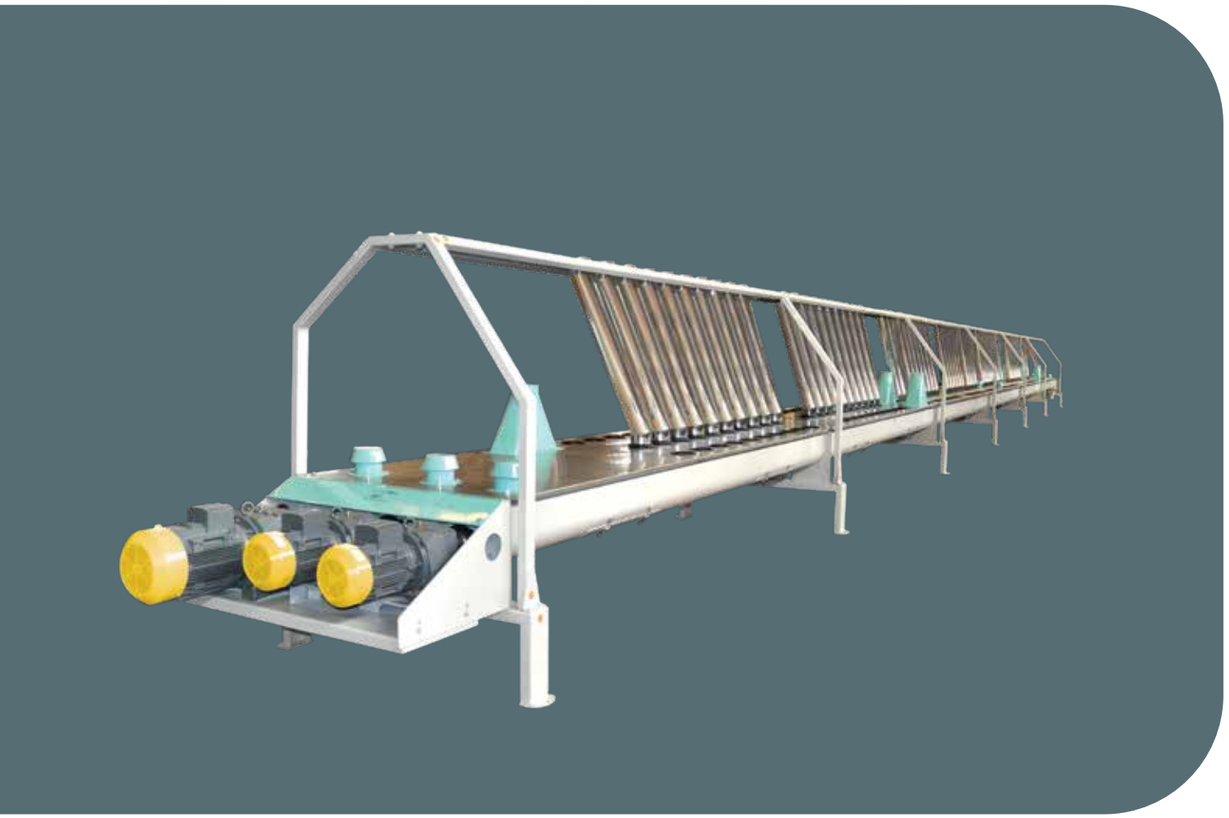
DEAS-C2

UN VE İRMİK HELEZONU (KROM)
FLOUR AND SEMOLINA SCREW CONVEYOR (STAINLESS STEEL)



DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953

UN VE İRMİK HELEZONU (KROM)

Çok Hatlı Dinamik Paçal ve Hijyenik Yatay Taşıma sistemleri

Un ve irmik fabrikalarının nihai ürün (mamul) katlarında; farklı diyagram pasajlarından, plansörlerden veya silolardan toplanan bitmiş ürünlerin yatay eksende kayıpsız taşınması ve pazar taleplerine göre nihai üründe anlık kalite değişiklikleri (paçal / harmanlama) yapılması amacıyla tasarlanmış yüksek esneklikte bir endüstriyel konveyör sistemidir. Gıda sanitasyon standartlarına tam uyumlu yapısı ve **2 kanal veya 3 kanallı** yatay taşıma mimarisiyle, un kombinasyonlarının yönetimini optimize eder.

Operasyonel Akış ve Çalışma Prensibi

Dinamik Ürün Girişi ve Cam Fanus Kontrolü: Çok Kanallı Kabul ve İzleme.

Fabrikanın farklı hatlarından gelen un veya irmik çeşitleri, helezon giriş kısımlarına ulaşır. Giriş noktalarına yerleştirilen şeffaf cam fanuslar sayesinde, operatörler akan ürünün rengini, kalitesini ve debisini prosesi durdurmadan anlık olarak görsel olarak izleyebilir.

Orijinal Spiral Hortum ve AISI 304 Boru Sinerjisi: Anti-Statik Esnek Yönlendirme.

Esnek yapısını daima koruyan, statik elektriklenme yapmayan orijinal spiral hortumlar ve uçlarına entegre edilmiş AISI 304 kalite paslanmaz krom borular vasıtasıyla ürün akış hatlarının yerleri saniyeler içinde kolayca değiştirilir. Bu esneklik, un paçal kombinasyonlarının hatasız yapılandırılmasını sağlar.

Hassas Vidalı Hat Transferi: Homojen Sevk ve Çıkış.

