

ROLERMAKS

MOLINO DE RODILLOS

Dispositivo de molino de rodillos tipo laboratorio utilizado para la molienda de trigo



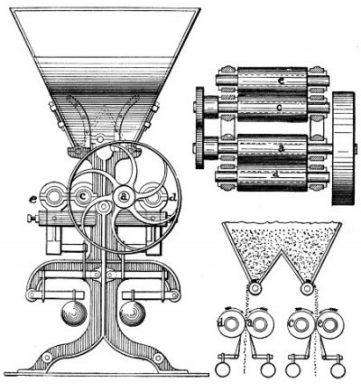
GUARANTE 2 YEARS

ISO 9001:2015 REGISTERED

CE

ICC

Made in Türkiye



MAKSWELL INNOVATION
İvedik OSB 1514 Cadde No: 3
Ankara TURKIYE
+90 312 395 67 37
info@makswell.com.tr
www.makswell.com.tr

Rolermaks, un molino de rodillos a escala de laboratorio, se utiliza para moler trigo. El número descendente produce una muestra fina y homogénea, tal como se requiere para el sistema de análisis de gluten y el análisis de sedimentación. En el dispositivo Rolermaks, hay cuatro rodillos en la sección de trituración y una criba que funciona con un sistema rotativo en la sección de cribado. Tras la molienda, la harina de trigo y el salvado se separan mediante un tamiz de 180 micras y se recogen en diferentes cámaras como muestras separadas. El diseño del dispositivo Rolermaks fue realizado por nuestros experimentados ingenieros utilizando los métodos de modelado mecánico más avanzados.





Alimentación automática de muestras

Gracias a su diseño especial, el dispositivo Rolermaks introduce automáticamente las muestras en la cámara de molienda. Una rueda dentada que gira a gran velocidad en la cámara de molienda arrastra las muestras a la cámara. También hay un mecanismo mecánico para ajustar la velocidad de avance de la muestra.



Cuerpo de aluminio fundido a presión

La célula de molienda del dispositivo Rolermaks y el sistema de criba rotativa están hechos de material de aluminio fundido de larga duración y muy resistente a la corrosión.



Motor asíncrono

En el dispositivo Rolermaks se utilizaun potente motor asíncrono de 380 V (3 fases) y 2 kW. Con este potente motor y el sistema de correa en V, puede moler tanto trigo seco como húmedo .



Cubierta transparente

Se utiliza material de vidrio transparente delante de la cámara de molienda y encima de la cámara de cribado.De este modo, los usuarios pueden seguir visualmente el proceso de trabajo y pueden retirar y volver a colocar fácilmente para su limpieza.

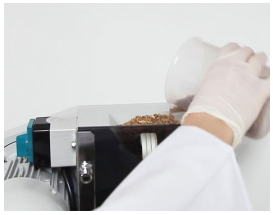


Sistema de tamizado

Rolermaks separa eficazmente los productos de harina y salvado con su sistema de tamizado circular. Los tamices de poliéster estándar de 180 y 212 micras se utilizan para producir muestras adecuadas para el número de caída (FN), el lavado de gluten y el análisis de sedimentación. Además, existen diferentes opciones de criba entre 100 y 250 micras.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Voltaje:	380 V , 50/60 Hz
Energía :	2000 W
Dimensiones (ancho, largo, alto) :	600x395x595 mm
Peso :	50 kg
Tiempo de análisis :	< 1 minuto
Tipo de ejemplo :	Trigo
Capacidad :	200-300 gr
Dimensiones del tamiz :	180 ve 212 Micron
Rango de temperatura de funcionamiento :	10 – 45 ºC
La garantía del producto :	2 Yıl
Garantía de repuestos :	15 Yıl











Embalaje de caja de madera tratada térmicamente

