DIHJ

PAÇAL CİHAZI
BLENDING UNIT



PAÇAL CİHAZI

Hassas Hacimsel Dozajlama ve Ürün Harmanlama İstasyonu

Un üretiminde standart ve yüksek kaliteli son ürün elde etmenin temel şartı olan doğru buğday kombinasyonunu (paçallama) oluşturmak üzere tasarlanmış güvenilir bir dozajlama sistemidir. Farklı kalite, protein ve sertlikteki buğday çeşitlerini hedeflenen reçete oranlarında milimetrik olarak karıştırarak sistemi sürekli ve kararlı bir şekilde besler.

Operasyonel Akış ve Çalışma Prensibi

Doğrudan ve Kesintisiz Besleme: Silo Altı Entegrasyonu.

Cihaz, ham buğday veya paçal silolarının alt çıkış koniklerine doğrudan monte edilir. Silolardan yerçekimiyle akan farklı karakterdeki buğdayları giriş haznesinde karşılar.

Dozajlama Yüzdeli Sürgü Mekanizması: Hassas Reçete Ayarı.

Tavlama ve öğütme prosesi öncesinde, cihaz üzerinde yer alan ve üzerinde hassas dozajlama yüzdeleri bulunan özel sürgüler manuel olarak ayarlanır. Her silodan ana toplama hattına akacak ürün miktarı böylece net olarak belirlenir.

Entegre By-Pass Sistemi: Emniyetli Süreç Yönetimi.

Operasyon esnasında hat üzerinde veya mekanik aksamda meydana gelebilecek herhangi bir arıza, tıkanma veya acil durum senaryosunda entegre By-Pass sistemi devreye girer. Ürün akışının durmasını engelleyerek fabrikanın kesintisiz çalışmasını güvenceye alır.

Öne Çıkan Mühendislik Avantajları

- **Esnek Hibrit Kontrol Altyapısı:** Standart olarak hassas mekanik sürgülerle manuel olarak yönetilebilen sistem, talep doğrultusunda tam otomasyonlu (PLC) altyapıya dönüştürülebilir. Bu sayede tüm paçal oranları tek bir merkezden, bilgisayar veya SCADA ekranı üzerinden el değmeden dijital olarak kontrol edilebilir.
- **Kesintisiz Fabrika Diyagramı Güvencesi:** Gelişmiş mekanik tasarımı ve entegre By-Pass klapeleri sayesinde, bakım veya arıza anlarında bile üretimin durmasına izin vermez, fabrikanın işleyişini aksatmaz.
- **Modüler Tonaj ve Kapasite Seçenekleri:** Tesisinizin saatlik kırma kapasitesine, silo çıkış çaplarına ve karıştırılacak ürün çeşitliliğine tam uyum sağlayacak, farklı endüstriyel model ve tonaj alternatifleri mevcuttur.

Mühendislik Notu: Paçal Cihazı, modern bir un fabrikasının laboratuvar verilerini ticari başarıya dönüştüren en kritik denetim noktasıdır. Hacimsel dozajlama kararlılığı sayesinde, silolardaki buğday seviyesi (hidrostatik basınç) değişse bile ana hatta dökülen ürün oranını sabit tutar; bu da un kalitesinde sürdürülebilir bir istikrar anlamına gelir.

BLENDING UNIT

Precise volumetric dosing and blending station

A reliable dosing system for forming the correct wheat combination (grist) — the basic condition for standard, high-quality end product. It blends wheat varieties of different quality, protein and hardness at the targeted recipe ratios with fine precision, feeding the system continuously and steadily.

WORKING PRINCIPLE

Direct, uninterrupted feed — under-silo integration: the unit mounts directly onto the lower outlet cones of raw or grist silos and receives the gravity-fed wheats of differing character at its inlet hopper. Percentage slide mechanism — precise recipe setting: before tempering and milling, dedicated slides bearing a dosing-percentage scale are set manually, clearly fixing the amount of product flowing from each silo into the main collecting line. Integrated by-pass — safe process management: on any fault, blockage or emergency, the integrated by-pass engages, keeping product flowing and safeguarding the plant's uninterrupted operation.

KEY ADVANTAGES

- ***Flexible hybrid control.*** *As standard the system is managed manually with precise mechanical slides, and on request it can be converted to fully automatic (PLC) control: all grist ratios are set digitally from a single point — computer or SCADA screen — hands-free.*
- ***Uninterrupted-diagram assurance.*** *Advanced mechanics and integrated by-pass flaps prevent production from stopping even during maintenance or a fault.*
- ***Modular sizes and capacities.*** *Different industrial models and sizes are available to suit the plant's hourly break capacity, silo outlet diameters and the variety of products to be blended.*

ENGINEERING NOTE

The grist blending unit is the most critical control point that turns a modern mill's laboratory data into commercial success. Owing to volumetric dosing stability, it holds the share of product flowing into the main line constant even as the silo grain level (hydrostatic pressure) changes — meaning sustainable flour-quality stability.

DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953