

C. M. F.

DECORTICATORE A CENTRIFUGA



DATA: GIUGNO2017

INTRODUZIONE

I cereali in commercio sono integrali o decorticati, ma sono molto differenti fra di loro.

Il cereale integrale infatti è costituito dal chicco intero che contiene quindi crusca, germe ed endosperma.

Nel caso del cereale decorticato però la situazione è differente perché contiene meno crusca e perde totalmente il germe.

MACCHINA: DECORTICATORE

Il decortificatore è una macchina usata nell'industria mangimistica per mettere a nudo dalla corteccia o scorza di cereali e simili.

Centinaia di tipi diversi di decortificatore sono stati sviluppati dal 1890.

FUNZIONAMENTO

Il prodotto entra per effetto della gravità in una coclea dosatrice nel sistema di decorticazione, dove viene sgusciato grazie alla centrifugazione.

Successivamente, il prodotto passa attraverso un cestello forato che cambia in funzione della tipologia di prodotto da trattare, uscendo poi dall'unità di decorticazione.

Il sistema di aspirazione all'uscita separa la parte leggera (glume) dal chicco, il quale viene inviato in un sistema di separazione oscillante.

Tale sistema è pensato per separare il prodotto buono, che esce nella parte esterna del piatto, e lo scarto, il quale viene espulso





C.M.F.

cadendo nella parte centrale con ritorno alla coclea alimentatrice.

CONCLUSIONE

Il decorticatore è ideale per l'asportazione della parte corticale di prodotti come Grano, Riso, Farro, Orzo limitando al massimo la rottura del chicco; inoltre permette l'abbattimento della carica batterica e la riduzione delle ceneri su farine provenienti dai cereali.



C. M. F.

CENTRIFUGAL DECORATOR



DATE JUNE 2017

INTRODUCTION

Grains on the market are wholegrain or decorticated but are very different from each other.

Whole grain is made up of the whole grain which contains bran, germ and endosperm.

In the case of decorticated corn, however, the situation is different because it contains less bran and completely loses the germ.

MACHINE: DECORATOR

The decoupler is a machine used in the feed industry to bare the bark or grain of cereals and the like.

Hundreds of different types of decorticators have been developed since 1890.

OPERATION

The product enters gravity into a dosing auger in the decortication system, where it is peeled off by centrifugation.

Subsequently, the product passes through a perforated basket that changes according to the type of product to be treated, then exiting the decortivating unit.

The suction system at the output separates the light (glume) from the grain, which is sent in a oscillating separation system.

This system is designed to separate the good product, which comes out of the outside of the dish, and the waste, which is ejected by falling into the central part with return to the feeding auger.





C. M. F.

CONCLUSION

The decorticator is ideal for removing the cortical part of products such as Wheat, Rice, Butter, Barley, limiting to a maximum the breaking of the grain; It also allows the reduction of bacterial charge and the reduction of ash on flour from cereals.

C. M. F.

DÉCORATEUR CENTRIFUGEL



DATE : JUIN 2017

INTRODUCTION

Les grains sur le marché sont de grains entiers ou décortiqués mais sont très différents les uns des autres.

Le grain entier est composé du grain entier qui contient du son, du germe et de l'endosperme. Cependant, dans le cas du maïs décoré, la situation est différente car elle contient moins de son et perd complètement le germe.

MACHINE: DECORATEUR

Le découpleur est une machine utilisée dans l'industrie de l'alimentation pour dénouer l'écorce ou le grain de céréales et autres. Des centaines de différents types de décorticateurs ont été développés depuis 1890.

OPÉRATION

Le produit entre en gravité dans une tarière doseuse dans le système de décortication, où il est détaché par centrifugation.

Par la suite, le produit passe à travers un panier perforé qui change en fonction du type de produit à traiter, puis sort de l'unité de décortication.

Le système d'aspiration à la sortie sépare la lumière (glume) du grain, qui est envoyée dans un système de séparation oscillant.

Ce système est conçu pour séparer le bon produit, qui sort de l'extérieur du plat, et les déchets qui sont éjectés en tombant dans la partie centrale avec le retour à la tarière d'alimentation.





C. M. F.



CONCLUSION

Le décorticateur est idéal pour enlever la partie corticale des produits tels que le blé, le riz, le beurre, l'orge, limitant au maximum la rupture du grain; Cela permet également de réduire la charge bactérienne et la réduction des cendres sur la farine des céréales.



C. M. F.

DECORADOR CENTRÍFUGO



FECHA: JUNIO 2017

INTRODUCCIÓN

Granos en el mercado son de grano entero o decorticated pero son muy diferentes el uno del otro.

El grano entero se compone del grano entero que contiene el salvado, el germen y el endosperma.

En el caso del maíz decorado, sin embargo, la situación es diferente porque contiene menos salvado y pierde completamente el germen.

MÁQUINA: DECORADOR

El desacoplador es una máquina utilizada en la industria de piensos para desnudar la corteza o grano de cereales y similares.

