

ZARANDA VIBRATORIA

DESCRIPCION

Para la satisfacción de los usuarios la tamizadora cumple una función de separar en diferentes tamaños. La tamizadora o criba está diseñada y construida con materiales aptos para productos alimenticios de acuerdo con la conformidad de la FDA.

Las partículas de mayor y menor tamaño se colocan según a las mallas instaladas.



FUNCIÓN:

Equipo de diseño especial para clasificar por tamaño del tamizado de producto, procesamiento de harina, etc.

Se genera un sistema de vibración rotacional alrededor de su eje longitudinal a una baja amplitud inferior y un radio de giro mayor en su parte superior, simulando un movimiento giroscópico. El dispositivo encargado de generar la vibración es un motor vibrador eléctrico central, generador de fuerza centrífuga dado por el desbalanceo provocado y controlado de contrapesos, permitiendo de este modo variar el tiempo de residencia del producto sobre la malla de tamizaje y la fuerza con que pasa a través de ella. El sistema está apoyado sobre acople antivibración que minimizan el consumo energético y evitan transmisión de la vibración al piso.

MODELO : MDMP-300

FICHA TECNICA

- Material de acero inoxidable con los requerimientos de calidad HACCP
AISI 316-L
AISI 304-L
- Motovibrador según la capacidad y tamaño del equipo
- Dimensiones a especificar en la tabla del apartado datos técnicos.
- Cajón vibrante de material suficiente para soportar la carga y movimiento

TIPOS DE INDUSTRIAS

- Industria alimentaria (harinas, polvos, cereales, granos, cacao, café, etc)