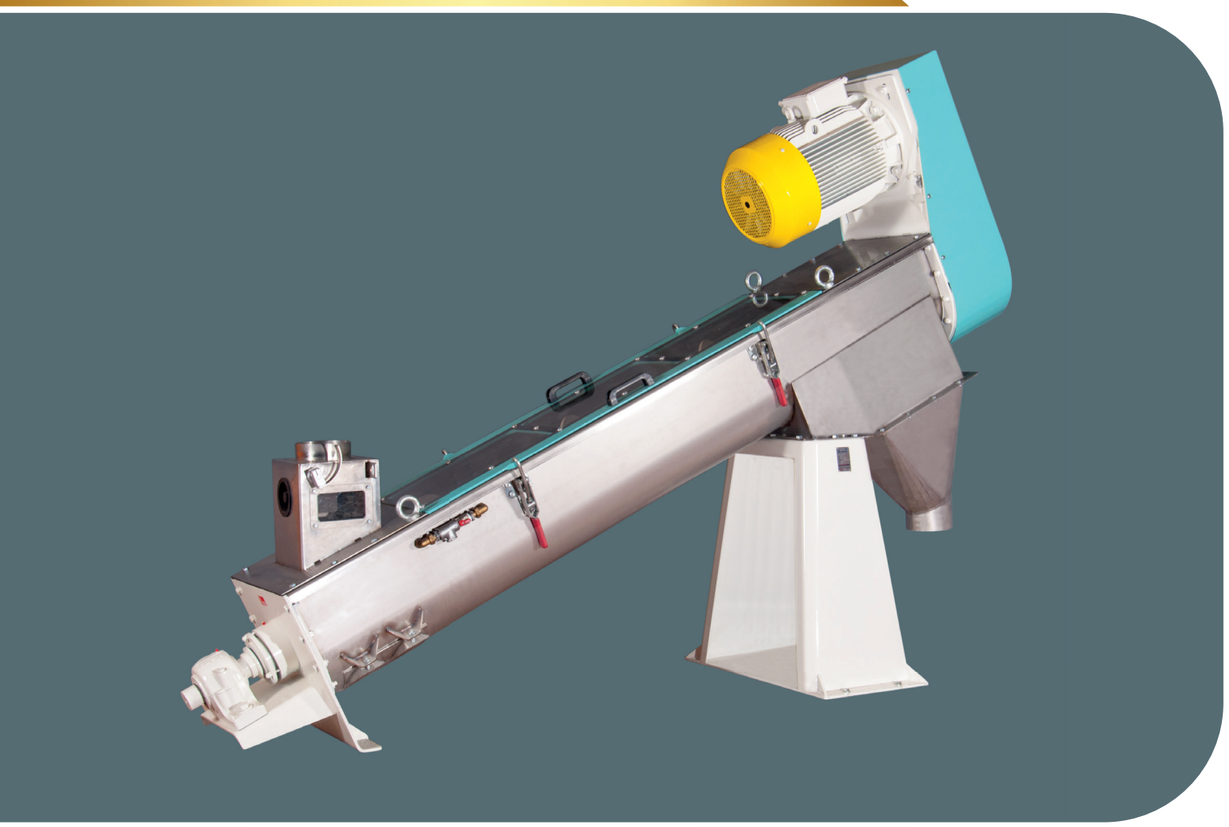
DSCB - C

AÇILI CEBRİ TAVLAMA
НАКЛОННЫЙ ИНТЕНСИВНЫЙ УВЛАЖНИТЕЛЬ



AÇILI CEBRİ TAVLAMA

Yarım Ay Palet Teknolojili Yoğun Nemlendirme İstasyonu

Tahıl ürünlerinin öğütme prosesi öncesinde hedeflenen yüksek nem oranlarına en kısa sürede ve maksimum homojenlikle ulaşması için özel olarak tasarlanmış, ileri mühendislik ürünü bir tavlama sistemidir. Genellikle un ve irmik fabrikalarının kuru temizleme hatlarında konumlandırılan Açılı Cebri Tav; özel açılı iç mekanizması sayesinde tav süresini radikal bir şekilde kısaltır ve un kalitesini 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.

Yarım Ay Şekilli Açılı Palet Teknolojisi: Yoğun Akışkan Karıştırma.

Hassas dozajlanan suyla buluşan buğday, rotor üzerine özel açılarla konumlandırılmış yarım ay şeklindeki paletler tarafından karşılanır. Bu paletler, ürünü ileriye doğru taşırken aynı zamanda kendi ekseninde son derece yoğun ve agresif bir şekilde karıştırarak suyun her bir taneye uniform olarak giydirilmesini sağlar.

