

Энтолейтор  
MJZI



# Энтолейтор MJZI. Для оптимизации размольных процессов.

Благодаря модульной концепции ротор-статор энтолейтор MJZI можно использовать для самых разных процессов. Он может быть гибко установлен либо в самотечном транспорте, либо непосредственно в линии пневмотранспорта. Перепускная трубка для воздуха исключена из-за новой конструкции – еще один шаг к повышению безопасности пищевых продуктов.

## Этот инновационный энтолейтор доступен в следующих версиях:

### MJZI-GD – Для промежуточных продуктов размола на мельницах для мягкой пшеницы и ржи.

При использовании на всасывающих пневмотранспортных линиях хлопья, создаваемые гладкими вальцами, разбиваются ударным воздействием MJZI, помогая размольному процессу.

### MJZI-ID – Для промежуточных продуктов размола на мельницах для мягкой пшеницы и ржи.

Эффективность разделения MJZI-ID значительно выше по сравнению с обычными энтолейторами благодаря его многоударному действию.

### MJZI-MG – Для промежуточных продуктов размола и финишной продукции.

От простого помощника при измельчении до автономной системы в зерновых мельницах — область применения MJZI-MG очень широка. Для промежуточных продуктов он повышает тонкость измельчения и служит для контроля гранулометрического состава (грануляция муки).

### MJZI-SG – Для сахарного помола.

Имея никелированный корпус, MJZI-SG мельница тонкого помола для сахара выдерживает давление до шести бар.



#### Гибкое применение

Энтолейтор может быть смонтирован в стоячем или висячем положении и настроен для любого стандартного применения в мельницах.



#### Оптимальный размер

Большие входной и выходной диаметры уменьшают повышение давления внутри машины, что делает ненужной перепускную трубу для транспортного воздуха конвейера.



#### Высокая технологическая безопасность

Прочная конструкция с опциональным никелированием и контролем температуры и вибрации обеспечивает максимальную безопасность процесса.

# Постоянное качество размола. Для высококачественного конечного продукта.

## Разнообразное применение.

Все версии энтолейтора обеспечивают равномерный помол и высокое качество конечного продукта. Штифты различной формы на роторе и статоре позволяют использовать их в самых разных областях: от бережного разрыхления хлопьев муки до измельчения сахара.

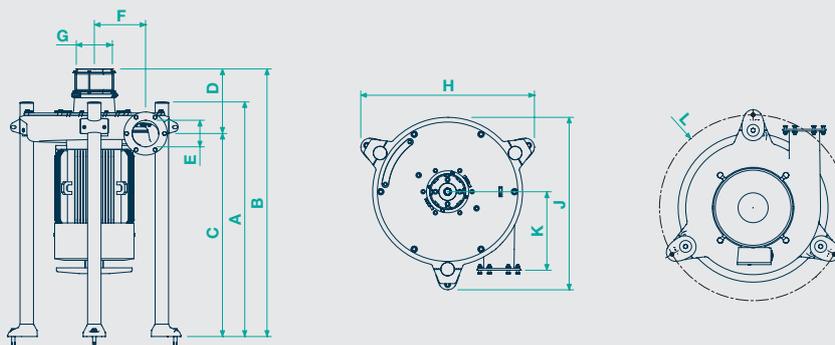
## Гигиеничный дизайн.

Новый энтолейтор Бюлер имеет входной и выходной диаметры большего диаметра. Это делает ненужной установку перепускной трубы для воздуха и устраняет связанный с этим риск образования остатков продукта, что повышает безопасность пищевых продуктов.



## Обзор технических характеристик энтолейтора MJZI:

	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L
<b>В мм</b>	1061	мин. 930 макс. 1280	мин. 640 макс. 990	290	Ø 120	230	150	780	780	335	Ø 840
			<b>MJZI-GD</b>		<b>MJZI-ID</b>		<b>MJZI-MG</b>		<b>MJZI-SG</b>		
<b>Ротор Ø</b>		<b>мм</b>	430 360		510 450		510		510		
<b>кВт</b>			4.0 – 5.5 4.7 – 6.4		5.5 – 22.0 6.4 – 26.0		15.0 – 37.5		37.5		
<b>Производительность</b>		<b>т/ч</b>	2.3 – 5.0 2.3 – 5.0		1.2 – 5.5 1.2 – 5.5		0.7 – 4.5		0.5 – 3.0		
<b>Вес нетто</b>		<b>кг</b>	250 270		310 330		310 – 330		350		



## **Бюлер АГ**

Представительство в Москве  
Тел.: + 7 495 139 34 00  
[office.moscow@buhlergroup.com](mailto:office.moscow@buhlergroup.com)

## **Bühler AG**

CH-9240 Uzwil  
Switzerland

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

[buhlergroup.com/milling](http://buhlergroup.com/milling)

Flyer Impact detacher MJZI ru 02/17 ZACC