



MOLINO DE DISCO SKIOLD SK10T



SKIOLD MARCA LA DIFERENCIA!

MOLINO DE DISCO SKIOLD SK10

Estructura optimizada de balanceados para todos los grupos de animales

Con capacidad de hasta 18T/h

Excelente durabilidad de los componentes

Opción del reajuste de finesa del balanceado durante su operación

Facilidad de mantenimiento

Bajo consumo de energía

Bajo nivel de ruido

Sistema automático de lubricación



SKIOLDBEMVIG

SKIOLD Bemvig Masies de Voltregà (Barcelona - Spain) · Tel +34 93 850 25 25 · Email: abel@skiold-bemvig.com · www.skiold-bemvig.com

SKIOLDGROUP · Denmark · Tel: +45 99 89 88 87 · www.skiold.com · skiold@skiold.com

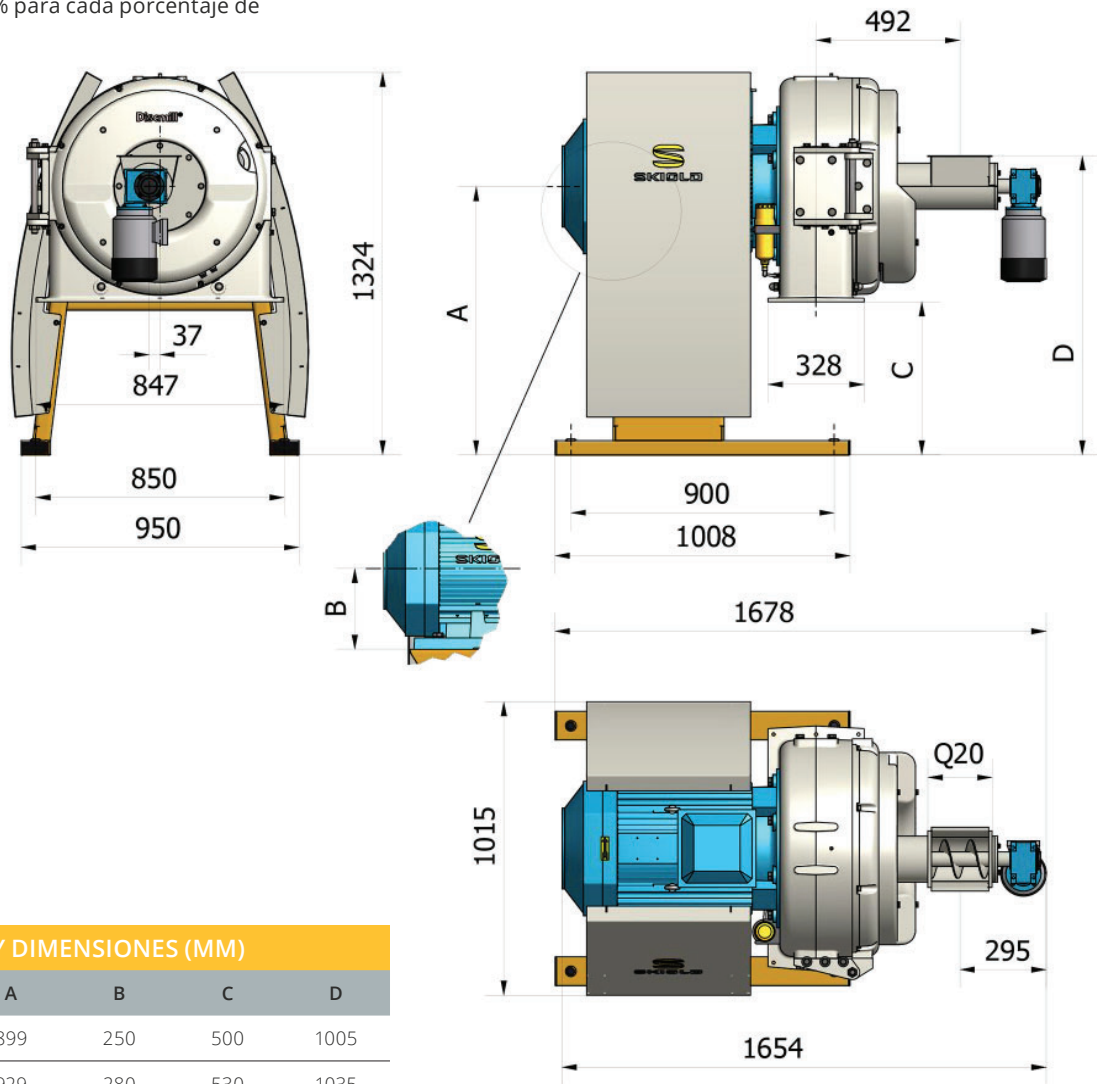
Molino de Disco SKIOLD

El molino de disco SKIOLD SK10 es usado para moler semillas y granos después de la cosecha y también limpios en condiciones de almacenamiento de máximo 10 mm de grosor. Trigo, cebada y otras materias primas pueden ser transportadas desde los silos sin circulación de aire con hasta 25% de humedad.

Sin embargo nótese que la capacidad del molino es reducida en cerca del 5% para cada porcentaje de

humedad arriba de 15%. Un ejemplo 18% de humedad del producto reduce la capacidad en $(18-15) \times 5 = 15\%$.

El molino de disco es también sustentable para pellets de alimentos limpios y granulados y para productos como pellets en madera con diámetro geométrico de hasta $\varnothing 16$ mm.



TAMAÑOS Y DIMENSIONES (MM)

Motor	A	B	C	D
55 kW	899	250	500	1005
75 kW	929	280	530	1035
90 kW	929	280	530	1035

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Motor principal (kW):	55 / 75 / 90
Velocidad de rotación del motor (rpm):	3000
Diámetro de disco externo (mm):	550
Distancia de reglaje:	Automático
Nivel de ruido (dB):	80
Peso (kg):	1100-1400
Broca de alimentación :	0.75

CAPACIDADES

Cereales	55 kW	75 kW	90 kW
Cebada	3000-10000	4000-13000	7000-16000
Trigo	3000-12000	4000-15000	7000-18000
Maíz	3000-12000	4000-15000	7000-18000
Avena	2500-9000	3000-12000	6000-14000
Guisante	2500-9000	3000-12000	6000-14000

En almacenaje seca y bien limpia da cosecha, máx. kg/h.
La capacidad depende de la finesa de la molienda.