

Machines de tamisage pour la boulangerie

Installation: AB Mauri, fabricant d'ingrédients destinés à la boulangerie, avait besoin d'une nouvelle ligne de produits pour des produits gras (moulin à Corby / UK)

Client: Meunerie, ingrédients destinés à la boulangerie

Utilisation: Gericke a fourni l'ensemble de la ligne de production pour la fabrication de produits gras destinés à la boulangerie. Pour cela, deux tamiseurs centrifuges Gericke ont été mis en place pour un tamisage sûr en amont et en aval du processus de mélange.

Produits: Farine, huiles, graisses et sucre

Détails du processus: Débit : 4 800 kg/h
Taille du tamisage : en fonction du produit.

Utilisation: les sacs de fondants sous forme de poudre sont vidés et ajoutés dans le processus. Un tamiseur Gericke CSM 722 est utilisé comme tamiseur de sécurité, c'est-à-dire qu'il doit ex-filtrer les éventuels matériaux d'emballage ou autres objets.

Une fois le processus de mélange terminé, le produit atterrit dans un tamiseur CSM 1130 grâce à un conteneur intermédiaire, afin de filtrer les éventuels grumeaux.

Détails: Les tamiseurs centrifuges livrés appartiennent à la catégorie 1/2 D. Conviennent aux zones ATEX 20 intérieur et 21 extérieur.

Technologie Gericke: Tamiseur centrifuge Gericke CSM 722 avec vanne rotative FCT 150.
tamiseur centrifuge Gericke CSM 1130 avec vanne rotative FCT 200.



Des machines compactes

Les tamiseurs centrifuges Gericke ont un rendement très élevé et un faible encombrement.

Modèle de construction économique

Cette construction robuste permet une durée de vie très longue et des coûts de maintenance réduits au minimum.

Un poste de travail propre et silencieux

Le boîtier est étanche à la poussière et empêche toute fuite de produit. Le niveau sonore des machines de tamisage Gericke est extrêmement faible (< 70 db sur une distance d'un mètre).

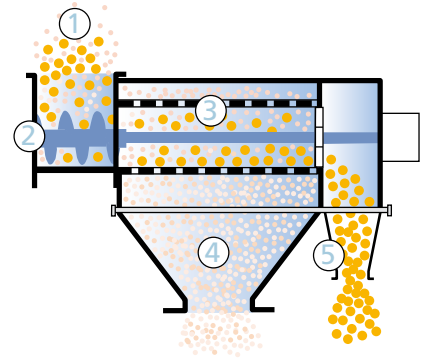
Gericke fait partie des leaders dans la fabrication des tamiseurs centrifuges. Notre gamme de produit est large et répond à tous les besoins courants de tamisage.

Gericke

Powder Processing Equipment and Systems

Principe de fonctionnement d'un tamiseur centrifuge

- 1 L'alimentation du produit est contrôlée.
- 2 C'est une vis hélicoïdale qui transporte le produit dans la chambre de tamisage.
- 3 Des pales rotatives génèrent un courant vortex qui transporte le produit le long de la crépine.
- 4 Les particules de produits dont la taille est inférieure à la largeur de la machine du tamis passent à travers et sont évacuées par la sortie des fines particules.
- 5 Les particules de produits dont la taille est supérieure à la largeur de la machine sont propulsées vers l'arrière le long de la crépine puis évacuées par la sortie des particules refus.

**Différentes configurations disponibles**

Les tamiseurs centrifuges Gericke sont souvent combinés avec des installations d'extraction dans la meunerie. Soit connectés avec des vannes rotatives au niveau de la conduite de refoulement, soit intégrés directement dans le flux produit comme tamiseur inline. Les appareils conviennent aux installations de pression et d'aspiration.



Tamiseur centrifuge avec séparateur magnétique et vanne rotative de décharge



Tamiseur centrifuge Gericke

Pour de plus amples informations sur nos produits, services, distributeurs ou autres, consultez notre site www.gericke.net

Filiales Gericke:

Gericke

Installations et équipements pour produits en vrac

CH-8105 Regensdorf
Tel. +41 44 871 36 36
gericke.ch@gericke.net

DE-78239 Rielasingen
Tel. +49 7731 929 0
gericke.de@gericke.net

FR-95100 Argenteuil
Tel. +33 1 39 98 29 29
gericke.fr@gericke.net

UK-Ashton-under-Lyne
Tel. +44 161 344 1140
gericke.uk@gericke.net

NL-3870 CA Hoewelaken
Tel. +31 3325 42 100
gericke.nl@gericke.net

BR-09050-000 St. André
Tel. +55 11 2598 2669
gericke.br@gericke.net

SG-787812 Singapore
Tel. +65 6452 8133
gericke.sg@gericke.net

CN-201108 Shanghai
Tel. +86 21 538 201 08
gericke.cn@gericke.net