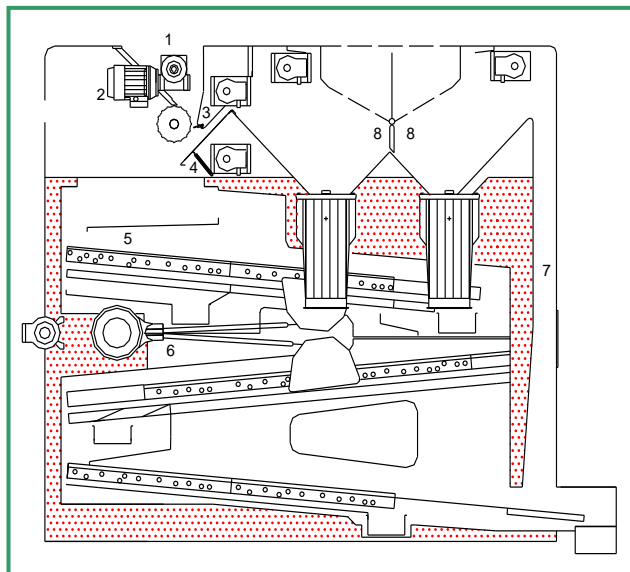


# Fiche technique 112

## Cimbria DELTA 112



Le nettoyeur delta super 112 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

Protègent 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 425 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.

Livré en standard avec vitesse fixe ou variateur de fréquence.

### 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, et le produit est extrait de celui-ci par une vis extractrice.

### 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).

<b>Capacité: (max. 15 % humidité)</b>	
Blé, riz, sorgho et orges de brasseries.	2.5 t/h
Avoine, maïs, riz blanc.	2.0 t/h
Soja, colza, pois, café.	2.0 t/h
Riz paddy.	1.5 t/h
Tournesol, café grille, betteraves.	1.0 t/h
Raie gras, trèfle.	0.3-0.4t/h
<b>Dimensions:</b>	
Hauteur (sans ventilateur)	2270 mm
Longueur	3086 mm
Largeur	1215 mm
Hauteur, standard avec trémie d'alimentation	532 mm
<b>Surfaces de grilles :</b>	3.0 m <sup>2</sup>
<b>Tuyauterie de sortie ronde.</b>	
(adaptateur carré rond)	
a) depuis les grilles	160 x 160 mm
b) depuis les chambres d'expansion	200 x 200 mm
<b>Moteurs: (standard):</b>	
Grilles	1.5 kW
Variateur de fréquence (intégral)	1.1 kW
Ventilateur (option)	5.5 kW
<b>Volume d'air:</b>	
Pré- et post-aspiration	4500 m <sup>3</sup>
<b>Poids total du nettoyeur</b>	
Sans ventilateurs	1295 kg
Volume transport	9 m <sup>3</sup>
Charge dynamique	4.6 - 4.8 Hz:
PH= +/- 200 N PV= +/- 1000 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
- Raye gras, féтуque rouge
- Colza, pois, lentilles

Copyright © - Tous droits réservés.