

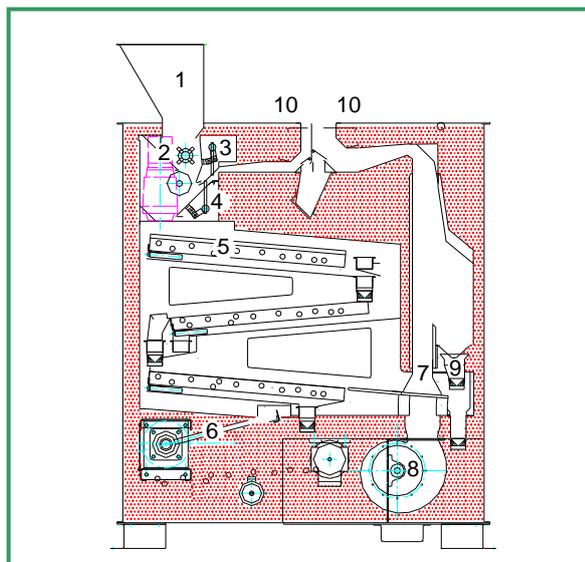
Fiche technique 101

NETTOYEUR Cimbria DELTA Super 101



Le nettoyeur delta super 101 a été conçu pour un nettoyage fin de haute qualité pour les orges brasseries, les semences, les graines potagères et les graminées.

L'efficacité du système à grilles repose sur la fréquence et la longueur du secouage et est complétée par un système de pré et post aspiration développé par Cimbria. Un ventilateur de soufflerie sous la machine assure une homogénéité du nettoyage et du calibrage.



1. Alimentation

L'efficacité de l'alimentation sur la largeur de la machine est améliorée par un secoueur d'alimentation ou un rouleau d'alimentation via un réducteur, un variateur ou un variateur de séquences.

2. Secoueur d'alimentation

Il assure l'alimentation uniforme sur la largeur de la machine et évite ainsi des difficultés de nettoyage pour les produits difficiles à trier comme les graminées.

3. Vanne d'alimentation réglable

La vanne d'alimentation sera réglée en fonction de l'ouverture nécessaire aux produits s'écoulant difficilement. (Ex : graminées)

4. Pré aspiration

Avec un réglage fin du canal d'aspiration directement sous le volet d'alimentation, pour enlever efficacement les particules très fines.

5. Grilles (L x l = 800 x 400 mm)

Peuvent être employées pour l'émottage, le calibrage et sont nettoyées efficacement par des boules de dégomme avec des cadres à boules performants. Il n'est pas nécessaire d'enlever les cadres à boules pendant le changement des grilles.

6. Système excentrique pour le caisson à grilles

Vitesse fixe en standard ou variateur manuel. La longueur de course des bielles peut être de 10 à 30 mm.

7. Post aspiration

Les particules fines sont aspirées à travers les grilles et soulevées vers le canal de la colonne d'aspiration jusqu'à la chambre d'expansion.

8. Unité de soufflerie pour les colonnes d'air

Assure un flux d'air homogène qui aide la post aspiration. Elle peut être livrée avec un variateur manuel ou un moteur avec variateur de fréquence. Ce système sert à séparer les produits légers ou de mauvaise germination du produit final. L'air de la soufflerie passe à travers la grille qui stratifie le produit du plus lourd au plus léger : le produit léger est aspiré par la colonne d'air et dirigé vers la chambre d'expansion ; les particules fines partent vers l'aspiration centralisée tandis que les produits mixtes tombent dans une chambre intermédiaire qui va sur le côté de la machine.

9. Sortie intermédiaire

10. Entrée d'air supplémentaire (2 pièces)

Pour ajuster la quantité d'air pour le système de pré et post aspiration.

11. Ajustement

Les vannes d'air et d'alimentation sont facilement réglables grâce à des manettes de régulation accessibles (non indiquées sur le schéma).

Capacité: (max. 15 % humidité)	
Blé, riz, sorgho et orges de brasseries.	0.25 t/h
Avoine, maïs, riz blanc.	0.15 t/h
Soja, colza, pois, café.	0.10 t/h
Riz paddy.	0.10 t/h
Tournesol, café grille, betteraves.	0.10 t/h
Graminées, trèfle.	0.05 t/h
Dimensions:	
Hauteur (sans ventilateur)	2085 mm
Longueur	1512 mm
Largeur	855 mm
Hauteur, standard avec trémie d'alimentation	325 mm
Surfaces de grilles : 0.96 m ²	
Tuyauterie de sortie ronde.	
Pour les grilles	60 mm
Moteurs: (standard):	
Grilles	0.55 kW
Colonne d'air (intégral)	0.55 kW
Variateur de fréquence (intégral)	0.37 kW
Ventilateur (option)	kW
Volume d'air:	
Pré- et post-aspiration	2000 m ³
Poids total du nettoyeur	
Sans ventilateur	600 kg
Volume transport	3 m ³
Charge dynamique	4.8 Hz:
PH= +/- 1300 N	PV= +/- 900 N
10N = 1 kg	

Les caractéristiques techniques peuvent varier en fonction du développement ou de la composition spécifique de la machine.