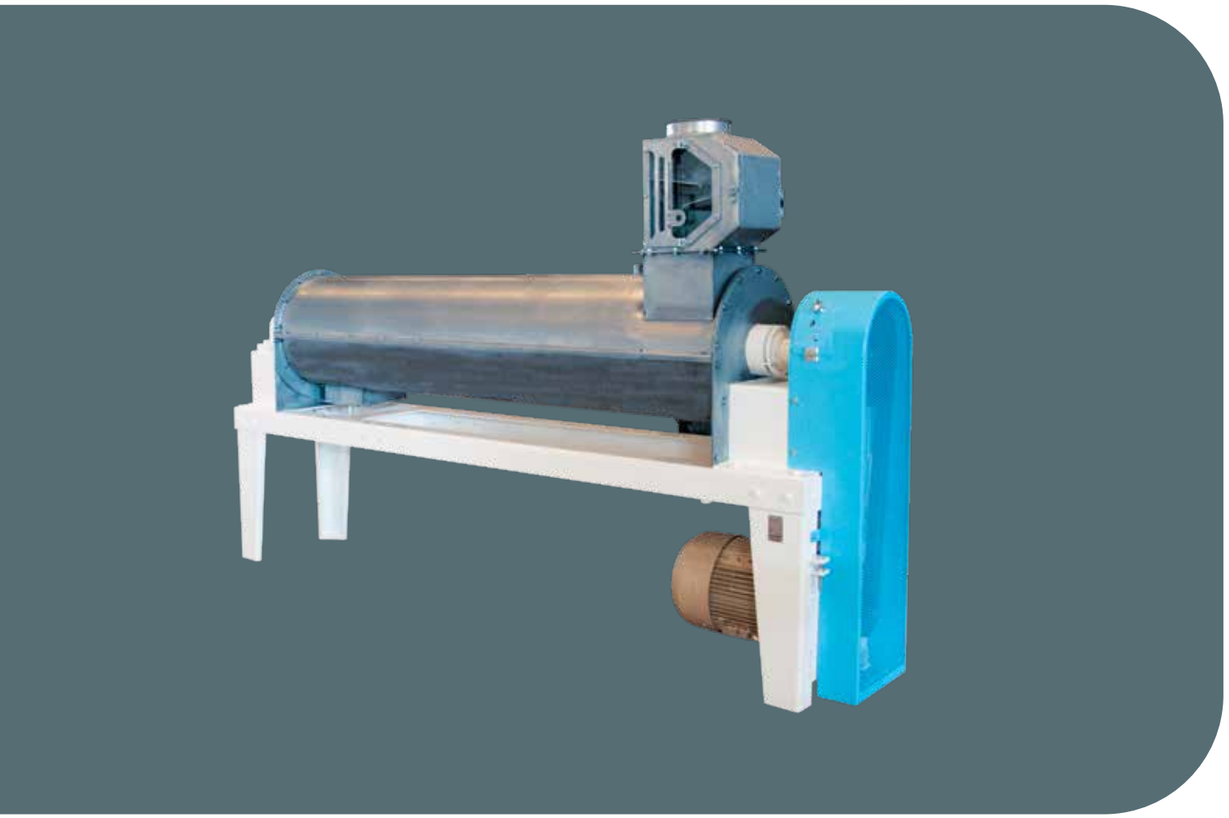
# DOZJ - C

# HOMOJENİZATÖR (NEMLENDİRİCİ)
# MOISTURE HOMOGENIZER



## HOMOJENİZATÖR (NEMLENDİRİCİ)

**İleri Düzey Sıkıştırmalı ve Ovalamalı Nemlendirme Sistemi**

Buğday ve mısır başta olmak üzere tüm tahıl çeşitlerinin öğütme prosesi öncesinde homojen bir şekilde nemlendirilmesi için tasarlanmış yüksek performanslı bir tavlama istasyonudur. Özel tasarım rotor paletleri ve hidrolik sıkıştırma mantığı sayesinde suyun taneye en kısa mesafede ve en yüksek kararlılıkla nüfuz etmesini garanti altına alır.

**Operasyonel Akış ve Çalışma Prensibi**

**Şebeke Suyu Entegrasyonu:** Eş Zamanlı Giriş

İşlenecek tahıl kütlesi ile şebeke suyu, makinenin giriş bölümünden eş zamanlı ve kontrollü bir şekilde sisteme dahil edilir.

**Frenleyici Rotor Palet Teknolojisi:** Yoğun Sıkıştırma ve Ovalama

Hızla dönen rotor paletleri, tahıl ve su karışımını gövde çeperine doğru yoğun bir şekilde sıkıştırıp ovalar. Paletler, ürünü çıkışa doğru sürüklerken aynı zamanda kontrollü bir şekilde frenleyecek (geciktirecek) özel bir geometride tasarlanmıştır. Bu sayede tahıl, mümkün olan en kısa mesafede maksimum mekanik sürtünmeye maruz kalarak eşit şekilde nemlendirilir.

