欧洲品质
中国价格

LEHUI®
First for value

MME湿粉碎机

高啤酒质量和流程效率——完美准备粉碎

高效的酿造从适当的研磨开始。MME湿磨结合了传统湿磨和干磨的优点和优点。
这种方法确保了几乎完美的果壳保存和胚乳的最佳研磨，为您的酿造过程和最终产品啤酒提供了许多优势。

一览

- 碾磨机精确的粉碎功率调节装置保证一致的麦芽浆质量。
- 浸泡水温度和水量、浸泡时间以及碾磨间隙的可变调节装置。
- 产量为每小时3吨至30吨的型号类型。

设计紧凑，升级方便

- MME的设计非常方便，有八种尺寸可供选择。浸泡处理、粉碎和捣碎在一个单元中进行。由于这种紧凑的设计，空间要求比类似的干粉系统要低得多。
- 我们独特的安全系统始终确保在MME上执行维护工作的人员的安全。磨机的所有重要部件都很容易接近，并且便于维护。
  因此，MME可以很容易地集成到现有的酿酒厂中。

优势

- 高收得率
  - 通过调整浸泡时间和浸泡温度，将相应的碾磨材料润湿到最佳状态。
  - 这是获得优异的过滤结果和过滤速度的基础。

- 可选择高重力工艺
  - 与干式粉碎相比，可以达到更高的过滤槽负荷。

- 卫生设计
  - MME粉碎碾磨机完全具备 CIP 功能——可仅使用热碱液进行 CIP 清洁。

- 粉碎时无粉尘形成
  - 粉碎碾磨机的设计方案无需任何防爆措施，因为麦芽浆在碾磨机中直接生产。

- 更高的麦芽汁品质和啤酒风味稳定性
  - 由于粉碎后的颗粒表面较小，加工速度快，不易氧化，影响啤酒质量。

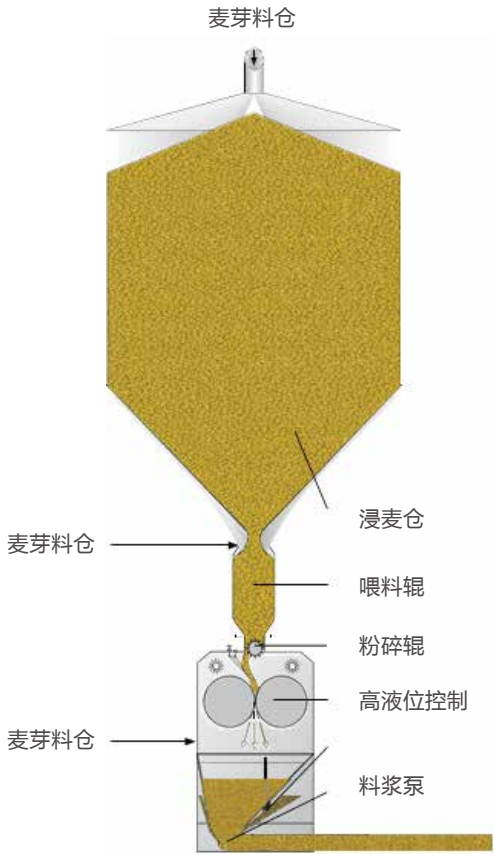
技术参数

型号	产量	功率	设备尺寸 (mm)			重量
	t/h	kW	kW	宽	高	kg
MME-03	3	24	1500	900	2850	2200
MME-05	5	31	1730	900	3050	2800
MME-08	8	34.5	1940	960	3320	3200
MME-12	12	55	2170	1110	3700	4200
MME-16	16	55	2170	1120	3700	4800
MME-20	20	65.5	2280	1160	4050	5300
MME-24	24	65.5	2280	1160	4050	5700
MME-30	30	88	2700	1230	4100	7800

