70 ANNI DI QUALITÀ

MOLINO A MACINA IN PIETRA

EPO-M1000A SERIE INDUSTRIALE

***Stone Grinding Mill** - Industrial series*

400 Kg/h

Produzione
Production

Struttura forte e duratura
Strong and durable structure

Pietra resistente con un diametro di 1000 mm
Strong stones having a 1000 mm diameter

Partisani

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 MACINA IN PIETRA
EPO-M1000A SERIE INDUSTRIALE

Stone Grinding Mill- Industrial series

Vista la sempre crescente richiesta di farine integrali macinate a pietra, il Molino EPO-M1000A, è studiato per soddisfare le esigenze dei Molini Industriali, grossi Mangimifici e di tutti quegli impianti dove la produzione deve essere continua e il più possibile automatizzata.

Due to the increasing demand of whole-meal stone grinded flours, the Mill EPO-M1000A has been studied to satisfy the needs of Industrial Mill, big Feed-Mill and all the installations where the production has to be continuous and automated.

Da millenni l'uomo utilizza la 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 l'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.

Since the ancient times, men utilize stones to grind cereals. In the course of the years new technology has improved the Mill's frames in order to increase their efficiency and the grinded product quality looking for simple and cheap maintenance, but the grinding stone has remained the same. Today modern nourishment science has rediscovered the high value of Wholemeal Flours produced with Stone Grinding Mills, in fact they preserve all the vitamins and salts, so as they are inside the grain. Rural millers, bakeries, milling industries and agriculture utilize our Stone Mills, especially for Wholemeal Flour products. These Mills can only grind dry products and not oily ones. Stones are hard, wear and tear proof and produce soft, light not overheated flours.

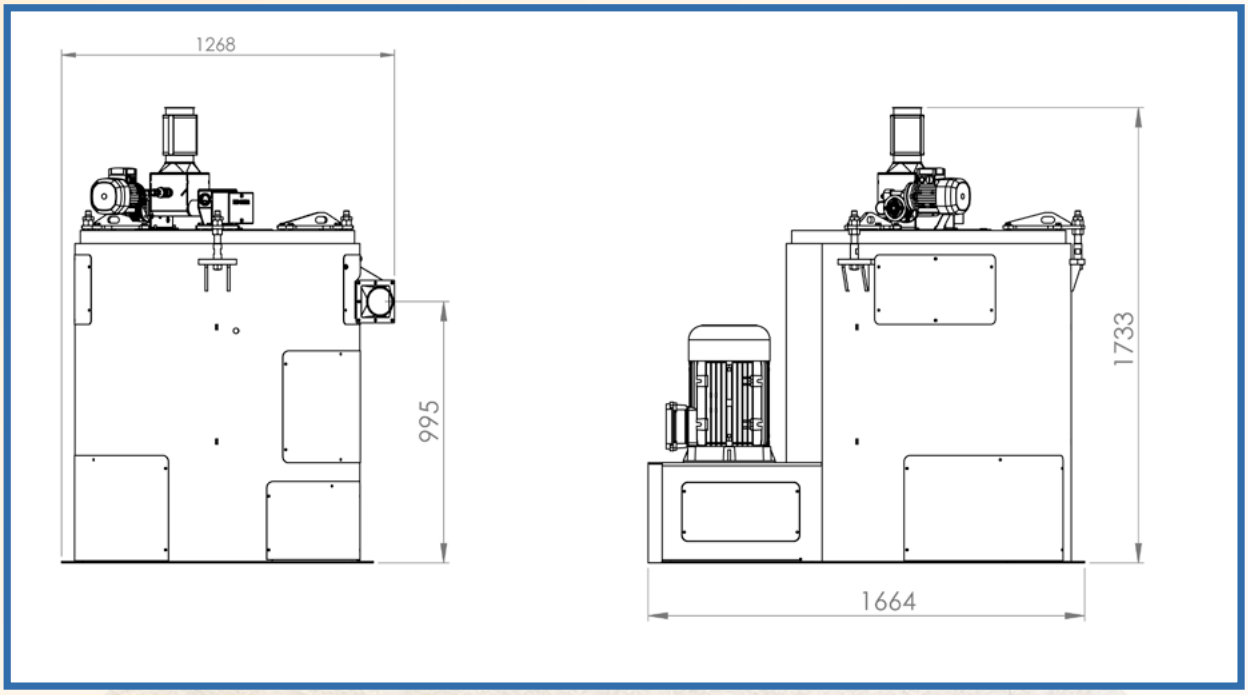
PRODOTTI MACINABILI:

CEREALI: Grano, Mais, Orzo, Miglio, Riso, etc.
LEGUMI: Lenticchie di Fave, etc.
SPEZIE: Pepe, Paprika, Sale, etc.

