

Die universelle Mühle für kleine Durchsatzleistungen

# SCHNELLLÄUFER- HAMMERMÜHLE VL

Die Hammermühle VL ist eine universelle Maschine zur Zerkleinerung einer Vielzahl von Produkten wie z. B. Getreide, Holz, Gewürzen, Salzen, Mineralien und ist sowohl für die Grobvermahlung als auch die Feinvermahlung geeignet. Sie ist auch in einer Version mit Einspritzdüsen im Einlaufbereich erhältlich, so dass große Mengen von Flüssigkeiten für eine Nassvermahlung hinzugegeben werden können, beispielsweise zur Alkoholherstellung.



## Ihre Vorteile

### Effiziente Vermahlung einer Vielzahl von Produkten

- Optimierte Prallzone mit gepanzerten Prallplatten beidseitig vom Einlauf
- Universeller Einsatz von Fein- bis Grobvermahlung möglich
- Für die Verwendung aller gängigen Sieblochungen geeignet
- 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 Mahlkommer

### Hohe Verfügbarkeit bei geringen Stillstandzeiten

- Rotor mit kurzer Auslaufzeit < 6 min ohne Bremse
- Große Fronttür ermöglicht einen einfachen und schnellen Zugang zum Maschineninnenraum
- 2-teilige Siebsegmente ohne Rahmen, einfach und schnell segmentweise wechselbar

### 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	VL 2	VL 3
Mahlkammerdurchmesser (mm)	700	700
Siebbreite (mm)	200	272
Mahlraumfläche (m <sup>2</sup> )	0,30	0,40
<b>Maße und Gewicht</b>		
Länge* x Breite x Höhe (ca. mm) <small>*abhängig von der Motorgröße</small>	1510 x 900 x 970	1750 x 900 x 970
Gewicht ohne Motor (ca. kg)	550	700
<b>Antrieb</b>		
Motorgröße (kW)	15 - 37	22 - 45
Drehzahl 50 Hz/60 Hz (1/min)	3000/3600	3000/3600
Drehzahl mit Frequenzumrichter 30-60 Hz (1/min)	1800 - 3600	1800 - 3600

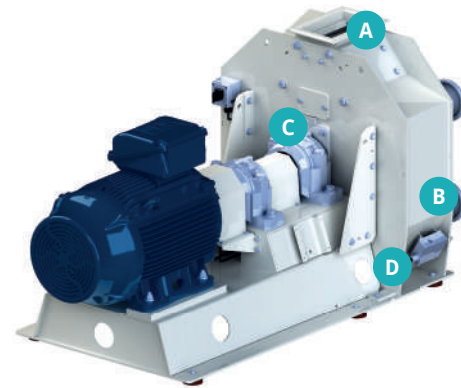
## Produktstandard und Optionen

### Standard Lieferumfang:

- Druckstoßfest bis 0,4 bar und flammendurchschlagsicher
- Automatische Türverriegelung mit Stillstandüberwachung
- Elastische Nockenkupplung (N-EUPEX) mit Kupplungsschutz
- Vibrations-Schwingungsdämpfer, höhenverstellbar
- Automatisch je nach Drehrichtung ausrichtende Einlaufklappen
- Dichtungsflansch für den Mahlgut-Auslauf
- Elektrische Anbauteile komplett auf Klemmkästen verdrahtet
- Antriebsmotor B3 mit integrierten Kaltleiter-Sensoren
- 1 Satz Schläger, fertig montiert
- 2 Satz Siebe, davon 1 Satz fertig montiert in der Mühle
- 1 Satz Spezialwerkzeuge
- Mehrschichtlackierung

### Optionale Ausrüstung:

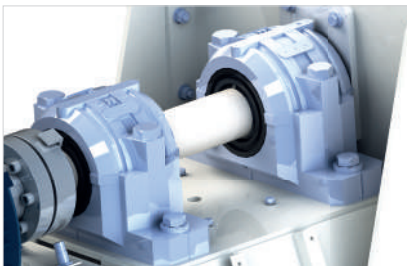
- Sicherheits-Paket bestehend aus:
  - Lagertemperatur-Überwachung
  - Mahlkammertemperatur-Überwachung
  - Mahlkammer-Unterdrucküberwachung
- ATEX-Ausführung gemäß Zone 21 (II 2 D) innen und Zone 22 (II 3 D) außen
- Einspritzdüsen für Nassvermahlung



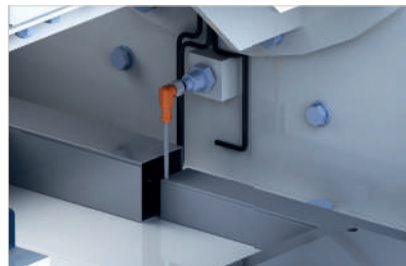
**A** Einlaufklappen und gepanzerte Prallzone



**B** Steinfangtasche



**C** Temperaturüberwachung der Lagerung



**D** Temperaturüberwachung der Mahlkammer