Öne Çıkan Mühendislik Avantajları

- **Yarım Ay Palet Geometrisi:** Rotor üzerindeki özel açılı yarım ay paletler, buğdayın makine içindeki kalış süresini ve havalanma dengesini optimize eder. Taneyi kırmadan, yoğun bir ovalama etkisi yaratarak suyun iç endosperm yapısına nüfuz etme hızını katlar.
- **Maksimum Tavlama Hassasiyeti:** Gelişmiş akış sensörü ve hızlı açılıp kapanan selenoid valf mimarisi sayesinde, minimum zaman diliminde buğday tanesine maksimum oranda nem penetrasyonu sağlanır.
- **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 Model Seçenekleri:** Tesisinizin saatlik tonaj gereksinimlerine, diyagram yoğunluğuna ve hedef nem artış oranlarına tam uyum sağlayacak farklı gövde ebatları ve motor gücü alternatifleri mevcuttur.

Mühendislik Notu: Açılı Cebri Tav, özellikle homojen su dağılımının kritik olduğu çok katlı veya hassas tavlama diyagramlarında yüksek başarı gösterir. Yarım ay paletlerin uyguladığı eksenel kuvvet, buğdayın yüzey gerilimini kırarak suyun tanenin hücre yapısına derinlemesine işlemesini sağlar. Bu da öğütme esnasında kepeğin un içine kırılmasını önleyerek kül oranını dengede tutar.

НАКЛОННЫЙ ИНТЕНСИВНЫЙ УВЛАЖНИТЕЛЬ

Станция интенсивного увлажнения с полумесяцевидными лопастями

Передовая система кондиционирования (ГТО), специально разработанная для достижения зерном целевых высоких значений влажности в кратчайший срок и с максимальной однородностью. Обычно размещаемый в линиях сухой очистки мукомольных и крупяных заводов, наклонный интенсивный увлажнитель за счёт особого углового внутреннего механизма радикально сокращает время отволаживания и гарантирует идеальный влажностный баланс, напрямую повышающий качество муки.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

Управление интеллектуальным датчиком и соленоидным клапаном — фильтрация и распознавание потока: поступающая в систему вода сначала проходит через специальный фильтр и очищается от накипи и частиц; установленный на линии точный датчик потока при обнаружении входа пшеницы подаёт команду на соленоидный клапан и вводит воду с заранее настроенным расходом. Мгновенная отсечка без ошибок — автоматическая защита потока: при остановке или прекращении потока продукта датчик за миллисекунды закрывает соленоидный клапан и немедленно перекрывает подачу воды, чем полностью исключаются замокание пшеницы и повреждение системы. Технология полумесяцевидных угловых лопастей — интенсивное перемешивание в потоке: дозированно увлажнённую пшеницу встречают установленные на роторе под особыми углами лопасти в форме полумесяца, которые, продвигая продукт вперёд, одновременно крайне интенсивно и агрессивно перемешивают его вокруг своей оси, обеспечивая равномерное распределение воды по поверхности каждого зерна.

КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

- **Геометрия полумесяцевидных лопаток.** Особые угловые полумесяцевидные лопасти на роторе оптимизируют время пребывания пшеницы в машине и баланс аэрации; не дробя зерно, они создают интенсивный эффект растирания и многократно ускоряют проникновение воды в эндосперм.
- **Максимальная точность кондиционирования.** Развитый датчик потока и быстро открывающийся/закрывающийся соленоидный клапан обеспечивают максимальную степень проникновения влаги в зерно за минимальное время.
- **Корпус из нержавеющей стали AISI 304.** Все внутренние компоненты, лопасти, роторы и наружный корпус в зоне интенсивной циркуляции влаги и постоянного механического трения выполнены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 — 100 % коррозионная стойкость и пищевая безопасность.
- **Гибкий выбор двигателя и моделей.** Доступны разные габариты корпуса и варианты мощности двигателя под часовую производительность предприятия, компоновку технологической схемы и целевые проценты прироста влажности.

ИНЖЕНЕРНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ

Угловой интенсивный увлажнитель показывает высокую эффективность особенно на многоступенчатых или прецизионных технологических схемах кондиционирования, где критична однородность распределения воды. Перемешивание полумесяцевидными лопатками улучшает смачивание поверхности зерна и способствует проникновению влаги внутрь; это предотвращает попадание отрубей в муку при помоле и удерживает зольность в балансе.

DEĞİRMEN INTERNATIONAL
MAKİNA SANAYİ ve TİCARET LTD. ŞTİ.

Made in Gaziantep
100% Premium Quality
Since 1953