RANGEE OF GRINDING PRODUCTS:

CEREALS: *Wheat, Maize, Barley, Millet, Rice, etc.*
LEGUMINOSEA: *Broad-beans Lentils etc.*
SPICES: *Pepper Paprika Salt etc.*

COSTRUZIONE - CONSTRUCTION



Il nostro`Molino a macine in pietra orizzontale`Mod. EPO-M1000A, monta robuste macine in pietra del diametro di mm. 1000. Le macine sono costruite con materiali esclusivamente naturali agglomerati con magnesite, sono solide e grazie alla loro durezza hanno una ottima resistenza all'usura. A differenza delle classiche macine monolitiche, non necessitano di continua rabbigliatura, non richiedono nessun tipo di manutenzione ed hanno una durata di gran lunga superiore. Il modello EPO-M1000A in particolare è stato studiato per essere indirizzato ad una clientela con esigenze di produzione ed affidabilità elevate. La costruzione infatti è interamente in lamiera di acciaio saldata in modo da eliminare qualsiasi deformazione o vibrazione dovuta alla flessibilità della struttura. Tutte le parti metalliche del Molino sono verniciate a polvere e passate a forno in modo da renderle idonee all'utilizzo con prodotti per l'alimentazione umana. Il sistema di alimentazione a doppia coclea, che garantisce un'ottima precisione nella regolazione del flusso di prodotto in ingresso alla camera di macinazione, oltre ad una spia visiva, è dotato di sonda di minimo livello per monitorare la presenza di cereale all' interno dell'alimentazione stessa. Il grado di finezza della farina in uscita viene regolato elettricamente per mezzo di un motoriduttore a giochi ridotti che, con spostamento micrometrico, avvicina ed allontana le macine una dall'altra in modo da riuscire ad ottenere con estrema precisione il tipo di farina desiderata. La macina superiore è fissa, mentre quella inferiore, rotante, è calettata su un albero in acciaio montato su tre robusti cuscinetti a sfere ben protetti dalla polvere entro un unico canotto, che rende il tutto più robusto ed evita disassamenti dell'albero.

Our Stone Grinding Mill mod. EPO-M1000A is equipped with strong stones whose diameter is 1000 mm. The stones are made only of natural materials agglomerated by magnesite, they are very solid and have excellent resistance to wear; unlike the classic monolithic stones, our ones do not need to be dressed, do not require maintenance and a have a very long duration. Mill mod. EPO-M1000A has been projected to be proposed to customers requiring high level of output and quality; indeed, it is completely built in carbon steel sheet, in such a way to avoid any possible deformation or vibration, cause by frame's flexibility. All the metal parts of the Mill are furnace painted with dust finishing varnishing and are approved to be used with human food products. The double screw feeding system, that grants a great precision in the regulation of the product flow that is about to enter in the grinding chamber, is equipped with visual alarm and a minimum level probe to control the presence of the product in the feeding. The fineness degree is electronically regulated by a gear motor with reduced backlash that, with a micrometric movement, makes the stones closer or more separate in order to obtain the desired flour. The upper stone is fixed, while the lower one rotates by means of a strong transmission shaft, mounted on two dust proof bearings, put inside one bearing house, that makes the whole stronger and avoids any possible shaft maladjustment.

MOLINO A MACINA IN PIETRA
EPO-M1000A SERIE INDUSTRIALE

Stone Grinding Mill- Industrial series

Il Molino, provvisto di sensori, è progettato per essere comandato da un quadro di automazione dotato di PLC e pannello touch-screen per la gestione delle varie funzioni. Dal Pannello di comando si possono selezionare diverse ricette di lavorazione totalmente personalizzabili nelle quali vengono memorizzati parametri quali distanza tra le pietre, velocità di alimentazione, tempi di intervento in caso di assenza di prodotto nell'alimentazione ecc... I sensori installati all'interno del Molino inoltre consentono un controllo in tempo reale di tutte le sue funzioni e grazie al software di gestione appositamente realizzato, il quadro è in grado di intervenire autonomamente in caso di emergenza e/o anomalia arrestando il Molino ed evitando così danni accidentali. Tutti i parametri del quadro di automazione sono inoltre esportabili per la gestione remota.

The Mill, equipped with sensors, is created to be controlled by a PLC automated switchboard and touch-screen panel for the management of its various functions. From the switchboard you can select different customizable operating receipts, whose parameters, like stones distance, feeding speed, intervention time in case of product lack in the feeding, and so on, are memorized in. The sensors installed inside the Mill permit to check in real time all the functions of the Mill and thanks to the management software properly realized, the switchboard can intervene independently in case of emergency and/or anomaly, by stopping the Mill and avoiding so accidental damages. All the parameters of the switchboard can be exported for the remote management.

Modello *Model*	Potenza motore *Power* (KW)	Tensione *Voltage* (V)	Frequenza *Frequency* (Hz)	Assorbimento *Absorption* (A)	Portata *Flow* (Kg/h)	Rumorosità *Noisiness* (dBA)	Peso *Weight* (Kg)
EPO-M1000A	18,5	400/690	50 ÷ 60	35	350 ÷ 700 kg/h	80	1250

Modello *Model*	Lunghezza *Length* (mm) (A)	Larghezza *Width* (mm) (B)	Altezza *Height* (mm) (C)	Altezza Scarico *Outlet height* (mm) (D)
EPO-M1000A	1664	1268	1733	995

Dati tecnici non vincolanti - ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in qualsiasi momento
Technical data are not binding—we reserve the right to make modifications anytime

FORLI' - Via Ugo Buli, 2 - 47122 Italy - Tel. +39.0543. 796165
www.**partisani**.com - info@**partisani**.com