İlgili hatta yönlendirilen ürünler, yüksek hatve hassasiyetine sahip vidalı helezon şaftı tarafından yatay doğrultuda kararlı bir şekilde taşınarak paketleme silolarına veya un paçal ambarlarına güvenle sevk edilir.

Öne Çıkan Mühendislik ve Esneklik Avantajları

- **Çoklu Hat Tasarımı ile Maksimum Harmanlama Esnekliği:** Tesisin diyagram karmaşıklığına ve kapasite rejimine bağlı olarak, yan yana ve üst üste kombine edilebilen **iki veya üç hat (kanal) şeklinde** ve istenen her türlü endüstriyel uzunlukta özel olarak imal edilmektedir. Aynı anda birden fazla un tipinin taşınmasını ve harmanlanmasını sağlar.
- **Anti-Statik ve Esnek Lojistik Komponentleri:** Akış hatlarının birbiriyle yer değiştirmesini sağlayan bağlantı elemanları, unun borularda topaklanması ve yapışmasını önlemek adına **elektriklenme yapmayan, yumuşaklığını koruyan özel spiral hortumlar** ve aşınmaz **AISI 304 krom borulardan** oluşur.
- **Alt Tahliye ve Kolay Temizleme Kapakları:** Sektör değiştirmelerinde veya periyodik sanitasyon duruşlarında sistem içinde un kalıntısı kalmaması ve mikrobiyolojik risklerin önlenmesi amacıyla, helezon teknesinin (gövdesinin) alt kısımları hızlı açılabilir temizleme kapakları ile donatılmıştır.
- **Komple AISI 304 Paslanmaz Çelik Varyantı:** Standart modellerin yanı sıra, özellikle premium gıda güvenliği, yüksek nem direnci ve %100 hijyen gerektiren özel un-irmik fabrikaları için tüm gövde, şaft ve yaprak grubu **komple AISI 304 kalite paslanmaz çelikten** imal edilebilmektedir.

Mühendislik Notu: Vidalı Un Helezonu (Krom), un fabrikalarında ticari başarıyı getiren "reçeteli un üretimi" (paçal) aşamasının en kritik mekanik aktörüdür. Elektriklenme yapmayan spiral hortumlar ile AISI 304 krom boruların sunduğu kolay yer değiştirme kabiliyeti, tesis operatörünün valfler ve yönlendiriciler arasında zaman kaybetmeden, fiziksel akış şemasını anlık pazar taleplerine göre hızlıca değiştirmesine olanak tanır. Gövde altına konumlandırılan kesintisiz temizleme kapakları ise unun bekleme esnasında acılaşmasını ve böceklenmesini önleyerek fabrikanın hijyen skorunu en üst düzeyde tutar.

FLOUR AND SEMOLINA SCREW CONVEYOR (STAINLESS STEEL)

Multi-line dynamic-grist and hygienic horizontal conveying systems

A highly flexible industrial conveyor system for the finished-product floors of flour and semolina mills: for the loss-free horizontal conveying of the finished products collected from different diagram passages, plansifters or silos, and for making instant quality changes (grist / blending) in the final product to suit market demands. Fully compliant with food-sanitation standards and with a 2- or 3-channel horizontal conveying layout, it optimises the management of flour combinations.

WORKING PRINCIPLE

Dynamic product entry and glass-dome control — multi-channel reception and monitoring: the flour or semolina types arriving from the plant's different lines reach the screw inlet sections; owing to the transparent glass sight domes placed at the inlet points, operators can visually monitor the colour, quality and flow of the running product without stopping the process. Original spiral-hose and AISI 304 pipe synergy — anti-static flexible routing: through the original spiral hoses that always keep their flexibility and do not build up static, and the AISI 304 stainless chrome pipes integrated at their ends, the product-flow line positions are easily changed within seconds; this flexibility enables the error-free configuration of flour-grist combinations. Precise screw-line transfer — homogeneous conveying and outlet: the products routed to the relevant line are conveyed horizontally and stably by the high-pitch-precision screw shaft and safely delivered to the packaging silos or flour-grist stores.

KEY ADVANTAGES

- ***Maximum blending flexibility via multi-line design.*** *Depending on the plant's diagram complexity and capacity regime, it is made as two or three lines (channels) that can be combined side by side and one above the other, in any required industrial length; it enables several flour types to be conveyed and blended at once.*
- ***Anti-static and flexible logistic components.*** *The connection elements that let the flow lines swap positions consist of special spiral hoses that do not build up static and keep their softness (so the flour does not clump and stick in the pipes) and wear-resistant AISI 304 chrome pipes.*
- ***Bottom discharge and easy-cleaning hatches.*** *So that no flour residue remains in the system during product changes or periodic sanitation stops and microbiological risks are prevented, the lower parts of the screw trough are fitted with quick-opening cleaning hatches.*
- ***Full AISI 304 stainless-steel variant.*** *Besides the standard models, for special flour-semolina plants requiring premium food safety, high moisture resistance and 100% hygiene, the whole body, shaft and flight group can be made entirely of AISI 304 stainless steel.*

ENGINEERING NOTE

The stainless flour screw is the most critical mechanical actor of the "recipe flour production" (grist) stage that brings a flour mill commercial success. The easy repositioning provided by the static-free spiral hoses and AISI 304 chrome pipes lets the operator quickly change the physical flow scheme to instant market demands without losing time on valves and diverters. The continuous-cleaning hatches located beneath the body prevent flour from going rancid during standing and from insect infestation, keeping the plant's hygiene score at the highest level.