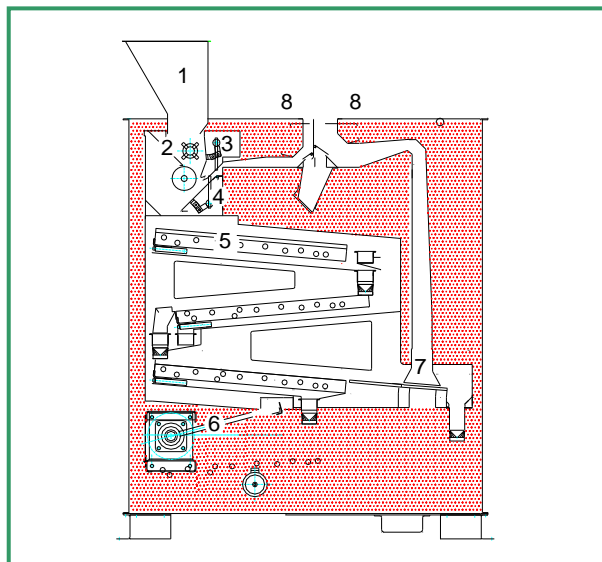


Fiche technique 111

Cimbria DELTA 111

Le nettoyeur delta super 111 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 repose sur la fréquence et la longueur du secouage et est complétée par un système de pré et post aspiration développé par Cimbria.



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 avec réglage via un réducteur par un variateur ou un variateur de séquences.

2. Agitateur

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. Ressorts de pression sur la valve d'alimentation

Protège la machine des dommages mécaniques provenant des pierres ou similaires.

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 dégommage 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. Entrée d'air additionnelle (2 pièces)

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

9. 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.	0.20 t/h
Avoine, maïs, riz blanc.	0.10 t/h
Soja, colza, pois, café.	0.08 t/h
Riz paddy.	0.08 t/h
Tournesol, café grille, betteraves.	0.06. t/h
Raie gras, trèfle.	0.04. 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 carrée.	
(adaptateur carré rond)	
a) depuis les grilles	60 mm
Moteurs: (standard):	
Grilles	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 ventilateurs	550 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.

Les nettoyeurs DELTA peuvent être modifiés en quelques minutes afin de convenir à plusieurs programmes de nettoyage :

- Haricots, lupin, maïs
- Avoine, blé
- Orges de brasseries
- Ray grass, fétuque rouge
- Colza, pois, lentilles