

EUROPEMILL

Para la producción descentralizada de harina. Molienda de todos tipos de cereales como centeno, trigo, trigo sarracena, etc.

HARINA SANA CON MOLIENDA OPTIMA

Usando el molino de Engsko - United Milling - se puede producir harina integral sana y buena. La molienda se realiza con discos de piedras dejando la harina fina con un proceso optimo.

El deseo de consumir alimentos sanos con fibras ha vuelto el interés al proceso tradicional de molienda de cereales. La harina producida con un molino de Engsko conserva todas las vitaminas naturales, los minerales y otras sustancias y puede ser usada para pan sin otro procesamiento.



Europemill 600W



Europemill 950W

MOLINOS DECENTRALIZADOS DE PIEDRA

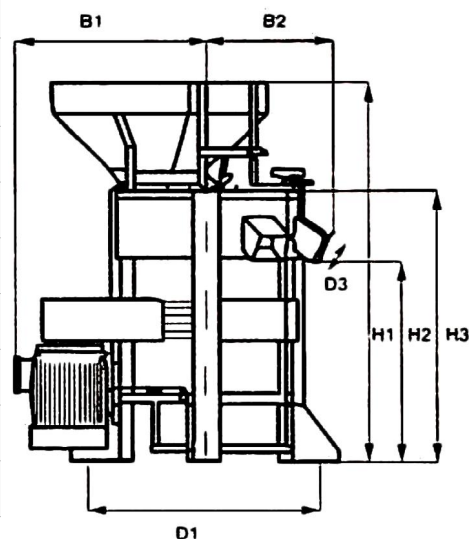
Los molinos de Engsko han sido diseñados especialmente para el uso en las plantas harineras descentralizadas de Engsko.

Nuestras piedras son las famosas de Engsko exclusivamente hechas de materiales naturales como emérito, pedernal y magnesito. Las piedras de Engsko son muy fuertes y sirven para la molienda de todos tipos de granos, cereales, condimentos y café.

	600W		950W	
Motor kW	7,5		18,5	
Vueltas rpm	480		300	
kg/h fina gruesa	150	400	250	800
Porcentaje menor 260μ	70	28	76	35
Porcentaje mayor 260μ	16	25	20	22
Porcentaje mayor 600μ	8	30	10	50
Los valores son de promedios				
Dimensiones				
B1	840		1060	
B2	590		820	
D1	1000		1340	
D3 Ø	120		150	
H1	1442		1632	
H2	590		720	
H3	970		1160	



El corazón del molino



La molienda óptima conserva el flavor natural. La harina contiene todas las vitaminas y minerales naturales.



Un manejo de engranaje tiene uso para parar/arrancar el proceso. También se puede usar para ajustar el grado de molienda.



Se puede colocar un succionado a la salida para el transporte de la harina a silo, pesaje o embolsado.