

# MULINO AD URTO PER MACINAZIONE FINE SUGARPLEX 315 SX

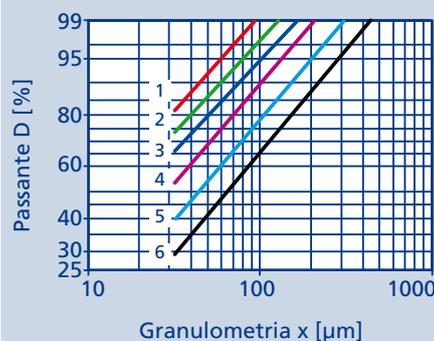


**HOSOKAWA ALPINE**



## SUGARPLEX 315 SX

*Mulino a pioli basato sul collaudato principio di funzionamento del mulino ad urto per macinazione fine ALPINE UPZ; ulteriormente sviluppato per le specifiche esigenze dell'industria dello zucchero.*



### Macinazione zucchero con Alpine Sugarplex 315 SX

Curva	Finezza	Consumo d'energia kWh/t	Portata kg/h
No. 1	99% < 90 µm	27,3	500
No. 2	99% < 130 µm	19,3	1.000
No. 3	99% < 150 µm	16,5	1.500
No. 4	99% < 215 µm	10,2	2.000
No. 5	99% < 315 µm	7,7	2.500
No. 6	99% < 450 µm	5,8	3.000

Il nuovo mulino ALPINE SUGARPLEX 315 SX è un sistema estremamente compatto che non richiede filtri addizionali, ventilatori o unità di raffreddamento aria, accessori usuali per i sistemi tradizionali di macinazione zucchero. Questo si traduce per l'operatore in minori costi di investimento, minori ingombri e bassi costi di pulizia e manutenzione. Il design cilindrico del mulino comprende un contenitore Ø 800 mm, con scarico conico del prodotto, che può essere facilmente integrato in un sistema esistente.

Tramite valvola stellare, lo zucchero viene alimentato attraverso la porta del mulino direttamente al centro del meccanismo di macinazione. Tale meccanismo consiste di due dischi a pioli ed è completamente integrato nella porta del mulino. La porta stessa può essere facilmente aperta con un ampio angolo di rotazione in modo da permettere in qualsiasi momento facile e rapida ispezione o pulizia degli organi macinanti. Il mulino SUGARPLEX 315 SX può macinare fino a 3 t/h di zucchero con una finezza del 99% < 450 µm, mentre per finezze del 99% < 150 µm si raggiungono 1,5 t/h.

Il mulino è mosso da un motore trifase da 18,5 kW adatto per installazioni in zona classificata ATEX 22. Il disco a pioli interno è connesso direttamente all'albero del motore e ruota con velocità fino a 145 m/s. Una tenuta speciale previene l'ingresso di olio nell'area di macinazione e il trafilamento di zucchero o acqua di lavaggio verso il motore. Mediante convertitore di frequenza, la velocità del motore può essere regolata con continuità, ottenendo la finezza desiderata.

Sviluppato specificamente per l'industria alimentare, lo SUGARPLEX è conforme a tutti i requisiti fondamentali di salute e sicurezza della direttiva macchine 98/37/CE, allegato II, e tutte le regolamentazioni di sicurezza e prevenzione incidenti vigenti nella Repubblica Federale Tedesca. Il progetto e la costruzione del mulino sono in accordo agli standard EC armonizzati applicabili e alle norme tedesche DIN di competenza. Lo SUGARPLEX è conforme alla direttiva 94/9/CE (ATEX) ed è adatto per installazioni classificate come zona interna 20 ed esterna 22.

HOSOKAWA ALPINE Aktiengesellschaft

Postfach 10 11 51  
86001 Augsburg, Germania  
Peter-Doerfler-Straße 13 - 25  
86199 Augsburg, Germania

Tel.: + 49 821 59 06-0  
Fax: + 49 821 59 06-620  
E-Mail: food@alpine.hosokawa.com  
www.alpinehosokawa.com

Ravizza & C. srl

Via Fabio Filzi, 25/A  
IT - 20124 Milano  
E-mail: info@ravizza.it

Tel: +39 02 66 98 67 77  
Fax: +39 02 66 90 03 5  
Internet: www.ravizza.it