

Mahlscheiben

Verwendung

- Zerkleinern des Mahlguts (Kakao-, Senf-, Sojabohnen, Getreide o. ä.) zwischen den Mahlscheiben in spezifisch angepassten Applikationen

Vorteile

- Optimale Schnitt- u. Scherkräfte, die das Mahlgut bei geringem Energieverbrauch fein mahlen
- Niedriger Wärmeeintrag in das Mahlgut
- Lange Lebensdauer mit hoher Reproduzierbarkeit
- Optimaler Transport des Mahlguts

Einsatzgebiet

- In den unterschiedlichsten Bereichen der Mahltechnik, wie Pharma-, Kosmetik- oder Lebensmittelindustrie



VERFÜGBARE MAHLSCHEIBEN-VARIANTEN

Abmessungen:	Außendurchmesser: ≤ 1220 mm Höhe: ≤ 120 mm Bohrung: ≤ 457 mm (+ ggf. Aussparungen o. ä.)
Körnung:	Korund, eher grob entsprechend der Anwendung ≈ F 40, 54, 60
Bindungstypen:	V Keramik B Kunstharz
Extras:	<ul style="list-style-type: none"> • mit Feinprofilierung • mit Edelstahlband zur Verstärkung • mit Bohrungen zur Aufnahme auf der Maschine
Lebensmittel-Zertifikat:	Vorhanden

