

IMPIANTO DI MACINAZIONE COMBI JUNIOR



Con Molino a Macine in Pietra



80Kg/h

Produzione oraria
50/80 Kg (fine/grosso)



Struttura forte
e resistente



Macine in pietra
alta resistenza



La Tecnologia Partisani da oltre 70 anni è al servizio dell'innovazione e della ricerca. Partisani è il leader dei produttori di molini a pietra per garantire ai molini e pastifici un prodotto di altissima qualità e completezza organolettica.



MOLINO A MACINE IN PIETRA MOD. MB 250

Da millenni l'uomo utilizza le **macine in pietra** per la macinazione dei **cereali**. Con il trascorrere degli anni sono state introdotte nuove tecnologie per perfezionare le strutture dei molini allo scopo di aumentare la loro efficienza, la qualità del macinato, la facilità e la economicità della manutenzione, ma la **macina** è rimasta sempre la stessa. La moderna scienza dell'alimentazione scopre, oggi, l'alto valore delle **farine integrali** prodotte con i molini a **macine in pietra**, infatti esse conservano tutte le vitamine ed i sali minerali, così come sono presenti nel corpo della granella. I nostri molini sono utilizzati in agricoltura, nell'industria molitoria nei panifici e nelle aree rurali da mugnai principalmente per la produzione di farina integrale. Questi molini sono costruiti unicamente per la macinazione di prodotti secchi, non oleosi. Le moderne **macine in pietra** sono dure e resistenti all'usura, non hanno bisogno di rabbigliatura e soprattutto producono farine soffici e leggere.



Le Macine sono costruite con materiali esclusivamente naturali come smeriglio e silice e l'agglomerante è una qualità di magnesite, sono solide ed hanno una ottima resistenza all'usura, il che significa una lunga durata. Il Molino 250 è costruito su un robusto telaio in lamiera di acciaio sciolata ed interamente saldata, ciò comporta una elevata robustezza. La tramoggia di carico ha una capacità di circa 20 Kg e l'alimentazione della granella avviene tramite un sistema regolabile. Il grado di finezza della farina in uscita è regolabile mediante un volantino che avvicina ed allontana le Macine una dall'altra. La Macina superiore è fissa, invece quella inferiore è basculante e ruota grazie ad una trasmissione a cinghie trapezoidali azionate da motore elettrico da 1,8 KW, fornibile a V.400 trifase o V 230 monofase. La Macina rotante è equipaggiata di due spazzole per favorire la pulizia e lo svuotamento della camera di macinazione.

CEREALI :

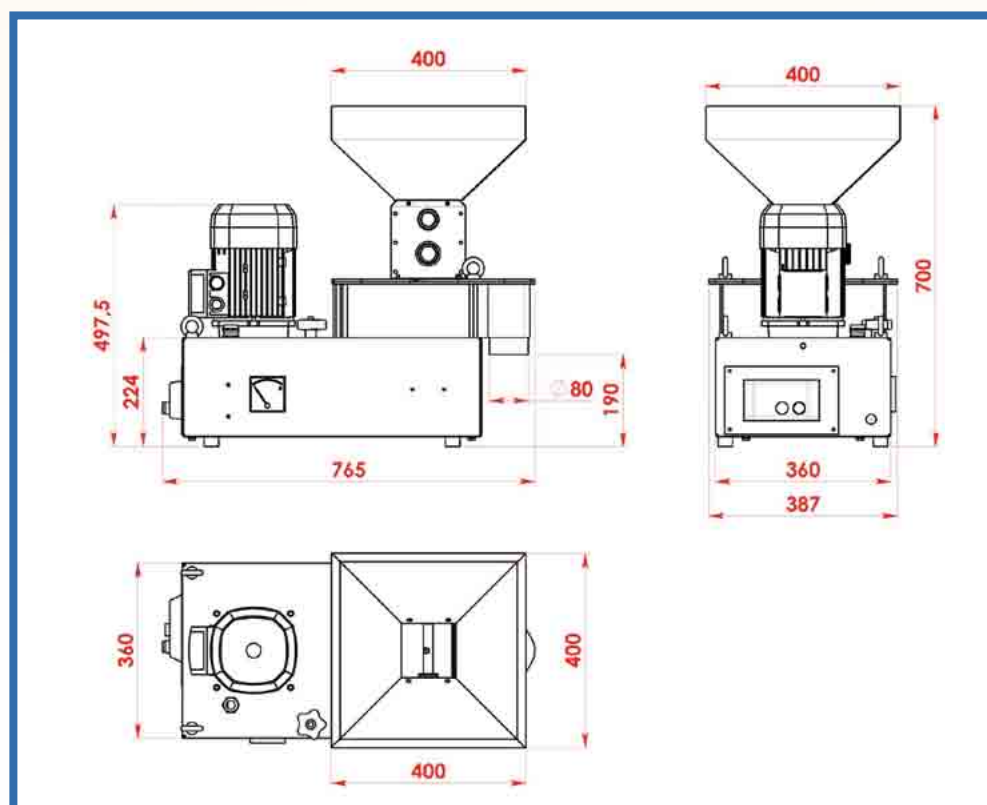
Fruento, Orzo, Miglio, Riso, Avena, Mais, Farro, Kamut, grano saraceno, ect.

LEGUMINOSE:

Fave, Lenticchie, Ceci, etc.

