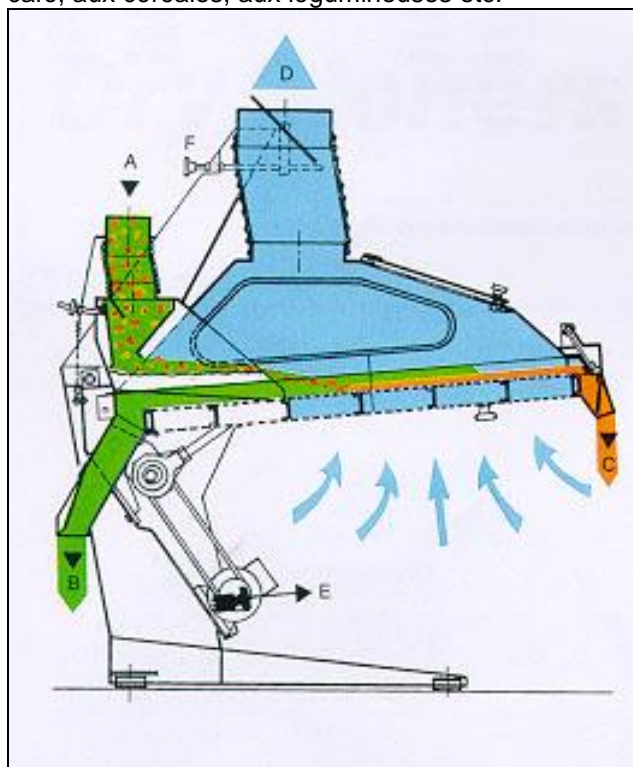


Épierreur TS 90-s



Les épierreurs sont utilisés pour séparer, par la voie sèche, des matériaux granuleux en deux fractions différenciées par leurs poids spécifiques.

Principalement, ces machines servent à éliminer des grosses impuretés telles que cailloux, particules métalliques, et autres additions lourdes, mêlées au café, aux céréales, aux légumineuses etc.



Les matériaux granuleux à séparer sont amenés à la surface travaillante de la table (dans son sens de transport) par un clapet réglable commandé par ressort.

La surface de la table avec sa pente réglable de 6° à 15° est couverte d'un grillage à mailles fines ou à grandes mailles, suivant la grosseur du grain. Un courant d'air réglable à intensité uniforme est aspiré à travers ce grillage.

Sous l'effet combiné du mouvement vibratoire et du courant d'air traversant la surface de la table, le produit entrant se dispose par couches des matériaux (lit fluidifié).

Les additions lourdes (cailloux par exemple) s'abaissent et, au contact avec le revêtement rugueux de la table, se déplacent vers le bord supérieur de la table, à la sortie du produit nettoyé.

Dans la zone de sortie des pièces lourdes, une « zone à contre-courant d'air » empêche le produit nettoyé d'atteindre la sortie de cailloux.

Sur demande, la machine peut être munie d'un dispositif d'évacuation des résidus. A cet effet, la table de travail est inclinée par actionnement pneumatique vers la sortie du produit (type standard) jusqu'au point (pente de service +8°) où un déchargement rapide de la table (par exemple pour changer le produit) peut être effectué.

A. Alimentation

B. Sortie bon produit

C. Sortie pierre

D. Aspiration

E. Ajustement inclinaison tablier

F. Ajustement pour aspiration

Total électrique		
Consommation électrique	0,37	kW
Air Requis (at. 600 Pa):	65	m³/min
Capacité:		
Blé:	5	t/h
Café:	3,8	t/h
Café torréfié:	2,5	t/h
Riz paddy:	2,8	t/h
Poids:		
Net	185	kg
Colisage camion	215	kg
Dimensions:		
Longueur	1430	mm
Largeur	980	mm
Hauteur	1500	mm

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