

IKA®

Moulins colloïdaux et à meules en corindon pour l'industrie alimentaire



designed
to work perfectly

Moulin Colloïdal

Pré-Broyage de:
Noix, noisettes, etc.
Epices
Graines de soja
Moutarde
Chili
Pâte de viande
Jus de fruits

Broyage de :
Légumes
Fruits

Alimentation de produit via entonnoir ou à l'aide d'une pompe

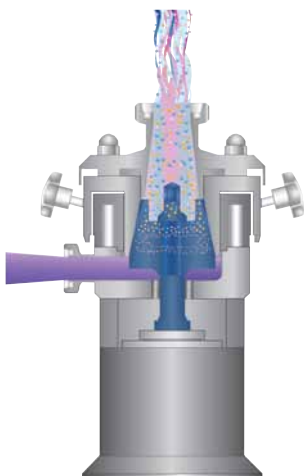
Ajustage précis de l'entrefer de broyage

Décharge du produit au point le plus bas de la chambre

Garniture mécanique double

Palier de guidage de l'arbre d'entraînement

Entraînement par courroie – sans vibrations et silencieux



Les moulins colloïdaux d'IKA® sont utilisés pour le broyage par voie humide de suspensions liquides visqueuses. Le palier extrêmement solide de l'arbre du rotor, la garniture mécanique spéciale ainsi que la chambre de broyage et les outils de broyage ont été spécialement construits pour les besoins de

l'industrie alimentaire. Cela permet une utilisation et un nettoyage très facile et confortable des moulins IKA®. L'ajustage précise et reproductible de l'entrefer de broyage garantit une parfaite et constante qualité du produit.

Type	Puissance du moteur kW	Capacité l/h
MK 2000/3 (magic LAB®)	0,9	20 – 200
MK 2000/4 (PROCESS-PILOT)	2,2	150 – 1.500
MK 2000/05	5,5	250 - 2.500
MK 2000/10	15	750 - 7.500
MK 2000/20	37	2.000 - 20.000
MK 2000/30	55	4.000 - 40.000
MK 2000/50	160	8.000 - 80.000

Moulin à meules en corindon MCD

Broyage fin de:
Moutarde
Chili
Pâtes d'épices
Noix, noisettes, etc.
Amandes
Sésame
Fèves de cacao
Graines de soja
Fruits
Légumes
Pâtés de poisson

Module d'alimentation avec entonnoir et vis à fourrer

Double manteau de refroidissement intégré dans la boîte

Ajustage précis de l'entrefer de broyage reproductible

Meules à corindon disponibles en tous les grains courants

Palier de guidage de l'arbre d'entraînement

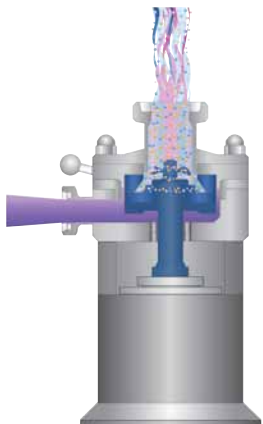
Entraînement par courroie – sans vibrations et silencieux



Les moulins à meules en corindon sont utilisés pour le broyage par voie humide et l'homogénéisation de produits liquides, visqueux et pâteux. En fonction du degré de finesse requis on utilise des meules en corindon en grains différents.

Le stator ajustable de manière axiale est poussé

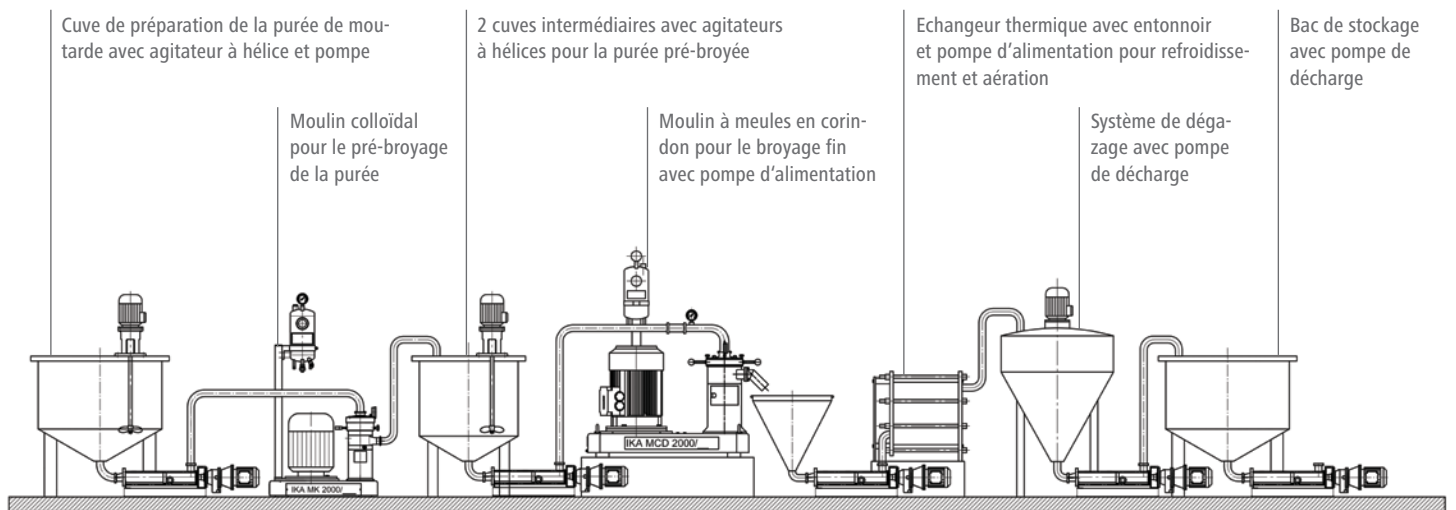
contre le rotor tournant à haute vitesse. Par les hautes forces de cisaillement le produit est broyé finement entre rotor et stator, puis déchargé via la sortie latérale de la chambre de broyage. La double enveloppe de refroidissement intégré empêche le chauffage excessif du produit.



Type	Puissance du moteur kW	Capacité kg/h
MCD 2000/3 (magic LAB®)	0,9	1 – 20
MCD 2000/4 (PROCESS-PILOT)	2,2	5 – 100
MCD 2000/05	4	10 – 200
MCD 2000/10	7,5	25 – 500
MCD 2000/20	11	45 – 1.100
MCD 2000/30	37	125 – 2.500
MCD 2000/50	75	200 – 4.500

Des lignes de production complètes clé en main

Exemple: ligne de production de moutarde



Essais, développement de processus



Construction



Assemblage



Mise en marche

201203_Mills_FR

IKA®-Werke GmbH & Co. KG
Janke & Kunkel-Str. 10
79219 Staufen
Allemagne

Tél. +49 7633 831-0
Fax +49 7633 831-907

process@ika.de
www.ikaprocess.com

