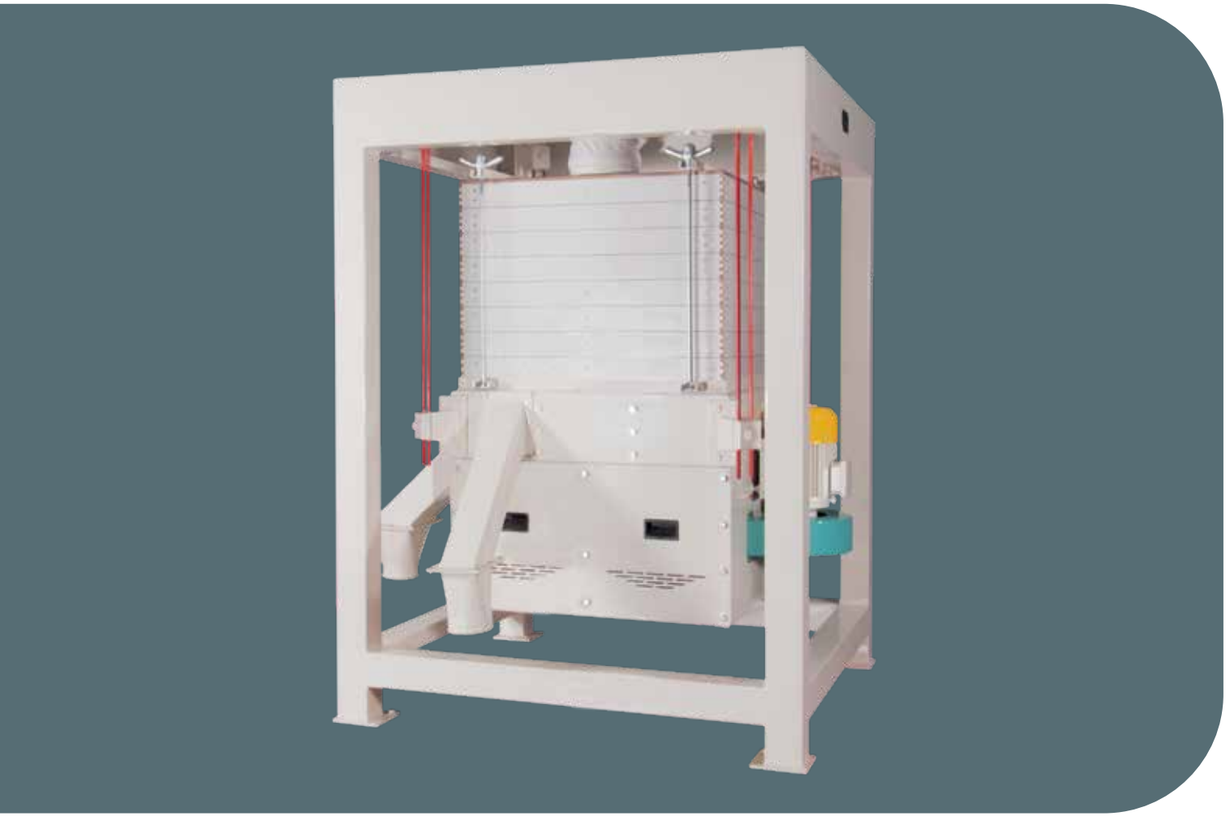
DYGE

KONTROL ELEĞİ
CONTROL SIFTER



DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953

KONTROL ELEĞİ

Paketleme Öncesi Nihai Güvenlik Bariyeri

Un, irmik ve mısır değirmeni fabrikalarında; proses süreçleri tamamlanmış nihai ürünlerin (un, irmik, mısır unu vb.) paketleme, çuvallama veya dökme yükleme aşamalarından hemen önce son kontrolünü yapmak amacıyla tasarlanmış yüksek hassasiyetli bir mekanik güvenlik eleme ünitesidir. Üretim veya depolama esnasında mamule karışabilecek her türlü yabancı maddeyi, kabuk parçasını veya istenmeyen kaba partikülleri paketleme öncesinde kesin olarak ayıklayarak nihai gıda emniyeti standartlarını güvence altına alır.

Operasyonel Akış ve Çalışma Prensibi

Nihai Ürün Akışının Rijit Şaseye Sevk Edilmesi: Paketleme Öncesi Kabul.

Silolardan veya paçal hatlarından gelen bitmiş nihai ürün, paketleme öncesinde kontrol eleğinin üst giriş boğazından içeriye yönlendirilir. Kompakt bir şase içerisinde dizayn edilmiş monoblok gövde, ürünü elek katlarına homojen dağıtır.

Santrifüj Kuvveti ile Yüksek Frekanslı Eleme: Ayarlanabilir Merkezkaç Kinematiği.

Makine, merkezkaç (santrifüj) sistemi esasına göre çalışır. Tahrik milinde yer alan dairesel ağırlıkların açılarının milimetrik olarak ayarlanması sayesinde, eleğin çalışma santrifüj kuvveti ve vibrasyon genliği ürün karakteristiğine göre tam olarak optimize edilir.

Yabancı Maddelerden Arındırılmış Steril Çıkış: Çift Yönlü Kalite Deşarjı.

