

# Mahlscheiben

## Verwendung

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

## Vorteile

- Optimale Schnitt- und Scherkräfte, die das Mahlgut bei geringem Energieverbrauch fein mahlen
- Niedriger Wärmeeintrag in das Mahlgut
- Hohe Lebensdauer
- Optimaler Transport des Mahlguts

## Einsatzgebiet

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



## VERFÜGBARE MAHLSCHEIBEN-VARIANTEN

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

