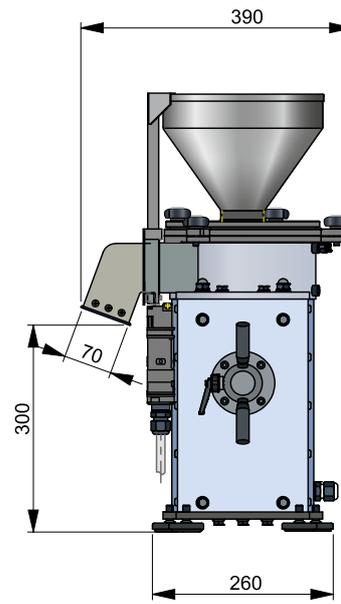
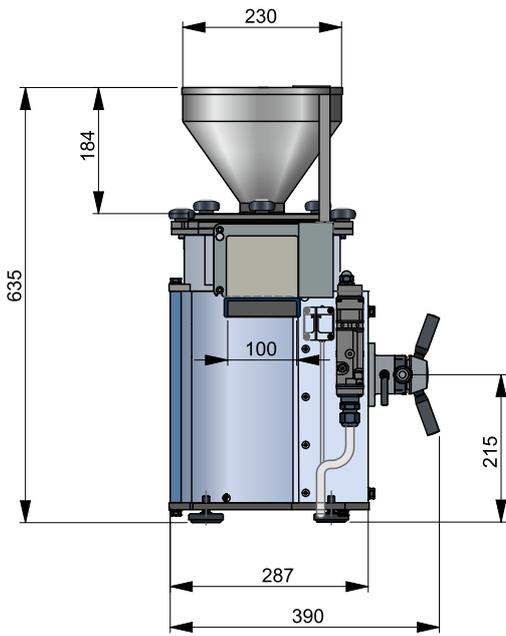


Leistung (Standard)	30 kW
Leistung min./max.	15/75 kW
Scheibendurchmesser	DN 360
Durchsatz (nass)	300-3.000 kg/h
Durchsatz (trocken)	300-1.000 kg/h
Max Grösse Prod. Einlauf	50 mm
Zielgranulometrie	10 bis 3.000 µm
Kühl-/Heizmöglichkeit ¹⁾	Ja
Mobile Version erhältlich	Nein
Maße ca.	780/850 x 1.685 mm
Gewicht ca.	650 kg

¹⁾ohne Kühl-/Heizaggregat

GRANOMAT JP Scheibenmühle (feine Zermahlung)

DIMENSIONEN



MAHLSCHEIBEN

Foto	Typ	Material	Granulometrie	Anwendung	Geeignet für Food/Pharmazie
	E	Siliziumkarbid + Aluminiumoxid	10 µm – 3.000 µm	Zur Herstellung von Pasten aus Gemüsen, Früchten, Fleisch, Sesamsamen, Erdnüssen, Pigmenten, Gips, Meeresalgen, Sojabohnen, Reis, Ingwer usw.	Ja (nass + trocken)
	D	Diamant beschichtet	100 µm – 3.000 µm	Zum Pulverisieren oder Zerreiben von Eierschalen, Mineralien, Knochen, Metalloxiden, Muschelschalen, Zeolith, Polymid-Fluorkunststoff usw.	Nein
	GA GC	GA: Aluminiumoxid GC: Siliziumkarbid	Nano – 3.000 µm	Zum Zermahlen von Körnern, Ingwer, Senfkörnern, Mandeln, Kohlenstoff, Talk, Kieselerde, Zellulose, sowie zum Emulgieren von Fetten, kosmetischen Produkten usw.	Ja (nass + trocken)
	M	Ss 304	100 µm – 3.000 µm	Zum Pulverisieren oder Zerreiben von medizinischen Materialien usw.	Nein
	neu E	Siliziumkarbid + Aluminiumoxid	Nano – 3.000 µm	Für Pigmente, Farbstoffe, Inhaltsstoffe von Kosmetika, Salben usw.	Nein
	FC	Feinkeramik	10 µm – 3.000 µm	Zum Pulverisieren oder Zerreiben von Glas, Mineralien, medizinischen Materialien, Gips, Pigmenten, Antimontrisulfid, Tintenpaste, Kalziumhydroxid	Nein
	FCW	Feinkeramik, weiss	10 µm – 3.000 µm	Zum Pulverisieren oder Zerreiben von weißen Materialien, einschließlich kosmetischen Produkten, Pigmenten und Getränken	Nein
	B	BA: Aluminiumoxid BC: Siliziumkarbid		Zum Pulverisieren von Beifuß, Kräutern, Gewürzen, Teeblättern, Chitosan, Kaliumsulfat, Chlorella Salpeter usw.	Ja, bei Trockenzermahlung