SPEZIE: Pepe, Paprica, Caffè, Sale, Peperoncino, etc.

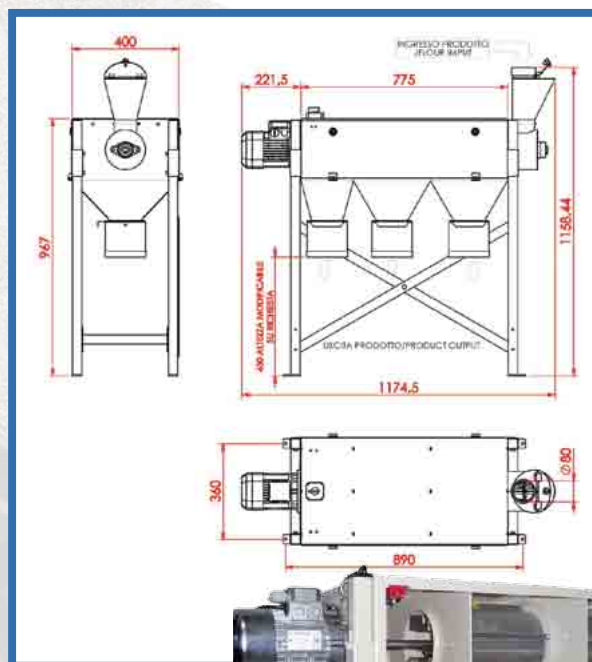
Mod.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Volume mc.	Potenza Motore KW	Produzione fine/grosso Kg/h
MB 250	70	90	0.215	1.8	50 / 80



BURATTO A PULSAZIONE CENTRIFUGA MOD. BD 150



Il nostro Buratto centrifugo rappresenta l'ideale completamento ai Molini a Macine in Pietra di nostra produzione qualora si voglia setacciare la Farina integrale. Consente di ottenere un'elevata produzione con alto tasso di estrazione. Richiede un minimo assorbimento di forza motrice. È stato studiato in modo da avere misure d'ingombro molto ridotte, efficacia e semplicità di funzionamento, ed è di dimensioni idonee per potervi posizionare sopra il nostro Molino a Macine in Pietra MB250. Associa la massima flessibilità del diagramma di lavorazione alla semplice e rapida intercambiabilità dei setacci. Offre la possibilità di eseguire tre selezioni, due tipi di farine e la crusca. La struttura del nostro Buratto centrifugo è interamente metallica in acciaio saldato e verniciato a caldo. Un rotore a pulsazione centrifuga è montato su supporti con cuscinetti a sfere stagni alla polvere. Essendo privo di spazzole a contatto con i setacci, non vi è usura delle reti che di conseguenza hanno una lunga durata e elevata affidabilità. Il Buratto è corredato di 3 bocche di scarico separate per l'insacco dei vari tipi di sfarinato. Tutti gli scarichi sono corredati da bocca-sacchi con serranda, e relativo allaccia-sacco. Il Buratto è azionato da Motore Elettrico monofase, direttamente accoppiato all'albero. La Macchina è inoltre dotata di micro interruttori di sicurezza su entrambi gli sportelli che ne bloccano il funzionamento in caso di apertura.



Mod.	Setacci Lung. mm.	Setacci Ø mm.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Potenza Motore KW	Prod. MAX Kg/h
BD 150	2 X 238	150	60	90	0.18	75-80

TRASPORTO PNEUMATICO MOD. SD 250

Il nuovo sistema di trasporto pneumatico SD-250 è la soluzione ideale per coloro che hanno la necessità di macinare senza fermarsi per diverse ore al giorno. L'applicazione di questo sistema consente di migliorare ulteriormente le ottime prestazioni del Combi Junior trasformandolo in un vero e proprio impianto di macinazione a Pietra professionale in miniatura. Il trasporto pneumatico infatti consente di mantenere sempre basse le temperature delle farine grazie al grande volume d'aria che attraversa la camera di macinazione. Questo sistema inoltre consente di mantenere l'ambiente di lavoro ancora più pulito e privo di polveri poiché il molino viene mantenuto in depressione e l'aria viene filtrata prima di essere reimpressa nell'ambiente. I consumi energetici sono contenuti in 1.12 Kw, il sistema è disponibile sia in versione monofase 230 Volt, che in versione trifase 400 Volt. Il sistema prevede anche in Kit e si può applicare a tutti i Molini "Combi Junior" prodotti dal 2013 in poi.



Mod.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Alimentazione Volt	Potenza Motore KW	Capacità Trasporto Max. Kg/h
SD 250	45	65	230 - 400	0.75+0,18	75-80

IMPIANTO CON CICLONE MOD. SD 250



Mod.	Peso Netto Kg	Peso Lordo Kg	Lunghezza Max. Cm	Lunghezza Max. Cm	Altezza Max. Cm	Potenza Totale KW	Produzione fine/grosso Kg/h
Combi Junior + SD 250	190	270	280	80	220	3.1	50/80



FORLI' - Via E.Benini, 47 - 47121 Italy - Tel. +39.0543. 796165 (stabilimento produttivo)

FORLI' - Via Ugo Buli, 2 - 47122 Italy - (sede legale)

MILANO - Piazza Duca D'Aosta, 8 - 20124 Italy - Tel. +39.02. 6692734

www.partisani.com - info@partisani.com

Dati tecnici non vincolanti - ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento