

MOLINO PRENSA H-MP3



3 hasta
kg
de carga

El molino-prensa compacto para hacer fácilmente bebidas vegetales de calidad

DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

El molino-prensa **H-MP3** está especialmente diseñado para la elaboración artesano-profesional de todo tipo de bebidas vegetales con la máxima versatilidad de aplicaciones de producto:

- | | | |
|-------------|-------------|-------------------------|
| ✓ Almendra | ✓ Cacahuete | ✓ Concentrado de frutas |
| ✓ Anacardos | ✓ Chufas | ✓ Nueces |
| ✓ Arroz | ✓ Coco | ✓ Pepitas de melón |
| ✓ Avellanas | | ✓ Pistachos |

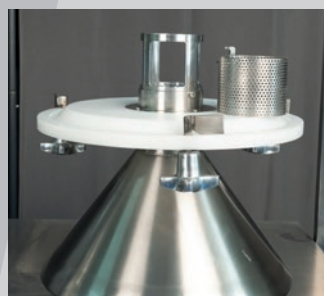
Destaca por su gran versatilidad de aplicaciones con variedad de productos y agua (o bien sustituyendo el agua por otros líquidos).



H-MP3 es una máquina compacta que integra los procesos de molienda (molido), adición de agua, maceración y filtrado para la obtención de leches vegetales y macerados de alta calidad, de manera sencilla y eficaz.



El proceso único de molienda en vía húmeda, combinada con tecnología propia de Mejisa, contribuye a mantener los valores de temperatura óptima para una conservación completa de las propiedades organolépticas del producto.



Diseño para fácil montaje y desmontaje (limpieza).

NOTA: Mejisa puede realizar pruebas de producto en nuestras propias instalaciones a petición del cliente.

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Dimensiones reducidas, ideal para uso en espacios reducidos.



Todas las piezas son de construcción metálica para mejora de limpieza y fiabilidad (excepto tapa superior). Todas las piezas metálicas son de acero austenítico AISI304L (con soldadura TIG).



Mínima cantidad de juntas elastoméricas (FDA para el contacto directo con alimento con certificaciones para cumplimiento normativa alimentaria). Fichas técnicas específicas a consultar.



Revisión de mantenimiento oficial bianual sencillo para lograr una completa renovación con mínima inversión y conseguir una larga vida útil y evitar averías.



Las piezas en contacto con el producto tienen un acabado específico superficial de baja rugosidad para facilitar la limpieza, evitar sedimentación de restos contaminantes y la corrosión.



Elementos eléctricos premium para durabilidad y facilidad de recambio con estandarización internacional.

TECNOLOGÍA MEJISA



Sistema integrado compacto de molienda, maceración y filtrado. Mínima potencia y consumo.



Concepción de molino mixto martillos-centrífugo para versatilidad de producto seco, hidratado con maceración y extracción de jugo completamente filtrado.



Diseño interior/exterior para evitar contaminaciones por restos de producto.



Conceptos industriales de diseño para uso intensivo especial en monofásico con variador para arrancada y paro gradual para mayor durabilidad de los elementos mecánicos (opcionalmente se puede suministrar en trifásico).