Yüksek frekanslı dairesel salınım hareketiyle, temiz ürün elek gözeneklerinden süzülerek doğrudan paketleme makinesine sevk edilir. Elek üstünde kalan her türlü yabancı madde ve kaba partikül ise ayrı bir deşarj kanalından sistem dışına atılır.

Öne Çıkan Mühendislik Avantajları

- **Paketleme Öncesi Mutlak Gıda Emniyeti Kalkanı:** Un ve mısır unu fabrikalarında nihai tüketiciye ulaşacak ürün kalitesini korur. Elek ipeği delinmesi, cıvata gevşemesi veya depolama kaynaklı tüm dış kontaminasyon risklerini paketleme öncesindeki bu son istasyonda tamamen bertaraf eder.
- **Ayarlanabilir Santrifüj ve Kinetik Performans:** Tahrik mekanizmasındaki eksantrik ağırlık açılarının ayarlanabilir yapısı, makinenin eleme agresifliğini kontrol etmeyi sağlar. Bu sayede unun yoğunluğuna ve akışkanlık indeksine göre en ideal dairesel ivme yakalanır.
- **Geniş Alanlı Elek Kasa Matrisi:** Makine kasaları 80x80 cm endüstriyel ebatlarda standartlaştırılmıştır. Fabrikanın kapasite ihtiyacına ve diyagram gereksinimlerine göre **7 ile 10 kat arasında değişen elek kasası** kombinasyonları ile esnek şekilde imal edilmektedir.
- **"Plug & Play" Kolay Montaj Şase Mimarisi:** Kontrol eleği, kendi bağımsız taşıyıcı şasesi içerisinde entegre olarak dizayn edilmiştir. Bu monoblok yapısı sayesinde fabrika zeminine veya tavan asma konstrüksiyonuna montajı son derece kolay ve pratiktir.
- **Düşük Kapasiteli Tesisler İçin Kompakt Çözüm:** Büyük ve hacimli kare eleklere ihtiyaç duymadan, özellikle düşük kapasiteli tesislerde veya lokal paketleme hatlarında minimum alan işgaliyle maksimum eleme ve kontrol verimliliği sunar.

Mühendislik Notu: Kontrol Eleği, un ve mısır değirmenlerinde ürünün ticari prestijini ve gıda standartlarına uyumluluğunu tescilleyen son kontrol istasyonudur. Geniş kasa geometrisi ve dairesel santrifüj mekaniği, unun elek yüzeyinde tıkanma yapmadan, ince bir tabaka halinde hızla yayılmasını sağlar.

CONTROL SIFTER

Final safety barrier before packaging

A high-precision mechanical safety-sieving unit for the final control of finished products (flour, semolina, maize flour, etc.) just before packaging, bagging or bulk loading in flour, semolina and maize mills. By definitively removing, before packaging, any foreign matter, husk fragments or unwanted coarse particles that may have entered the product during production or storage, it safeguards the final food-safety standards.

WORKING PRINCIPLE

Finished-product flow to the rigid chassis — pre-packaging reception: the finished product arriving from silos or grist lines is routed inside through the control sieve's upper inlet throat before packaging; the monoblock body, designed within a compact chassis, distributes the product homogeneously over the sieve decks. Centrifugal-force high-frequency sieving — adjustable centrifugal kinematics: the machine works on the centrifugal-system principle; by adjusting precisely the angles of the circular weights on the drive shaft, the sieve's working centrifugal force and vibration amplitude are precisely optimised to the product character. Foreign-matter-free sterile outlet — bidirectional quality discharge: with the high-frequency circular oscillation, the clean product sifts through the sieve apertures and is sent straight to the packaging machine, while any foreign matter and coarse particles remaining on the sieve are removed from the system through a separate discharge channel.

KEY ADVANTAGES

- ***Absolute food-safety shield before packaging.*** *It preserves the quality of the product reaching the end consumer in flour and maize mills; it fully eliminates, at this last station before packaging, all external-contamination risks — sieve-cloth puncture, bolt loosening or storage-borne contamination.*
- ***Adjustable centrifugal force and kinetics.*** *The adjustable structure of the eccentric-weight angles in the drive mechanism allows the sieving aggressiveness to be controlled; thus the ideal circular acceleration is captured for the flour's density and flowability index.*
- ***Large-area sieve-box matrix.*** *The machine boxes are standardised at the industrial size of 80×80 cm; to suit the plant's capacity need and diagram requirements, they are made flexibly with sieve-box combinations ranging from 7 to 10 decks.*
- ***"Plug & Play" easy-mount chassis design.*** *The control sieve is designed integrated into its own independent carrier chassis; owing to this monoblock structure, mounting it on the plant floor or a ceiling-suspended construction is extremely easy and practical.*
- ***Compact solution for low-capacity plants.*** *Without the need for large, voluminous plansifters, especially in low-capacity plants or local packaging lines, it offers maximum sieving and control efficiency with minimum floor occupation.*

ENGINEERING NOTE

The control sieve is the last control station certifying, in flour and maize mills, the product's commercial prestige and its compliance with food standards. The wide box geometry and circular centrifugal mechanics ensure the flour spreads quickly as a thin layer over the sieve surface without clogging, maximising the specific sieving capacity (t/h).