

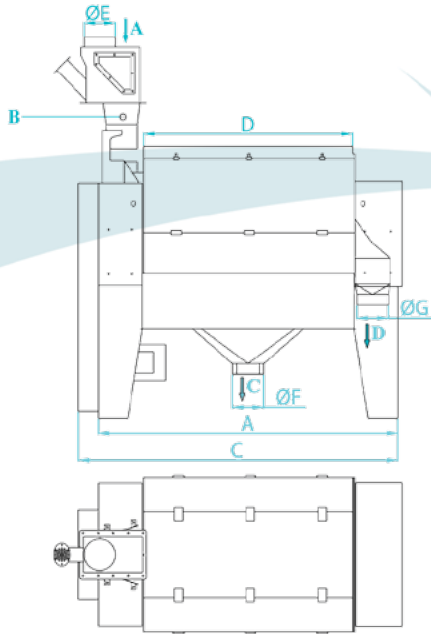


TAMISEUR VIBRANT
VIBRO SIFTER

Tamiseur Vibrant / Vibro Sifter

Dimensions & Données Techniques

Dimensions & Technical Data



A. ENTREE DU PRODUIT BOITE MAGNETIQUE

A. PRODUCT'S INLET BOX MAGNET

B. ENTREE DU PRODUIT

B. PRODUCT'S INLET

C. SORTIE DU PRODUIT

C. PRODUCT'S OUTLET

D. SORTIE DE SON

D. BRAN'S OUTLET

Données Techniques / Technical Data

TYPE TYPE	Dimensions / Dimensions (mm)								Dimensions du tamis Size of Screen		Capacité Capacity (kg / h)	Besoin d'Air Air Required (m ³ / min)	Moteur Power kW	Poids Weight (kg)
	A	B	C	D	ØE	ØF	ØG	ØH	Ø	Longueur Length				
GD-VFK-100	1445	675	1530	1000	150	150	150	150	Ø 560	1000	1000	4	7.5	550
GD-VFK-150	1640	725	1810	1200	150	150	150	150	Ø 600	1260	1400	5	11	750

TAMISEUR VIBRANT

Cette machine fait partie de la section mouture dans la minoterie: Elle est utilisée pour séparer les particules de farine collées au son. Le son collé à la farine est introduit par la section d'entrée. La farine est éliminée du son en fouettant les particules de son rapidement les unes contre les autres en causant des vibrations au corps de la machine par l'intermédiaire des palettes fixées sur le rotor excentrique. Ce processus est répété de façon continue. Les particules de son ainsi récupérées sont orientées vers l'endroit souhaité à travers la bouche de sortie du son. Le taux de tamisage est augmenté en empêchant l'écoulement du son.

CHARACTERISTIQUES:

- Production de farine commercialement utilisable et de son propre.
- Fonctionnement silencieux et régulier
- Exigences de puissance faibles, faible usure.
- Maintenance minimale et accès aisé au tamis facilement démontable.
- Le rotor est facilement transporté et assemblé.

VIBRO SIFTER

This machine is part of the milling section: it is used to separate the flour particles stuck to the bran. The bran stuck with the flour is fed from the input section to the machine. Flour in the bran is removed by whisking the bran rapidly to each other by giving vibration to the body of the machine via palets on the eccentric rotor. This is repeated continuously. Bran particles are taken to the desired place from the bran output. Screening ratio is increased by preventing the bran flow through the rotor.

CHARACTERISTICS:

- Production of commercially usable flours, along with clean bran.
- Smooth, quiet operation.
- Low power requirements, low wear.
- Minimum maintenance and ease of access to the easily removable sieve.
- The rotor is carried and assembled easily.