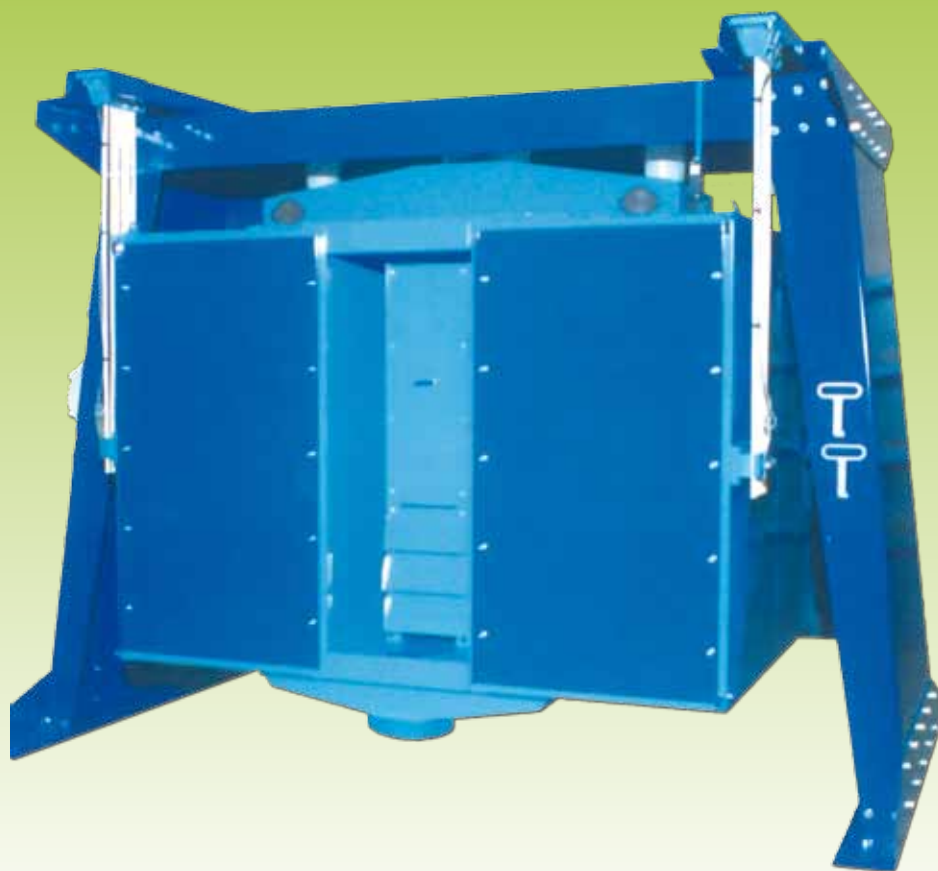


Calibreurs Planor



Les calibreurs PLANOR permettent de séparer les grains en différentes grosseurs au travers de tamis, grâce à un mouvement auto-balanceur circulaire. Les grains sont ainsi calibrés selon leur taille afin de pouvoir être travaillés en malterie, par exemple.

Cette machine reconnue pour assurer une séparation de qualité vous est proposée en deux modèles qui répondront à vos besoins en termes de débits :

- Type 212 S : 2 compartiments
- Type 412 S : 4 compartiments

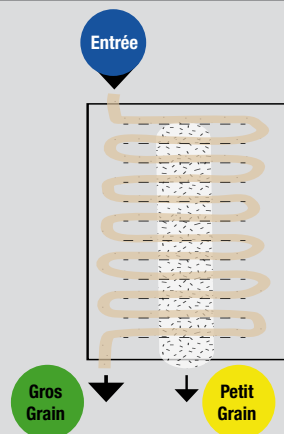


Calibreurs PLANOR

Caractéristiques

- Compartiments indépendants de chacun 12 tamis à tiroir avec répartiteur sur entrée. Ces tamis sont interchangeables et démontables individuellement.
- Mouvement auto - balancier circulaire
- Puissance moteur : 2,2 ou 4 kW
- Bâti de suspension métallique.
- Tamis de 750 x 750 mm.
- Dégommage par boules

Fonctionnement

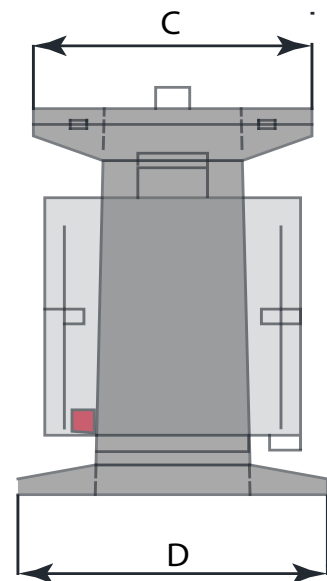
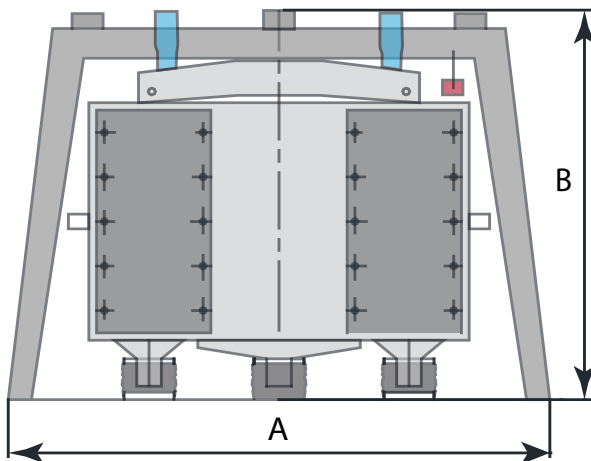


Les grains entrent dans la machine par un répartiteur muni d'aspirations.

Les grains sont séparés en passant au travers de 12 tamis empilés (travail type plansichter).

La descente du produit s'effectue grâce à un mouvement auto balancier-circulaire produit par un contrepoids monté sur un arbre vertical.

En sortie, les grains calibrés sont orientés vers des conduits munis de raccords souples.



Type	Débits généralement constatés			Surface de tamis
	Blé	Maïs sec	Orge	
	PS 0.75	PS 0.75	PS 0.7	
	H14%	H15%	H12%	
PLANOR 212S	25 t/h	15 t/h	20 t/h	13,5 m ²
PLANOR 412S	45 t/h	30 t/h	40 t/h	27 m ²