



Moagem | M2PR

MOINHO DE MALTE

Sendo um dos processos mais importantes e cuidadoso da fabricação da cerveja, o moinho M1PR destina-se a uma eficiência de processo mais minucioso, para cervejeiros exigentes que prezam por qualidade no processamento da moagem do malte. Além de possuir um sistema de par/ranhurado permite melhor regulagem independente condicionando melhor a separação da abertura da casca e quebra do corpo farinhoso.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Moinho de malte 1500kg/h à 3000kg/h;
- Visor de processo;
- Regulagem para vazão dos grãos;
- Retenção interna dos rolos em polímero (anti-fuga de grãos);
- Regulagem de abertura de afastamento dos rolos com precisão 0,20mm;
- Sistema de regulagem com dois pares de rolos independentes;
- Proteções do sistema de polias em aço inoxidável pintado;
- Sapatas fuso niveladora;
- Estrutura construída totalmente em aço inoxidável AISI 304;
- Rolos em aço carbono tratados termicamente e revestidos em cromo duto;
- Acionamento por botoeiras ON/OFF IP65;
- 5 metros de cabo trifásico com terminal conforme tensão elétrica;

OPCIONAIS DE INTERLIGAÇÃO

- Moega para malte moído;
- Moega para malte em grãos;
- Transportador de malte moído;
- Transportador de malte em grãos;
- Silo de malte moído;
- Suporte pilar de sustentação para silo de malte;

TABELA DE MODELOS

Modelo	Capacidade	Vol. Da Moega	Potência	Rolos
MOINHO M2PR 1500 kg/h	1500 kg/h	50kg	Motor 3cv 220-380V (50/60Hz)	2 Pares Ranhurado
MOINHO M2PR 3000 kg/h	3000 kg/h	50kg	Motor 3cv 220-380V (50/60Hz)	2 Pares Ranhurado

TABELA DE DIMENSIONAL

Modelo	Comprimento (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Peso (kg)
MOINHO M2PR 1500 kg/h	1060	765	1850	390 kg
MOINHO M2PR 3000 kg/h	1060	765	1850	460 kg

*Outras configurações consultar o Dep. Comercial.