DOZK

CEBRİ TAV
FORCED GRAIN CONDITIONING



CEBRİ TAV

Üç Rotorlu Yoğun Nemlendirme İstasyonu

Tahıl ürünlerinin öğütme prosesi öncesinde hedeflenen yüksek nem oranlarına en kısa sürede ulaştırılması için özel olarak tasarlanmış, üstün performanslı bir tavlama sistemidir. Genellikle un ve irmik fabrikalarının kuru temizleme hatlarında konumlandırılan Cebri Tav; agresif mekanik çırpma teknolojisi sayesinde tav süresini radikal bir şekilde kısaltır ve un randımanını doğrudan artıran ideal rutubet dengesini garanti altına alır.

Operasyonel Akış ve Çalışma Prensibi

Akıllı Sensör ve Selenoid Valf Yönetimi: Filtrasyon ve Akış Algılama

Sisteme giren su, kireç ve partiküllerden arındırılmak üzere öncelikle özel bir filtreden geçirilir. Hat üzerine konumlandırılan hassas akış sensörü, buğday girişini algıladığı anda selenoid valfe komut göndererek önceden debisi ayarlanmış suyu sisteme dahil eder.

Sıfır Hata ile Anlık Kesme: Otomatik Akış Güvenliği

Ürün akışının durması veya kesilmesi durumunda, akış sensörü milisaniyeler içinde selenoid valfi kapatarak su girişini anında keser. Bu sayede makine içinde buğdayın çamurlaşması veya sistemin zarar görmesi tamamen engellenir.

Üç Rotorlu Agresif Çırpma Teknolojisi: Yoğun Ovalama ve Çatlatma

Hassas dozajlanan suyla buluşan buğday, makinenin kalbini oluşturan üç rotorlu özel çırpma ünitesine aktarılır. **Üçlü rotor** kombinasyonunun yarattığı yüksek kinetik enerji ve yoğun çırpma etkisiyle su, tanenin tüm yüzeyine giydirilirken buğdayın kavuzu (dış zarı) mikron düzeyinde çatlatılır.

Öne Çıkan Mühendislik Avantajları

- **Maksimum Tavlama Hassasiyeti:** Gelişmiş akış sensörü ve hızlı açılıp kapanan selenoid valf mimarisi sayesinde, minimum zaman diliminde buğday tanesine maksimum oranda nem penetrasyonu sağlanır.
- **Üç Rotorlu Mekanik Üstünlük:** Standart nemlendiricilere kıyasla üç ayrı rotor şaftına sahip olan bu sistem, taneyi çok daha agresif bir şekilde ovar. Bu durum hem suyun emilim hızını katlar hem de dış kavuzun çatlamasını kolaylaştırarak valslerdeki kabuk soyulma kalitesini zirveye taşır.
- **AISI 304 Paslanmaz Çelik Gövde:** Yoğun nem sirkülasyonunun ve sürekli mekanik sürtünmenin olduğu tüm iç komponentler, paletler, rotorlar ve dış gövde yapısı yüksek kaliteli **AISI 304 paslanmaz çelikten** imal edilmiştir. %100 korozyon direnci ve gıda güvenliği sunar.
- **Esnek Motor ve Tahrik Seçenekleri:** Tesisinizin saatlik tonaj gereksinimlerine, diyagram yoğunluğuna ve hedef nem artış oranlarına tam uyum sağlayacak farklı motor gücü ve devir alternatifleri mevcuttur.

Mühendislik Notu: Cebri Tav, özellikle yüksek oranda nem artışı gerektiren sert buğday paçallarında veya çok katlı tav diyagramlarında fabrikanın en güvenilir gücüdür. Üçlü rotor geometrisinin sağladığı homojen nem dağılımı sayesinde buğdayın iç endosperm yapısı yumuşar, kabuk ise esneklik kazanır; bu da öğütme esnasında unun kepekle kirlenmesini önleyerek kül oranını dengeler.

FORCED GRAIN CONDITIONING

Three-rotor intensive dampening station

A high-performance conditioning (tempering) system specially designed to bring grain to its targeted high moisture levels in the shortest time before milling. Usually positioned in the dry-cleaning lines of flour and semolina mills, the intensive dampener uses an aggressive mechanical whipping technology to radically shorten tempering time and guarantee the ideal moisture balance that directly raises flour yield.

WORKING PRINCIPLE

Smart sensor and solenoid valve management — filtration and flow sensing: water entering the system first passes through a dedicated filter and is cleared of lime and particles; a precise flow sensor on the line, on detecting wheat entry, commands the solenoid valve and admits water at a pre-set flow rate. Zero-error instant cut-off — automatic flow safety: if product flow stops or is interrupted, the sensor closes the solenoid valve within milliseconds and instantly cuts the water supply, fully preventing wheat sludging in the machine and system damage. Three-rotor aggressive whipping technology — intensive scrubbing and scoring: the precisely dampened wheat is fed into the three-rotor whipping unit at the machine's heart; the high kinetic energy and intensive whipping of the triple-rotor combination dress the water over the entire kernel surface while micro-scoring the wheat's bran (outer skin).

KEY ADVANTAGES

- ***Maximum conditioning precision.*** *An refined flow sensor and a fast-opening/closing solenoid valve provide maximum moisture penetration into the kernel in minimum time.*
- ***Three-rotor mechanical superiority.*** *Unlike standard dampeners, this system with three separate rotor shafts scrubs the kernel far more aggressively: it both multiplies the water-absorption rate and eases the scoring of the outer skin, taking bran-peeling quality at the rolls to its peak.*
- ***AISI 304 stainless-steel body.*** *All internal components, paddles, rotors and the outer body — in the zone of intensive moisture circulation and constant mechanical friction — are made of high-grade AISI 304 stainless steel, offering 100% corrosion resistance and food safety.*
- ***Flexible drive and motor options.*** *Different motor-power and speed alternatives are available to suit your plant's hourly capacity, diagram density and target moisture-increase percentages.*

ENGINEERING NOTE

The intensive dampener is the plant's most reliable workhorse, especially on hard-wheat grists requiring a high moisture increase and on multi-stage conditioning diagrams. Thanks to the homogeneous moisture distribution provided by the triple-rotor geometry, the wheat's inner endosperm softens while the bran gains elasticity; this prevents bran contamination of the flour during milling and balances the ash content.

DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953