以下数据为参考值，可能随着设备特性而有所改变。

操作方法

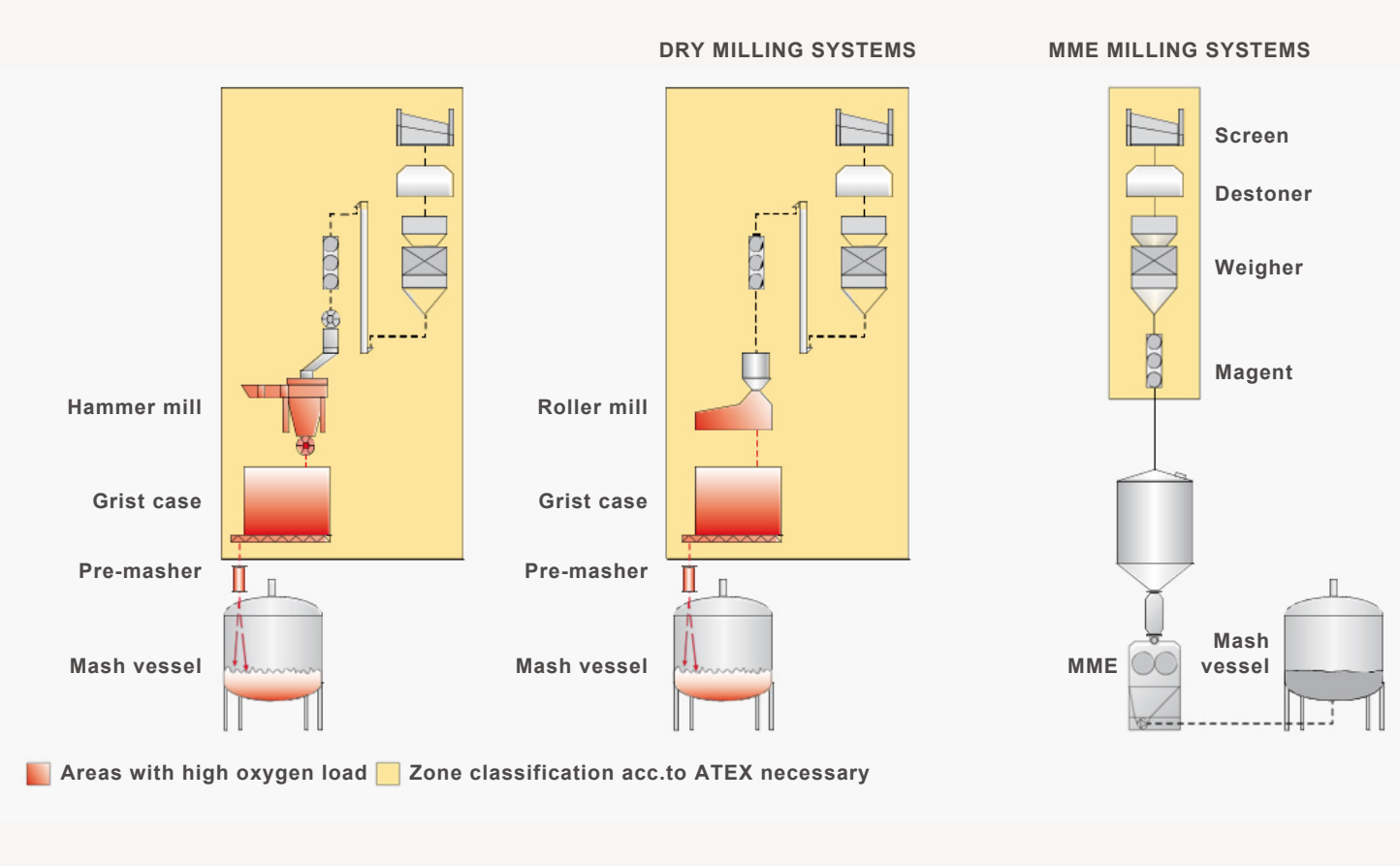
- 这就是MME的工作原理：最初干燥和清洁的麦芽在短时间内不断地通过调节槽。在此期间，外壳的含水量增加到约18-20%。结果，稻壳获得了一整块谷物脱落所需的弹性。胚乳本身在整个过程中保持干燥。最佳破碎条件和高产率。
- 胚乳是从外壳中提取出来的，并通过一对碾碎辊完美碾碎。辊容量和调节时间的决定性因素是提供的麦芽的易碎性。硬度增加的麦芽批次被粉碎得更慢，这使得它们能够在调节槽中吸收更多的水。无论谷物质量如何，始终保持最佳粗度。



防爆保护

- 对于MME湿磨而言，防爆的微妙问题不再是问题：湿磨和随后添加的调浆水可以可靠地避免灰尘的形成。因此，彻底消除了辊区粉尘爆炸的危险。仅上游区域需要采取保护措施，如运输设备和麦芽处理。虽然干磨有时需要大量的土建施工，但MME使粉碎和酿酒厂的结构分离变得多余。由于其良好的ATEX分类，MME可以安装在酿酒厂。

流程图



- 本公司保留对机械规格设计变更之权利，恕不另行通知。

LEHUI®
First for value

宁波乐惠国际工程装备股份有限公司
地址：浙江省宁波象山县象西机电园区朝晖路1号
电话: 0574 6583 6460　传真: 0574 6583 6111
邮箱: sales@lehui.com
www.lehui.com