

MOLINO TURMIX

**Máquina híbrida polivalente,
cuyo diseño nace de la dilatada
experiencia de Mejisa
en el sector turrone,
chocolates y frutos secos**

DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

Tomando como referencia los procesos de molienda tradicionales en molinos de granito y las túrmix licuadoras, se desarrolla este equipo siguiendo los estándares actuales de seguridad alimentaria y de los operarios.

El Molino túrmix es ideal para la elaboración de pastas, cremas, triturados y licuados a partir de cualquier producto e ingredientes alimentarios. Entre las múltiples aplicaciones de producto, es adecuada para molturación (molienda) de mezclas caramelizadas y/o azucaradas con frutos secos en su composición, o bien frutos secos tostados en sus diferentes tipologías.

Por su concepto constructivo permite conseguir granulometrías muy finas, sin ser agresivo con el producto, tanto en temperatura como en migraciones metálicas del equipo a la mercancía (a diferencia de otros procesos de refinado existentes en el mercado).

Máxima producción en un tiempo mínimo y sin alterar las propiedades organolépticas de la mercancía.

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

hasta
520
litros



CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Equipo configurable según receta y que permite adaptar tiempos y velocidades a voluntad.



Máxima seguridad frente a otros sistemas tradicionales (molino galé).



Fácil integración con otros equipos.



Conectividad en remoto para ajustes (o mantenimiento).



Diseño pensado para minimizar tiempos de limpieza y contaminaciones cruzadas por acúmulos de producto en oquedades.



Mínima cantidad de juntas elastoméricas (con certificación FDA). (Fichas técnicas adjuntas en manual de usuario).



Todas las piezas metálicas son de acero austenítico AISI304L (con soldadura TIG) con alto grado de acabado superficial (para minimizar contaminaciones).



La máquina se suministra con conexiones para su integración a una red de refrigeración externa.



Sistema de seguridad para puertas.



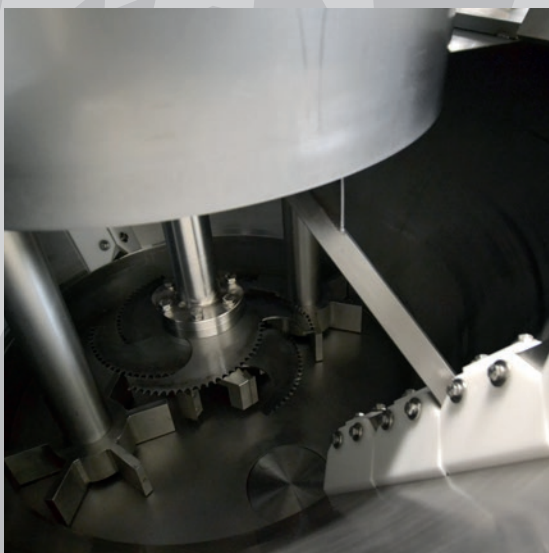
Carga de doble puerta anterior y posterior.



Descarga por la parte inferior mediante palanca con bloqueo.



Tapa inferior de descarga adicional restringida con calibre superior para extracción de emergencia.



USO RECOMENDADO PARA OBTENER GRADO DE REFINADO 60-80 micras: para productos de grado de refinado muy exigentes, deberá utilizarse como máquina previa, facilitando el trabajo que han de realizar los equipos finales de refinado.

Ventajas:



Reducción en el tiempo total de refinado.



Menor migración de metal al producto final (ya que su exposición al proceso final se reduce de forma sustancial).



Menor alteración de propiedades organolépticas ya que la curva de temperatura en la molienda se mantiene dentro de valores mínimos preestablecidos.



TECNOLOGÍA MEJISA



La tecnología de molienda y el control de temperatura preciso de doble cámara, contribuyen a mantener los valores de temperatura óptima durante todo el proceso. De esta forma se logra preservar la conservación de las propiedades organolépticas del producto.



Software para una automatización de elaboración configurable mediante recetas a medida del cliente.

