

Für hohe Flexibilität mit vollautomatischem Siebwechsel

# GROSSRAUM-HAMMERMÜHLE GDX

Die Großraum-Hammermühle GDX eignet sich besonders für die Herstellung von Mischfutter bei häufig wechselnden Anforderungen an die Futterstruktur. Durch die Ausführung als Großraummühle werden hohe Durchsatzleistungen erreicht. Besonderes Merkmal ist der vollautomatische Siebwechsel im Leerlauf per Knopfdruck von der Schaltwarte aus. Zusammen mit einem FU-geregelten Motor ergibt sich ein Maximum an Flexibilität in Bezug auf das Kornspektrum.



## Ihre Vorteile

### Effiziente Vermahlung, hohe Leistungen und maximale Flexibilität

- Optimierte Prallzone mit gepanzerten Prallplatten beidseitig vom Einlauf
- Großer Mahlraum für hohe Leistungen
- Hohe Energieeffizienz durch besondere Rotorkonstruktion
- Vollautomatischer Siebwechsel erlaubt eine gezielte Strukturänderung des Mahlguts in wenigen Sekunden
- Variables Kornspektrum über Änderung der Schlägerumfangsgeschwindigkeit (bei Einsatz eines Frequenzumrichters), der Sieblochung und der Schlägerkonfiguration

### Zuverlässiger Betrieb und lange Lebensdauer

- Robuste Stahl-Schweißkonstruktion für den industriellen Dauerbetrieb (24/7)
- Mahlraum ausgerüstet mit Verschleißelementen zum Schutz des Gehäuses, einfach zu wechseln
- Langlebige, optimierte Rotorkonstruktion, dynamisch gewuchtet, Betrieb in beide Drehrichtungen

- Zum Schutz der Siebe: Fremdkörperfangtasche für Störstoffe innerhalb der Mahlkammer

### Hohe Verfügbarkeit bei geringen Stillstandzeiten

- Vollautomatischer Wechsel zwischen verschiedenen Sieblochungen (im Leerlauf)
- Schneller und einfacher Schlägerwechsel durch Trägersystem, Schläger außerhalb der Mühle tauschbar
- Mit einem zweiten Satz Trägern ist die Maschine umgehend wieder einsatzbereit
- Rotor mit kurzer Auslaufzeit < 6 min ohne Bremse
- Weit öffnende Türen ermöglichen einen einfachen und schnellen Zugang zum Maschineninnenraum

### Hohe Sicherheit von Personal und Anlage

- Stillstandüberwachung mit Türsicherung
- Druckstoßfeste und flammendurchschlagsichere Ausführung (0,4 bar)
- ATEX-Ausführung gemäß Zone 21 (II 2 D) innen und Zone 22 (II 3 D) außen optional möglich

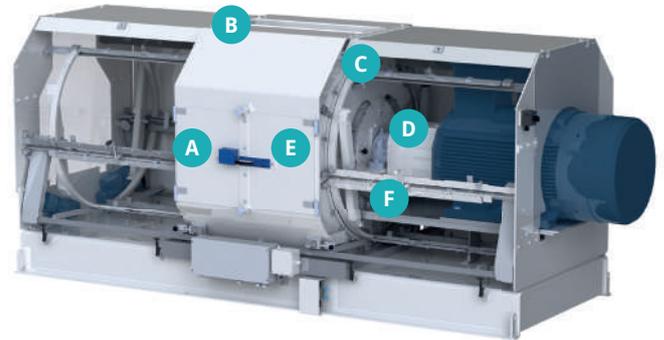
## Technische Daten

Typ	GDX 12	GDX 20
Mahlkammerdurchmesser (mm)	1200	1200
Siebbreite (mm)	640	1000
Siebfläche (m <sup>2</sup> )	1,80	2,80
<b>Maße und Gewicht</b>		
Länge* x Breite x Höhe (ca. mm) <small>*abhängig von der Motorgröße</small>	3300 x 1600 x 1750	4460 x 1600 x 1750
Gewicht ohne Motor (ca. kg)	1950	2450
<b>Antrieb</b>		
Motorgröße (kW)	160 - 250	250 - 355
Drehzahl 50 Hz/60 Hz (1/min)	1500/1800	1500/1800
Drehzahl mit Frequenzumrichter 34-60 Hz (1/min)	1000 - 1800	1000 - 1800

## Produktstandard und Optionen

### Standard Lieferumfang:

- Druckstoßfest bis 0,4 bar und flammendurchschlagsicher
- Automatische Türverriegelung mit Stillstandüberwachung
- Elastische Nockenkupplung (N-EUPEX) mit Kupplungsschutz
- Vibrations-Schwingungsdämpfer, höhenverstellbar
- Pneumatisch betätigte Einlaufklappe mit Positionsschalter für den Drehrichtungswechsel
- Verschiebemechanismus für die Siebe mit Getriebemotoren
- Dichtungsflansch für den Mahlgut-Auslauf
- Elektrische Anbauteile komplett auf Klemmkästen verdrahtet
- Antriebsmotor B3 mit integrierten Kaltleiter-Sensoren
- 1 Satz Schläger, fertig montiert auf Trägerrahmen
- Trägerwechsellvorrichtung
- 2 Satz Siebe, fertig auf Verschieberahmen an der Mühle montiert
- 1 Satz Spezialwerkzeuge
- Mehrschichtlackierung

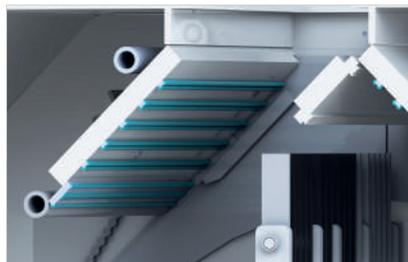


### Optionale Ausrüstung:

- Sicherheits-Paket bestehend aus:
  - Lagertemperatur-Überwachung
  - Mahlkammertemperatur-Überwachung
  - Mahlkammer-Unterdrucküberwachung
- ATEX-Ausführung gemäß Zone 21 (II 2 D) innen und Zone 22 (II 3 D) außen
- Vor-Ort-Schaltschrank zur Steuerung des Siebwechsels im Betrieb und bei Wartungsarbeiten



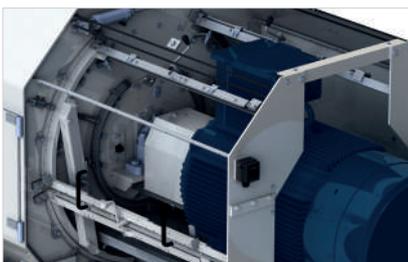
**A** Spezielle Rotorkonstruktion



**B** Gepanzerte Prallzone



**C** Pneumatische Umlenkung der Einlaufklappe



**D** Verschiebemechanismus für die Siebsegmente



**E** Träger-Wechselsystem zum schnellen und einfachen Schlägerwechsel



**F** Lager- und Mahlkammer-Temperaturüberwachung