

## Pré-Nettoyeur Combi DELTA 146



Le pré-nettoyeur Cimbría delta type 146 est un pré-nettoyeur polyvalent spécifiquement conçu pour différents principes de nettoyage partant du pré-nettoyage de toutes les céréales (pois, colza) jusqu'au nettoyage fin pour les blés tendres et les semences ou les orges brasseries et utilise une large surface de grilles en complément d'un système sophistiqué d'aspiration.

La flexibilité de cette machine est due entre autre à l'ajustement de l'inclinaison des grilles de 6 à 12 degrés. L'inclinaison des grilles diffère suivant les triages demandés.

### 1. Pré nettoyage des blés et orges:

Inclinaison des grilles 12°, débit de 100 t/h.

### 2. Nettoyage des blés et orges:

Inclinaison des grilles 8°, débit de 15 à 25 t/h (dépend aussi de la qualité du produit brut).

### 3. Nettoyage du colza:

Inclinaison des grilles 7°, débit de 20 t/h (nettoyage approximativement à 98%).

### 4. Nettoyage et calibrage des semences céréales :

Inclinaison des grilles 6°, débit 4 à 6 t/h.

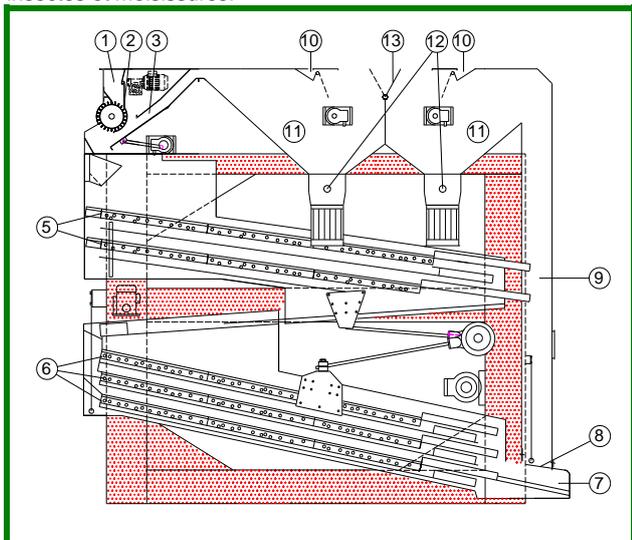
Le nettoyage par grilles sur une surface totale de 15 m<sup>2</sup> est complété par Cimbría par un système de pré et de post aspiration, enlevant les impuretés légères du matériel à l'entrée et à la sortie de la machine.

Les deux caissons à grilles, contenant chacun 5 rangées de grilles, sont secoués indépendamment par un système de double excentrique.

Les deux premières grilles, opérant en parallèle, séparent les impuretés grossières pendant que les trois grilles du bas (opérant en parallèle) peuvent être utilisées comme grilles de calibrage ou grilles séparant les petites impuretés (comme le sable), selon le produit à nettoyer.

Les grilles sont nettoyées par des boules en caoutchouc et sont fabriquées en taille standard afin qu'elles puissent équiper indifféremment tous les pré-nettoyeurs à grilles Delta. Elles sont disponibles en différentes perforations, rondes ou oblongues, selon le produit à nettoyer.

Les cadres à boules sont conçus afin qu'il ne soit pas nécessaire de les enlever à chaque changement de grilles. Comme tous les autres nettoyeurs Delta, le socle et le châssis du 146 sont fabriqués en acier robuste cintré et extrêmement rigide. Les caissons à grilles sont fabriqués en contreplaqué résistant aux insectes et moisissures.



### 1. Alimentation

L'alimentation est équipée d'un rouleau dispersant le produit à nettoyer de façon uniforme sur toute la largeur de la machine. Le réglage du rouleau s'effectue via un moteur séparé à variateur de fréquence. De plus, le rouleau est équipé d'un pignon à 3 pas. Cela permet de régler précisément l'alimentation de la machine selon la qualité du produit à traiter.

### 2. Vanne d'alimentation

Volet équipé d'un ressort de sécurité.

### 3. Système pré aspiration

Le système de pré aspiration enlève les déchets et produits légers avant les grilles. La trappe d'ouverture de pré aspiration est réglable afin d'obtenir une vitesse d'air réglable.

### 5. Pré-grilles:

Les deux premières grilles, opérant en parallèle, enlèvent les grosses impuretés et dirige le produit vers les trois grilles inférieures pour un traitement plus fin.

### 6. Grilles de calibrage / Grilles fines

Les trois grilles du rang inférieur peuvent être utilisées comme grilles de calibrage ou grilles d'émottage fin (pour enlever le sable par exemple), selon le produit à nettoyer. L'inclinaison des grilles peut être réglée entre 6° et 12°, via une vis sans fin à commande manuelle.

### 7. Sortie pour produit nettoyé

### 8. Grille d'air

Les particules légères sont séparées au-dessus de la grille, laquelle est positionnée sous le canal de pré aspiration. Les grilles d'air sont fournies avec deux différents types de maille.

### 9. Canal de post aspiration

Les produits légers séparés après la grille d'air sont transportés à travers le canal de post aspiration vers la chambre d'expansion.

### 10. Entrée d'air additionnel

Un volet pour l'air additionnel afin de contrôler la quantité d'air pour le système de pré et post aspiration.

### 11. Chambre d'expansion

### 12. Vis

Une vis transporte le produit séparé dans la chambre d'expansion vers la sortie des déchets.

### 13. Volet de réglage d'air

Distribution de l'air sur la pré et post aspiration.

Description technique	
Blé et orge - pré-nettoyage- (20% humidité)	100 t/h
Orge de brasserie (15% humidité)	15-25 t/h
Colza (9% humidité)	20 t/h
Semences (14% humidité)	8-12 t/h
La capacité peut varier suivant la quantité de déchets et d'humidité dans le produit brut.	
Dimensions hors tout:	
Hauteur (sans ventilateur)	3230 mm
Longueur	3625 mm
Largeur (avec moteur)	1958 mm
Surface de grilles	15 m <sup>2</sup>
Moteurs	
Rouleau d'alimentation	1.1 kW
Grilles	2.2 kW
Accessoires	
Ventilateur type CM ou Cyclofan. Trémie d'alimentation DD 001180	
<b>Air volume:</b> Pré- et post aspiration	15000 m <sup>3</sup>
<b>Poids</b>	3035 kg
Volume de transport	25 m <sup>3</sup>
Charge dynamique (4.8 Hz)	
P <sub>H</sub> = +/- 516 N	P <sub>V</sub> = +/- 2320 N (10 N = 1 kg)