

MOLINO PRENSA H-MP CONTINUO

DESCRIPCIÓN, PROCESOS Y APLICACIONES

Molino Prensa H-MP Continuo es una máquina que integra los procesos de molienda (molida), maceración, prensado y filtrado para la obtención de leches vegetales y extracción de pulpa de forma continua y automática.

TECNOLOGÍA MEJISA



Proceso de molienda en vía húmeda combinada con tecnología propia de Mejisa que contribuye a mantener los valores de temperatura óptima para mejor conservación de las propiedades organolépticas del producto.



Software para una automatización de la elaboración con cantidades de recetas a medida.



Sistema integrado compacto de aditivación de agua, molienda, maceración, filtrado y extracción de residuos sólidos en continuo. Mínima potencia y consumo.



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

CARACTERÍSTICAS DESTACADAS



Mínimo tiempo de producción.



Extracción en continuo de restos exentos de jugo (pulpa).



Resto vegetal apto para su reutilización como forraje, fertilizante o alimentario.

Proceso de elaboración completamente configurable y automatizable.



OPCIONES DE REGULACIÓN:

- ✓ Alimentación de mercancía/producto
- ✓ Aporte de agua en tiempo real
- ✓ Restricción de filtrado
- ✓ Grado de secado de la pulpa



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



Revisión y mantenimiento oficial bianual para completa renovación con mínima inversión, alargando su vida útil y evitando averías.



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



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



Todas las piezas metálicas son de acero austenítico AISI304L (con soldadura TIG). **NOTA:** *el sinfín de extracción está fabricado con material plástico técnico, certificado para el contacto alimentario.*



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



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



CAPACIDAD

El proceso de trabajo de la máquina puede ser continuo o escalonado para mejorar el proceso y la maceración a medida. La máquina es capaz de obtener 300 litros de leche vegetal en 1 hora trabajando en modo continuo.

La máquina puede suministrarse con la opción de una tolva con vibrador y pesaje automática con una dosificación para un producto final perfecto.





FUNCIONAMIENTO

La máquina puede funcionar en modo automático o manual. Normalmente se utiliza en modo automático, ya que todos los parámetros del ciclo son programables, y tan solo hay que seguir los siguientes pasos:

- ✓ Introducir la materia prima en la tolva.
- ✓ Seleccionar en la pantalla del autómata los kilogramos de fruto y la proporción de agua que se necesitan para realizar la bebida vegetal.
- ✓ Pulsar el botón de marcha.
- ✓ Colocar un depósito para recoger la bebida vegetal y otro para recoger la pulpa.

El modo manual se utilizará básicamente para la limpieza:

- ✓ Pulsar el botón del agua.
- ✓ Pulsar el botón de marcha del extractor (sin fin de prensado).

Entonces la máquina termina de extraer la pulpa que haya podido quedar prensada, y de esta manera nos permite el desmontaje del tubo y del sinfín de prensado, para su limpieza completa.

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.

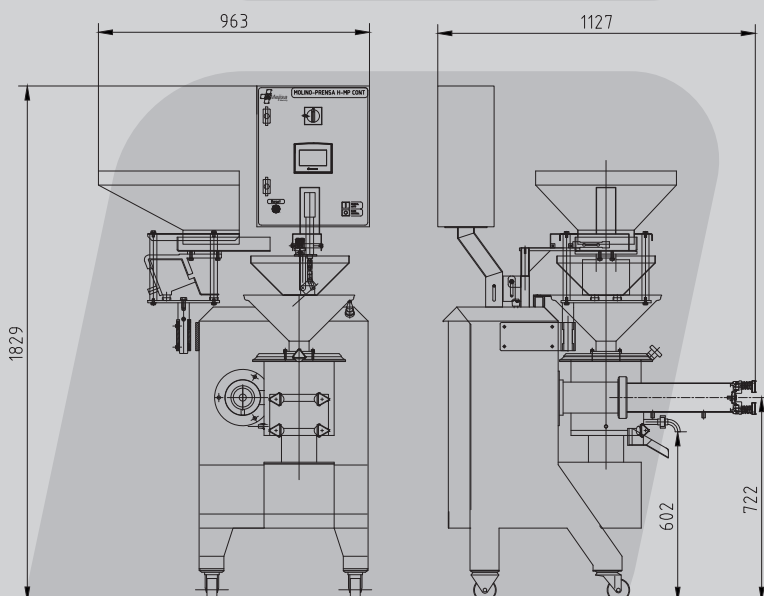


CONSTRUCCIÓN

Totalmente en acero inoxidable 18/8 calidad AISI-304 y provista de ruedas para facilitar su desplazamiento. Los elementos más importantes de la máquina son:

- ✓ Una sobre tolva, de fácil montaje, para aumentar la capacidad de carga.
- ✓ Un caudalímetro, que cuenta los litros de agua pasados por la máquina.
- ✓ Un depósito, en su interior se encuentran el rodete con los martillos trituradores, éste gira, produciéndose la molturación y maceración.
- ✓ Un motor que acciona el rodete, mediante una transmisión de poleas y correas.
- ✓ Un filtro desmontable, con un tubo para la salida de la bebida vegetal.
- ✓ Una manguera extraíble, en el lateral, para facilitar la limpieza.
- ✓ Un tubo con una tuerca de regulación que deja pasar mayor o menor cantidad de pulpa.
- ✓ Un sin-fin en dos partes cónicas, que gira y empuja la pulpa hacia la tuerca de regulación, exprimiendo la pulpa.
- ✓ Un moto-reductor que acciona el sin fin.
- ✓ Una camisa filtro ajustada al sin-fin.
- ✓ Dos tubos de silicona, por donde el jugo extraído, retorna al depósito, para su maceración.

La máquina dispone de un cuadro eléctrico, en el que están integrados el autómata y todos los pulsadores de mando.





ELEMENTOS NECESARIOS PARA INSTALACIÓN



Toma de corriente trifásica.



Toma de agua.



Espacio útil mínimo: 1.360x1.070x2.150 (profundidad x ancho x alto). 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.



ACCESORIOS Y PERIFÉRICOS



Recomendamos que el cliente defina el producto final a conseguir para adaptar la configuración de máquina a sus necesidades.



Posibilidad de accesorios y periféricos a medida según necesidades del cliente (cubetas, barreños, bombas de trasiego o adaptaciones de integración en líneas automáticas).

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

MODELO	H-MP CONTINUO 2.0
POTENCIA MOLTURADOR (kW)	4
POTENCIA PRENSA (kW)	1'5
POTENCIA TOTAL (kW)	5'77
TENSIÓN (Voltios)	(230/400) 50Hz - 460 60Hz (trifásico)
CAPACIDAD TOLVA SUPERIOR (kg)	25
PRODUCCIÓN (litros / hora)	300 (aprox.)
PESO NETO (kg)	200

**Calidad,
profesionalidad
y fiabilidad**



+034 96 561 05 85

info@mejisa.com

www.mejisa.com