**Kayış–Kasnak Sistemi ve Esnek Montaj:** Güvenli Deşarj ve Tahrik

İdeal nem oranına kavuşan ürün çıkışa aktarılırken, sistem gücünü V-kayış kasnak mekanizmasından alır. Kasnak değişim olanağı sayesinde, işlenecek ürünün cinsine göre hedeflenen rotor devri (d/d) kolaylıkla kalibre edilebilir.

**Öne Çıkan Mühendislik Avantajları**

- **Sonsuz Ömürlü Bağımsız Yatak Tasarımı:** Homojenizatör rotoru, yatak blokları üzerinde desteklenen kaide yatakları üzerine monte edilmiştir. Rotor yatakları gövdenin tamamen dışında tasarlandığından, ürün ve su ile asla temas etmez; bu sayede rulman arızaları önlenir ve maksimum komponent ömrü sunulur.
- **Komple Paslanmaz Çelik Yapı:** Yoğun su sirkülasyonunun ve agresif ovalama sürtünmesinin gerçekleştiği tüm yüzeyler, paletler ve gövde gömleği yüksek kaliteli paslanmaz çelikten imal edilmiştir. Gıda güvenliği standartlarına (HACCP) tam uyumludur.
- **Ergonomik ve Esnek Motor Yerleşimi:** Makinenin ana motoru, fabrika yerleşim planınıza ve dar alan mimarilerine tam uyum sağlayacak şekilde gövdenin sağına, soluna veya altına monte edilmeye müsait modüler bir yapıya sahiptir.

**Dijital Otomasyon Opsiyonları**

- **Elektronik Debimetre Entegrasyonu:** Sisteme entegre edilebilen dijital su akış ölçer (debimetre) sayesinde anlık su sarfiyatı hassas şekilde izlenebilir.
- **Termal Tavlama (Sıcak/Soğuk Su):** Proses ihtiyacına göre sisteme hem soğuk hem de sıcak su enjekte edebilme altyapısı mevcuttur.
- **Tam Otomatik Nem Kontrolü:** Tahılın giriş rutubetini anlık ölçüp, hedeflenen nihai rutubet oranına göre su vanasını el değmeden yöneten akıllı otomatik nem kontrol sistemi adapte edilebilir.

**Mühendislik Notu:** Homojenizatörün kalbi, özel "frenleyici" palet geometrisidir. Bu teknoloji, buğdayın veya mısırın makine içindeki kalış süresini milisaniyeler düzeyinde optimize ederek suyun tanenin kabuğunda kalmasını engeller ve doğrudan hücre yapısına homojen bir şekilde yayılmasını sağlar.

## MOISTURE HOMOGENIZER

***Refined compression–and–scouring dampening system***

*A high–performance conditioning (tempering) station for homogeneously moistening all grain types — wheat and maize above all — before milling. Through special rotor paddles and a hydraulic–compression logic, it guarantees water penetration into the kernel over the shortest path and with the highest stability.*

***WORKING PRINCIPLE***

*Mains–water integration — simultaneous inlet: the grain mass to be processed and the mains water are introduced into the system simultaneously and in a controlled way through the machine's inlet section. Braking rotor–paddle technology — intensive compression and scouring: fast–rotating rotor paddles intensively press and scour the grain–water mixture against the body wall; the paddles are designed in a special geometry so that, while dragging the product toward the outlet, they also brake (delay) it in a controlled manner, exposing the grain to maximum mechanical friction over the shortest possible path and moistening it evenly. Belt–and–pulley system and flexible mounting — safe discharge and drive: the product reaching the ideal moisture level is conveyed to the outlet, while the system takes its power from a V–belt pulley mechanism; the ability to change pulleys lets the target rotor speed (rpm) be calibrated easily to the type of product being processed.*

***KEY ADVANTAGES***

- ***Infinite–life independent bearing design.*** *The homogeniser rotor is mounted on pedestal bearings supported on bearing blocks; since the rotor bearings are designed entirely outside the body, they never contact product or water — preventing bearing failures and offering maximum component life.*
- ***All–stainless–steel construction.*** *All surfaces, paddles and the body liner in the zone of intensive water circulation and aggressive scouring friction are made of high–grade stainless steel; fully compliant with food–safety standards (HACCP).*
- ***Ergonomic, flexible motor placement.*** *The machine's main motor has a modular layout: it can be mounted to the right, left or underneath the body to suit your plant layout and tight–space designs.*
- ***Digital automation options.*** *Integrable digital flow meter for precise monitoring of instantaneous water use; thermal conditioning with the infrastructure to inject both cold and hot water; fully automatic moisture control — a system that measures the grain's inlet moisture and manages the water valve hands–free to the targeted final moisture.*

***ENGINEERING NOTE***

*The heart of the homogeniser is its special "braking" paddle geometry. This technology optimises the wheat's or maize's residence time in the machine to the millisecond, preventing water from lingering on the kernel's skin and ensuring it spreads homogeneously straight into the cell structure.*

DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953