



ВИБРОТЕХНИК

Авангард российского оборудования
для точного измельчения



Победитель конкурсов по качеству
«100 лучших товаров России», «Сделано в России»
и «Сделано в Петербурге»

Протокол проведения испытаний № МД 2х2/41-2

Материал: Шоколад

Раздел 1. Постановка задачи.

1.1 Основные свойства исходного материала: Твердый, сухой, пористый, непрочный;

1.2 Крупность и фракционный состав исходного материала: Блоки шоколада размером 400х300х250 мм весом 10 кг, разбитые на частицы произвольной формы размером менее 100 мм;

1.3 Поставленная задача: Раздробить до размера менее 2 мм;

1.4 Дополнительные требования: отсутствуют.

1.5 Используемое оборудование:



Рис. 1. Дробилка молотковая
МД 2х2



Рис. 2 Анализатор
ситовой А 20



Рис. 3 Сито
лабораторное С20/50

Раздел 2. Проведение испытаний.

Дробление на Молотковой дробилке МД 2х2

2.1 Вес пробы: 530 гр.;

2.2 Время измельчения: 29 сек;

2.3 Производительность: 66 кг/час;

2.4 Результат:



Рис.4. Материал до дробления

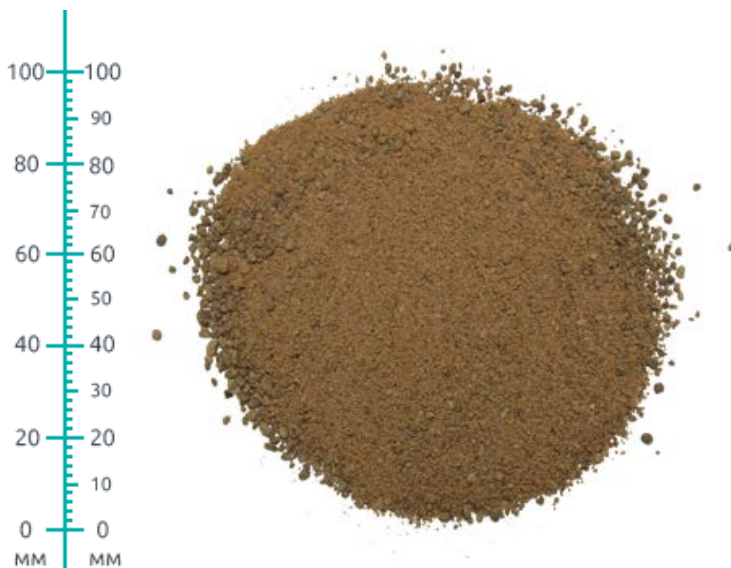


Рис.5. Продукт дробления

Раздел 3. Результат испытаний.

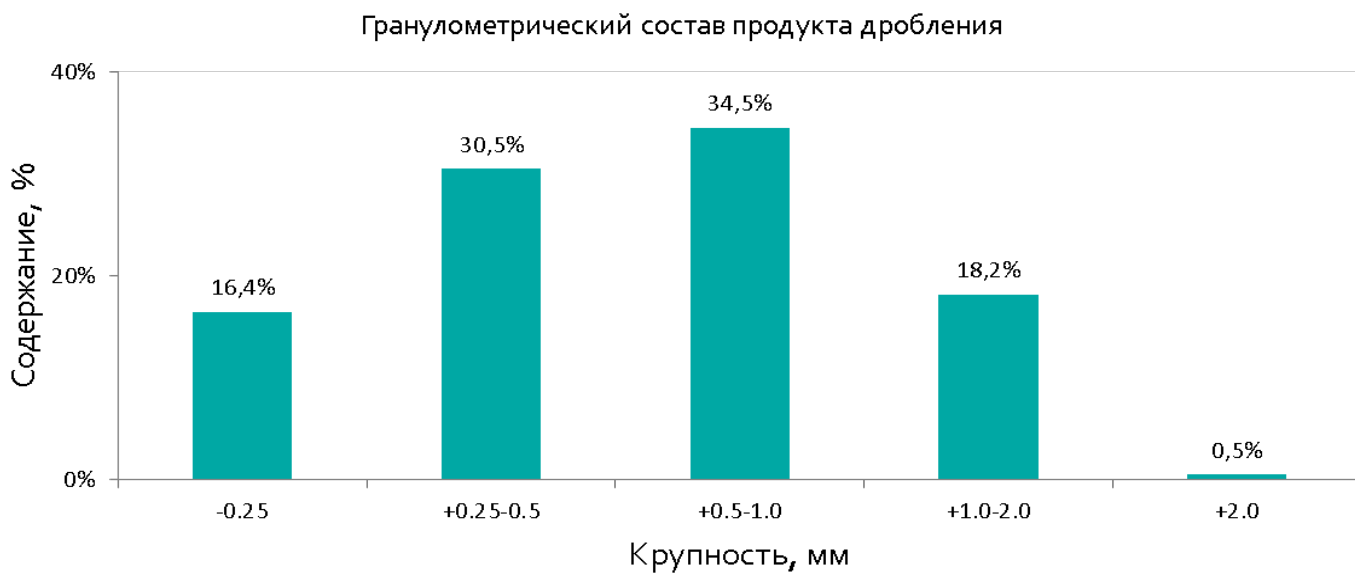


Рис. 6. Гранулометрический состав продукта дробления.