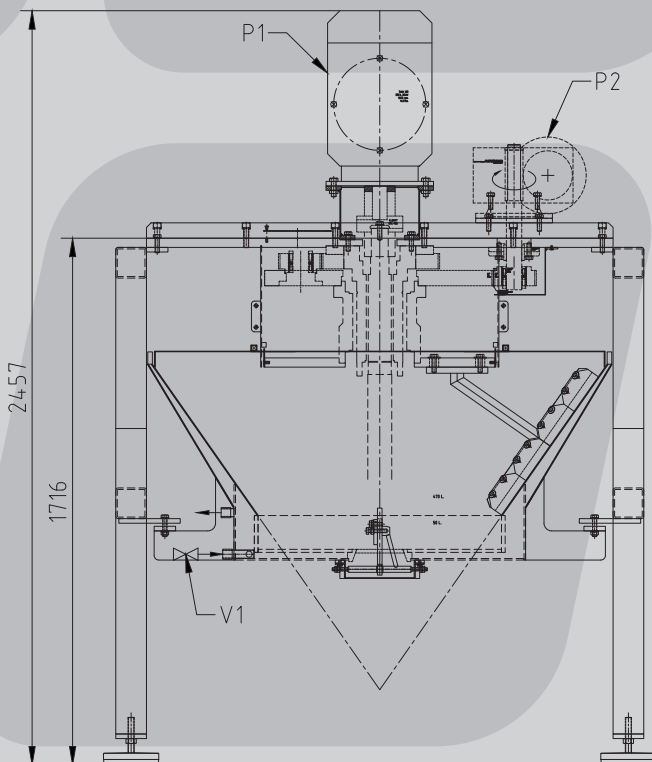


Cuchillas diseñadas y fabricadas por Mejisa.



CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304. El depósito tiene un doble fondo para su refrigeración por circulación de agua y en su interior se encuentran cuchillas cortadoras dobles, un rodete yunque, un rodete triturador y dos palas rascadoras.



CAPACIDAD



CAPACIDAD TOTAL DEL DEPÓSITO:
520 litros.



DURACIÓN DEL CICLO: 10-15 minutos
(según producto, grado de refinado a conseguir y receta de elaboración).



GRANULOMETRÍA: desde 60 micras.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS

Posibilidad de accesorios y periféricos a medida según necesidades del cliente (elevadores, cintas de transporte, bomba de trasbase, gestión y sistemas automáticos de carga, periféricos, sistema de refrigeración o adaptaciones para la integración en líneas automáticas).

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





FUNCIONAMIENTO


La máquina está diseñada para la trituración de ingredientes alimenticios gracias a la ayuda de las cuchillas, rodete rodillo y rodete yunque donde se produce un cizallamiento y aplastamiento del producto. El sistema de refrigeración impide que la masa triturada gane temperatura y con ello se avance en el proceso de la elaboración.



ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN

 Instalación de una toma eléctrica 400 V. 50Hz/60Hz (3 Fases). Potencia máxima instalada 36Kw.

 Una toma de entrada de agua de la red de G 1/2" (Solo para la primera carga del doble fondo de la artesa).

 Instalación de un circuito de agua donde conectar entrada y retorno a intercambiador.

NOTA: en el supuesto de no disponer el cliente del circuito de refrigeración anteriormente citado, Mejisa dispone de equipos autónomos de fácil integración para refrigeración del Molino Túrmix.



MODELO MOLINO - TÚRMIX	TÚRMIX
POT. MOTO-REDUCTOR (kW)	4
POT. MOTOR CUCHILLAS (kW)	22
POT. MÁXIMA (kW)	26
TENSIÓN A 50 Hz. (Voltios)	400 (trifásica)
CAPACIDAD TOTAL DEPÓSITO (litros)	520
CAPACIDAD CÁMARA REFRIGERACIÓN (litros)	36
CARGA MÁXIMA (kg)	160
CAUDAL DE AGUA (litros/hora)	500
PESO NETO (kg)	1540

Espacio útil mínimo: Disponer de un espacio libre de al menos 2.2 x 2 m², con una altura mínima de 3 m. Añadir 80cm para cada lado donde se requiera de espacio para paso y adicionalmente añadir +70cm para carga. La altura final se determinará según uso o integración en línea.

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.

**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

