

## Fiche technique 143

# Nettoyeur Combi & Pré nettoyeur DELTA 143.1 & 143.2



Le pré nettoyeur Cimbria delta type 143 est un nettoyeur polyvalent spécifiquement conçu pour différents principes de nettoyage partant du pré nettoyage de toutes les céréales de type pois ou colza jusqu'au nettoyage fin pour les blés tendres, les semences ou les orges brasseries. Il utilise 7 m<sup>2</sup> de grille en complément d'un système sophistiqué d'aspiration.

Comme tous les autres nettoyeurs DELTA, la base et la structure du 143 sont construites avec un acier solide pour une construction rigide. Les caissons à grilles sont en contreplaqué résistant aux insectes et moisissures.

Le DELTA 143 est disponible en 2 versions. Le 143.1 nettoyeur combi avec inclinaison de grilles réglable, et le 143.2 pré nettoyeur ayant les mêmes caractéristiques et accessoires mais sans inclinaison réglable des grilles et sans le réglage de la vitesse du rouleau d'alimentation

1. **pré nettoyage du blé et orge** : inclinaison des grilles de 12 ° pour un débit horaire de 45 tonnes.
2. **nettoyage de l'orge brasserie** : inclinaison des grilles 8 ° pour un débit horaire de 5 à 8 tonnes (dépend aussi de la qualité du produit brut)
3. **nettoyage du colza** : inclinaison des grilles 7°, débit de 3 à 6 tonnes (nettoyage approximativement propre à 98%)
4. **Nettoyage et calibrage des semences céréales** : inclinaison des grilles 6°, débit 3 à 5 tonnes.

### Grilles et aspiration

Le nettoyage par grilles sur une surface totale de 7 m<sup>2</sup> est complété par Cimbria 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 déchets aspirés, poussières et produits légers, sont déposés dans deux chambres d'expansion et dirigés vers la sortie de la machine par deux vis qui sont équipées, en bout, d'un système de fermeture d'air multi-flap afin d'éviter l'entrée d'air additionnel. Les chambres d'expansion sont conçues pour une connexion à un ventilateur externe. La grille d'émottage (1 m<sup>2</sup>) sépare les grosses impuretés. Le dernier niveau du caisson à grilles (3 m<sup>2</sup>) peut être utilisé pour le calibrage ou le tamisage du produit. Les cadres à boules sont conçus afin qu'il ne soit pas nécessaire de les enlever à chaque changement de grilles. Le nettoyage des grilles se fait par des boules de dégomme. Les grilles avec les cadres à boules sont fabriquées avec les dimensions standards des matériels DELTA et peuvent être installés sur tous les types de nettoyeur. Elles sont disponibles avec toutes les perforations (rondes ou longues) suivant le produit à nettoyer.

### Description technique (max. 20% humidité):

#### Pré nettoyage (max. 20% humidité)

##### Type 143.1 et 143.2

Blé et orge	45 t/h
Maïs, pois et colza	35 t/h
Nettoyage industriel	25 t/h

#### Nettoyage fin: (max. 15% humidité)

##### Type 143.1 seulement

Orge de brasseries	5-8 t/h
Semences	3-5 t/h
Colza (98% propre)	3-6 t/h
Maïs et pois	3-4 t/h

La capacité peut varier suivant la quantité de déchets et d'humidité dans le produit brut.

#### Dimensions hors tout:

Hauteur (sans ventilateur)	2245 mm
Longueur	3012 mm
Largeur (inclus. moteur)	1913 mm
Surface de grilles	7 m <sup>2</sup>

#### Moeurs

Grille	2.2 kW
Rouleau d'alimentation (143.1)	0.75 kW

#### Volume d'air:

Pré et post aspiration	10600 m <sup>3</sup>
------------------------	----------------------

**Poids** 1935 kg

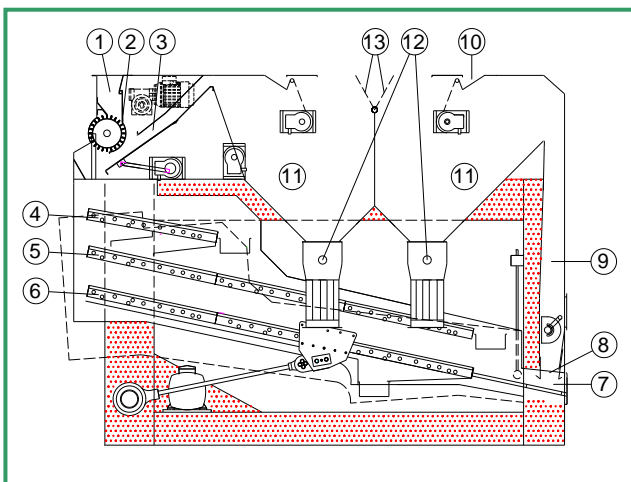
Volume de transport 15 m<sup>3</sup>

#### Charge dynamique (4.8 Hz)

$P_H = +/- 1432 N$ ,  $P_V 1 = +/- 2647 N$ ,  $P_V 2 = +/- 1067 N$   
(10 N = 1 kg)

#### Accessoires:

Ventilateur type CM 84 ou Cyclone CS11, trémie d'alimentation.



Copyright © - Tous droits réservés