

Prallaflöser
MJZI



Prallauflöser MJZI.

Zur Optimierung von Mahlprozessen.

Dank einem modularen Rotor-Stator-Konzept lässt sich der Prallauflöser MJZI für verschiedenste Vermahlungsprozesse einsetzen. Er bietet flexible Montagemöglichkeiten am Fallrohr oder direkt am Pneumatik-Strang. Aufgrund einer neuen Konstruktion entfällt das Umgehungsrohr – ein weiterer Schritt für die verbesserte Food Safety.

Erhältlich ist der innovative Auflöser in folgenden Varianten:

Prallauflöser MJZI-GD – Für Mühlzwischenprodukte in Weichweizen- und Roggenmühlen.

Eingesetzt in der Saugpneumatik löst der MJZI-GD die von den Glattwalzen anfallenden Mehlplättchen durch die Prallwirkung auf und unterstützt die Mahlarbeit der Walzen.

Prallauflöser MJZI-ID – Für Mühlzwischenprodukte in Weichweizen- und Roggenmühlen.

Durch eine Mehrfachprallung ist die Auflösewirkung des MJZI-ID deutlich intensiver als bei herkömmlichen Auflösern.

Prallauflöser MJZI-MG – Für Mühlzwischen- und Fertigprodukte.

Von der reinen Mahlunterstützung bis hin zur Selbstpassage in Getreidemühlen – das Anwendungsspektrum des MJZI-MG ist sehr breit. Bei Zwischenprodukten erhöht er die Feinanteile und dient zur kontrollierten Partikelgrößenverteilung (Mehlmikronisierung).

Prallauflöser MJZI-SG – Für die Zuckervermahlung.

Als Feinprallmühle ist der MJZI-SG mit dem vernickelten Gehäuse nicht nur das zentrale Element in der Zuckervermahlung, sein gesamter Aufbau ist auch druckstossfest bis sechs Bar.



Flexibler Einsatz

Der Prallauflöser kann stehend oder hängend montiert werden und lässt sich für alle gängigen Mühlenanwendungen konfigurieren.



Optimale Dimensionierung

Der grössere Durchmesser im Ein- und Auslauf reduziert den Druckwiderstand innerhalb der Maschine und macht das Umgehungsrohr für die Förderluft überflüssig.



Hohe Prozesssicherheit

Das robuste Design, die optional verfügbare vernickelte Ausführung und die zusätzlich erhältliche Temperatur- und Vibrationsüberwachung garantieren eine maximale Prozesssicherheit.

Konstante Vermahlung. Für eine hohe Endproduktqualität.

Verschiedene Anwendungen.

Bei allen Versionen des Prallauflösers ist eine hohe Endproduktqualität und eine konstante Vermahlung gegeben. Unterschiedlich geformte Stifte am Rotor und Stator erlauben die verschiedensten Anwendungen: von einer schonenden Auflösung von Mehlpfättchen bis hin zur Zuckervermahlung.

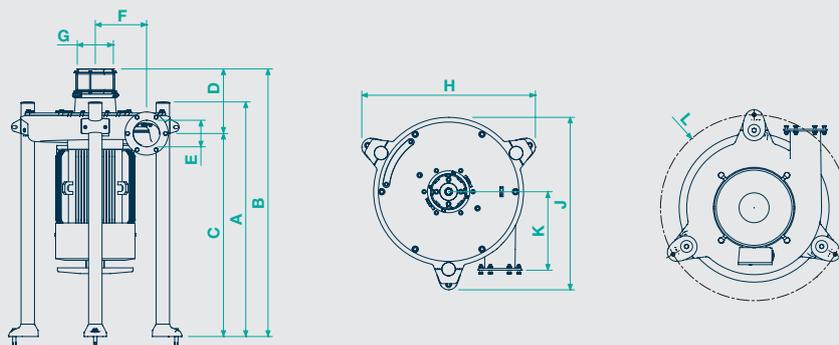
Hygenic Design.

Der neue Bühler Prallauflöser arbeitet mit einem grösseren Durchmesser im Ein- und Auslauf. Der Einbau eines Umgehungsrohrs wird dadurch unnötig und die damit einhergehende Gefahr von Produktablagerungen entfällt. Grösstmögliche Food Safety ist somit garantiert.



Die technischen Daten des Prallauflösers MJZI im Überblick:

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
In mm	1061	min. 930 max. 1280	min. 640 max. 990	290	Ø 120	230	150	780	780	335	Ø 840
			MJZI-GD		MJZI-ID		MJZI-MG		MJZI-SG		
Rotor Ø		mm	430 360		510 450		510		510		
kW			4,0 – 5,5 4,7 – 6,4		5,5 – 22,0 6,4 – 26,0		15,0 – 37,5		37,5		
Leistung		t/h	2,3 – 5,0 2,3 – 5,0		1,2 – 5,5 1,2 – 5,5		0,7 – 4,5		0,5 – 3,0		
Net Gewicht		kg	250 270		310 330		310 – 330		350		



Bühler AG

CH-9240 Uzwil
Switzerland

T +41 71 955 11 11
F +41 71 955 66 11

buhlergroup.com/milling