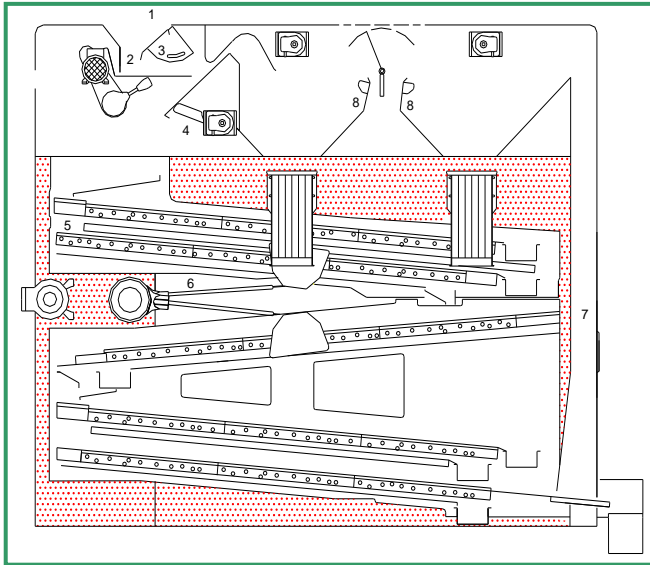


Fiche technique 116

Cimbria DELTA 116



Le nettoyeur delta super 116 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 variateur manuel ou un moteur à fréquence variable.

2. Secoueur d'alimentation

Il assure l'uniformité de l'alimentation sur la largeur de la machine et permet aussi d'alimenter des produits s'écoulant difficilement (ex : graminées). De plus, le secoueur d'alimentation permet d'éviter que le produit ne s'écoule lorsque la machine est à l'arrêt.

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 1250 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.

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 supplémentaire (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.	12.0 t/h
Avoine, maïs, riz blanc.	9.0 t/h
Soja, colza, pois.	9.0 t/h
Riz paddy.	7.0 t/h
Tournesol, café grille,	4.5-5.0 t/h
Raie gras, trèfle,	1.8-2.2 t/h
Dimensions:	
Hauteur (sans ventilateur)	2755 mm
Longueur	3870 mm
Largeur	1855 mm
Hauteur, standard avec trémie d'alimentation	532 mm
Surfaces de grilles :	15.0 m ²
Tuyauterie de sortie carrée:	
(adaptateur carré rond)	
a) depuis les grilles	160 x 160 mm
b) depuis les chambres d'expansion	240 x 240 mm
Moteurs: (standard):	
Grilles	2.2 kW
Secoueur d'alimentation (intégral)	0.75 kW
Ventilateur (option)	7.5 kW
Volume d'air:	
Pré et post aspiration	11000 m ³
Poids total du nettoyeur :	
Sans ventilateurs	2800 kg
Volume transport	22 m ³
Charge dynamique	4.6 - 4.8 Hz:
PH= +/- 1650 N PV= +/- 1460 N 10 N = 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
- Orge de brasserie
- Ray grass, fétuque rouge
- Colza, pois, lentilles

Copyright © - Tous droits réservés.