

# MOULIN-PRESS H-MP CONT.16



# MOULIN-PRESS H-MP CONT.16

## UTILISATION

Préparation de l'horchata (boisson sucrée faite de « chufas » ou d'amandes), unifiant les procédés de broyage, de macération, de pressage de la pulpe et de filtration. Le processus de travail de la machine peut être continu ou progressif. La machine est capable d'obtenir 300 litres d'horchata en 1 heure en mode continu.

## CONSTRUCTION

Entièrement en acier inoxydable 18/8, qualité AISI 304 et équipé de roues pour faciliter le mouvement. Les éléments les plus importants de la machine sont :

- Un sur la trémie, facile à assembler, pour augmenter la charge capacité, Une trémie, facile à monter, pour augmenter la capacité de charge.
- Un débitmètre, qui compte les litres d'eau utilisés
- Un réservoir, à l'intérieur se trouve la turbine avec le broyeur à marteaux, qui tourne, produisant le broyage et la macération
- Un moteur qui entraîne la turbine, au moyen d'une transmission de poulies et de courroies
- Un filtre amovible, avec un tube pour l'issue de « l'horchata »
- Un tuyau amovible, sur le côté, pour faciliter le nettoyage.
- Un tube avec un écrou régulateur qui laisse passer plus ou moins de pulpe.
- Un sans - fin avec deux parties coniques, qui tourne et pousse la pulpe vers l'écrou de réglage, en pressant la pulpe.
- Un moteur-réducteur qui déclenche le sans - fin
- Une trémie avec bac vibratoire pour le dosage étagé du fruit sur la trémie de pesage.
- Deux tubes de silicone, où le jus est extrait, retourbe dans la cuve, pour la macération.

La machine possède un panneau de contrôle, où l'automate et tous les boutons de contrôle sont intégrés.

## FONCTIONNEMENT

La machine peut fonctionner de manière automatique ou manuelle.

Normalement elle s'utilise de manière automatique, puisque tous les paramètres du cycle sont programmables et il suffit de suivre les étapes suivantes :

- Prendre les « chufas » ou les amandes dans la trémie
- Sélectionnez sur l'écran de l'automate les kilogrammes de fruits et la proportion nécessaire pour fabriquer l'horchata.
- Appuyer sur le bouton Start
- Placer un réservoir pour recueillir l'horchata et un autre pour recueillir la pulpe.

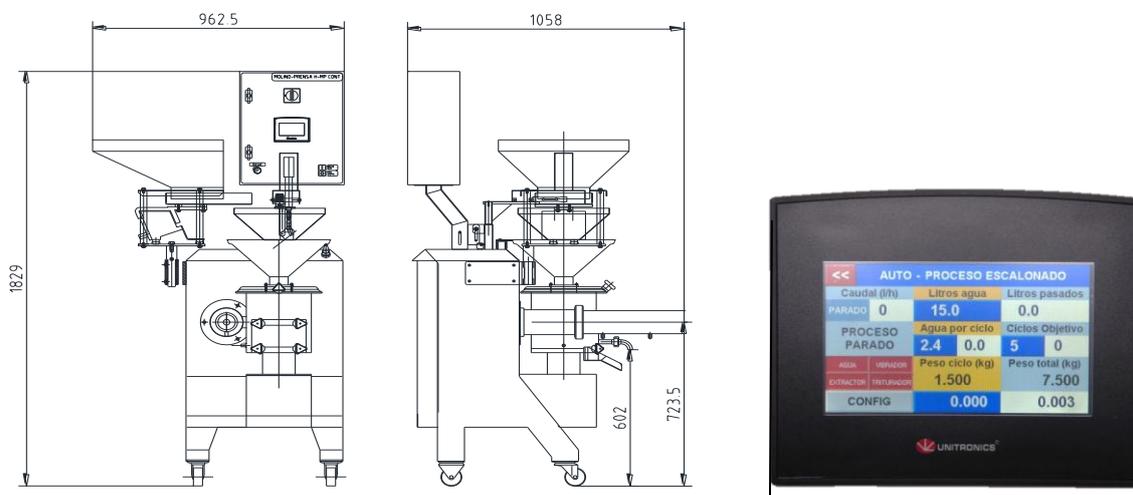
Le mode manuel s'utilisera uniquement pour le nettoyage :

- Appuyez sur le bouton de l'eau
- Appuyez sur le bouton de démarrage de la pompe (sans fin de pressage).

Puis la machine complète l'extraction de la pulpe qui a pu être pressé, et de cette façon nous permet le démontage du tube et la pression sans fin, pour son nettoyage complet.

## NOTA

L'entreprise de construction se réserve le droit de modifier partiellement ou totalement les mesures ou le design de cette machine sans que cela puisse être contesté.



## CARACTÉRISTIQUES

| MODÈLE                               | H-MP CONT                              |
|--------------------------------------|--|
| PUISSANCE (kW)                       | 4                                      |
| PRESSIION D'ALIMENTATION (kW)        | 1'5                                    |
| PUISSANCE TOTALE (kW)                | 5'77                                   |
| TENSION (volts)                      | (230 / 400) 50Hz – 460 60Hz (triphásé) |
| CAPACITÉ SUPERIEURE DE L'HOPPER (kg) | 25                                     |
| PRODUCTION (litres / hure)           | 300 (environ)                          |
| POIDS NET (kg)                       | 200                                    |

## MECÁNICA JIJONENCA, S.A.

FABRICATION ET INSTALLATION DE MACHINES D'ALIMENTATION ET APPAREILS À PRESSION  
POLIGONO INDUSTRIAL SEGORB, S/N. – TEL. 96 561 05 85 / 96 561 07 82 – FAX. 96 561 06 52

www.mejisa.com – e-mail: info@mejisa.com  
03100 JIJONA (ALICANTE)