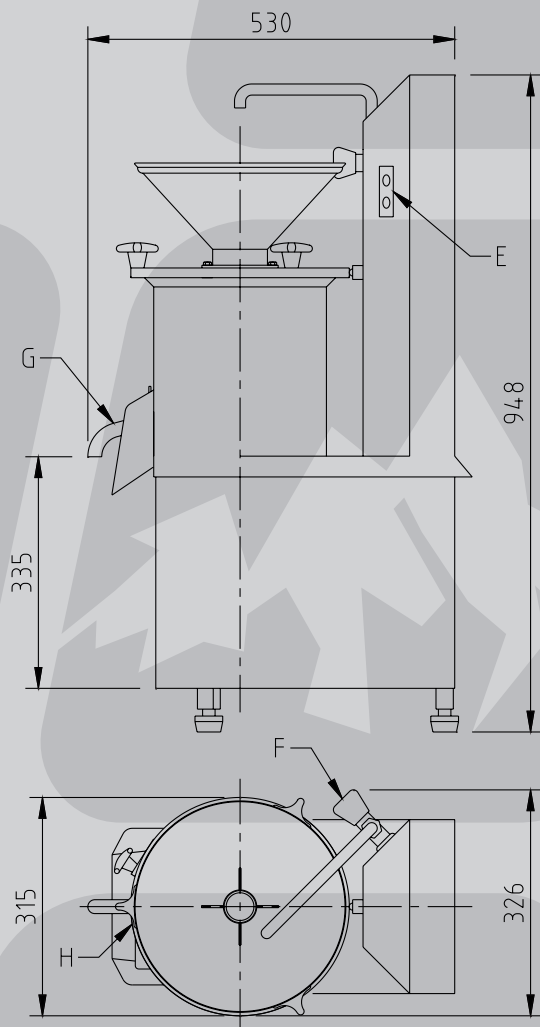


Filtrado y molienda personalizable según producto y tipología de extracción de la leche vegetal.



CAPACIDAD

El proceso de trabajo de la máquina es continuo, trabajando 10-15 minutos con cargas de producto (frutos secos, etc.) de hasta 3 Kg.



CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8, calidad AISI-304. La máquina puede ir montada sobre 4 soportes antivibraciones o sobre 4 ruedas con freno. Las ruedas facilitan su desplazamiento y el freno nos permite fijar la máquina durante el proceso de trabajo. Los elementos más importantes de la máquina son:

- ✓ Una tolva para depositar las chufas o almendras.
- ✓ Un grifo (F) para regular el caudal de agua que entra en la máquina.
- ✓ Un tubo (G) por donde sale la bebida vegetal.
- ✓ Una compuerta (H) para vaciar la pulpa exprimida.
- ✓ Un depósito. En su interior se aloja el rodete con los martillos trituradores. Esta pieza gira y gracias a ella se produce la molturación y maceración.
- ✓ En el interior del depósito también se encuentra el "tubo ventana con tamiz". Esta pieza tiene 4 aristas con canto vivo y un tamiz (con diferente tamaño de agujeros, dependiendo del producto). Sobre esta pieza giran los martillos, produciéndose la molturación.



FUNCIONAMIENTO

Colocar un recipiente en el tubo de salida (G). Introducir el producto en la tolva (máx. 3 Kg), a continuación regular el caudal de agua mediante el grifo (F) y accionar el pulsador (E) para que se ponga en marcha la máquina. Una vez obtenida la cantidad de bebida vegetal deseada cerrar el grifo de agua, retirar el recipiente en donde se recoge el líquido y poner otro para recoger la pulpa. Estando la máquina en marcha, abrir la compuerta (H) por la cual sale la pulpa exprimida o prensada, con lo que se completa el ciclo y la máquina queda en disposición para volver a empezar el proceso.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



Posibilidad de accesorios y periféricos a medida según necesidades del cliente (cubetas, barreños, depósito de llenado con indicación de nivel, ruedas o bombas de trasiego, sistema de llenado por caudalímetro programado).

NOTA: es necesario un estudio previo junto con el cliente.



La máquina puede ir montada sobre 4 soportes antivibraciones o sobre 4 ruedas con freno. Las ruedas facilitan su desplazamiento y el freno permite fijar la máquina durante el proceso de trabajo.

NOTA: La empresa constructora se reserva el derecho de modificar parcial o totalmente las medidas o el diseño de esta máquina sin que ello sea causa de reclamación.



ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN



Toma de corriente monofásica (16A) o trifásica



Toma de agua.



Espacio útil mínimo: 530x426x1.250 (profundidad x ancho x alto).

NOTA: Añadir 80cm para cada lado donde se requiera de espacio para paso; adicionalmente añadir +70cm para carga. La altura final se determinará según uso o incluso posible integración en línea.

| MODELO | BEVIT 3 |
|----------------------------|---------------------|
| POTENCIA (Kw) | 1,5 |
| TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios) | 230 o 400 (3 fases) |
| CAPACIDAD TOLVA (Kg) | 3 |
| TIEMPO CICLO (minutos) | 10 |
| PESO NETO (Kg) | 55 |



**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