Cientos de diferentes tipos de decortecedores se han desarrollado desde 1890.

OPERACIÓN

El producto entra en la gravedad en una barrena de dosificación en el sistema de decorticación, donde se despega por centrifugación.

Posteriormente, el producto pasa a través de una canasta perforada que cambia según el tipo de producto a tratar, saliendo luego de la unidad decortidora.

El sistema de succión en la salida separa la luz (glume) del grano, que se envía en un sistema de separación oscilante.

Este sistema está diseñado para separar el buen producto, que sale del exterior del plato, y el desecho, que es expulsado al caer en la parte central con retorno a la barrena de alimentación.





C. M. F.



CONCLUSIÓN

El decortificador es ideal para eliminar la parte cortical de productos como el trigo, el arroz, la mantequilla, la cebada, limitando al máximo la ruptura del grano; También permite la reducción de la carga bacteriana y la reducción de la ceniza en la harina de los cereales.



C. M. F.

ZENTRIFUGALDECORATOR



DATUM: JUNI 2017

EINFÜHRUNG

Getreide auf dem Markt sind Vollkorn oder dekordiert, aber sind sehr unterschiedlich voneinander.

Das ganze Korn besteht aus dem ganzen Korn, das Kleie, Keim und Endosperm enthält.

Im Falle von entkapptem Mais ist die Situation jedoch anders, weil sie weniger Kleie enthält und den Keim vollständig verliert.

MASCHINE: DEKORATOR

Der Entkoppler ist eine Maschine, die in der Futtermittelindustrie verwendet wird, um die Rinde oder Getreide von Getreide und dergleichen zu entblößen.

Hunderte von verschiedenen Arten von Dekortikatoren wurden seit 1890 entwickelt.

BETRIEB

Das Produkt tritt in die Dosierbohrer in das Dekortikationssystem ein, wo es durch Zentrifugation abgezogen wird.

Anschließend durchläuft das Produkt einen perforierten Korb, der sich je nach Art des zu behandelnden Produktes ändert und dann die Dekortiereinheit verlässt.

Das Saugsystem am Ausgang trennt das Licht (Hüllspelze) vom Getreide, das in einem oszillierenden Trennsystem gesendet wird.

Dieses System ist entworfen, um das gute Produkt, das aus der Außenseite der Schale herauskommt, und die Abfälle, die durch





C. M. F.

das Einfallen in den zentralen Teil mit Rückkehr zur Futterschnecke ausgeworfen werden, zu trennen.

SCHLUSSFOLGERUNG

Der Dekursator ist ideal für die Beseitigung der kortikalen Teil der Produkte wie Weizen, Reis, Butter, Gerste, Begrenzung auf ein Maximum der Bruch des Getreides; Es erlaubt auch die Verringerung der bakteriellen Ladung und die Verringerung der Asche auf Mehl aus Getreide.

С.А.И.

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ДЕКОРАТОР



ДАТА: июнь 2017



C. M. F.

ВВЕДЕНИЕ

Зерна на рынке являются цельнозернистыми или декортированными, но сильно отличаются друг от друга.

Цельное зерно состоит из всего зерна, содержащего отруби, зародыши и эндоспермы.

Однако в случае размолотой кукурузы ситуация отличается, потому что она содержит меньше отрубей и полностью теряет зародыш.

МАШИНА: ДЕКОРАТОР

Развязка- это машина, используемая в пищевой промышленности, для обнажения коры или зерна зерновых культур и тому подобного.

С 1890 года были разработаны сотни различных типов декортикаторов.

РАБОТА

Продукт попадает в гравитацию в дозирующий шнек в системе декортикации, где его отделяют центрифугированием.

Затем продукт проходит через перфорированную корзину, которая изменяется в соответствии с типом обрабатываемого продукта, а затем выходит из устройства для деформирования.

Система всасывания на выходе отделяет свет (блеск) от зерна, который направляется в систему колебаний.

Эта система предназначена для отделения хорошего продукта, выходящего за пределы тарелки, и отходов,



С.А.И.

которые выбрасываются путем падения в центральную часть с возвратом в подающий шнек.

ВЫВОД

Декоратор идеально подходит для удаления корковой части продуктов, таких как пшеница, рис, масло, ячмень, ограничивающие максимальный разрыв зерна; Это также позволяет уменьшить бактериальный заряд и уменьшить зольность на муке из зерновых.

VVEDENIY

Zerna na rynke yavlyayutsya tsel'nozernistymi ili dekortirovannymi, no sil'no otlichayutsya drug ot druga.

Tsel'noye zerno sostoit iz vsego zerna, soderzhashchego otrubi, zarodyshi i endospermy.

Odnako v sluchaye razmolotoy kukuruzy situatsiya otlichayetsya, potomu chto ona soderzhit men'she otrubey i polnost'yu teryayet zarodysh.