

APLATISSEUR - BROYEUR - MÉLANGEUR et COMBINÉ

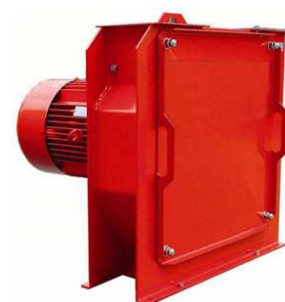
La Fabrique d'Aliments à la ferme : une histoire de pros!



Aplatisseur



Mélangeur incliné



Broyeur gravitaire



Combiné Aplatisseur/Mélangeur

**3 Types de construction des Mélangeurs
selon la nature des matières premières à mélanger :**

Type SML : Couvercle galvanisé, cuve de mélange et vis peints

Type SMT : Couvercle galvanisé, cuve de mélange et vis en inox

Type SMN : Couvercle inox, cuve de mélange et vis inox



Combiné Broyeur/Mélangeur

Aplatisseurs à céréales

ERGONOMIQUES :

- **Facilité d'utilisation** avec systèmes de réglage et de contrôle **situés du même côté** : ampèremètre, disjoncteur, trappe de débit, levier de réglage de l'excentrique;
- **Ecartement des pieds** favorisant le libre accès à l'aplatisseur;
- **Pieds réglables en hauteur** pour une récupération optimale du grain aplati;
- **Remplissage aisé** grâce à une trémie large.

ROBUSTES :

- **Structure en acier de forte épaisseur, arbres et roulements de grandes dimensions**, garantissant une longue durée de vie;
- **Courroies trapézoïdales et Pignons en polyamide** : rouleaux entraînés sans bruit, sans forcer;
- **Aimants** enlevant les débris ferreux des céréales;
- **Rouleaux larges et de grand diamètre** : meilleur aplatissage des grains.

PACK ELECTRIQUE COMPLET :

- **Coffret électrique** composé de : disjoncteur avec relais thermique, ampèremètre;
- **Moteur puissant** qui entraîne les rouleaux sans difficulté;
- **Câblage entre moteur et disjoncteur + prise femelle (*)**;
- **Démarrateur étoile-triangle**, à partir de 4KW.

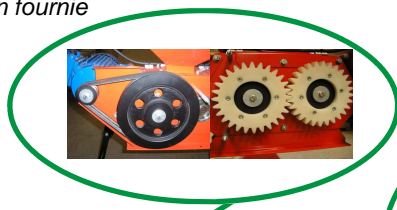
(*) prise mâle et rallonge câble non fournie

- ✓ Utilisation sécurisée : Grilles de protection à l'entrée et à la sortie

- ✓ Double entraînement « anti-patinage »

- ✓ Protection Optimale : Disjoncteur et Ampèremètre

- ✓ Simplicité d'Utilisation : Ecartement des rouleaux par levier et excentrique



- ✓ Hauteur des pieds réglable et Possibilité de l'installer en console murale

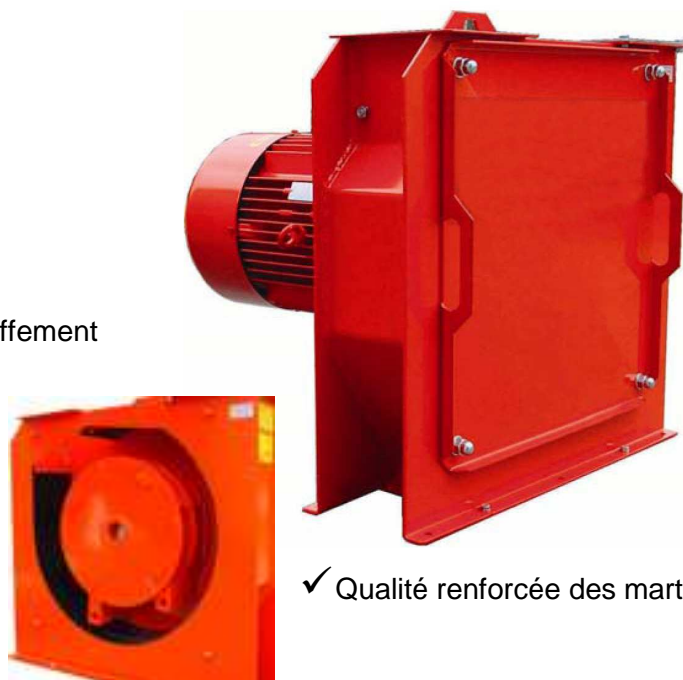
Modèles d'Aplatisseurs

	TOP +	SUPRA +	LEADER	MASTER	MAJOR
	GRT915-16T	GRT922-16T	GRT940-30T	GRT955-30T	GRT975-30T
Poids en Kgs	97	102	265	305	315
Puissance Moteur	1,5 KW	2,2 KW	4 KW	5,5 KW	7,5 KW
Voltage	380 tri	380 tri	380 tri	380 tri	380 tri
Diamètre Rouleaux	160 mm	160 mm	300 mm	300 mm	300 mm
Largeur Rouleaux	60 mm	60 mm	110 mm	160 mm	160 mm
Débit orge/avoine (*)	150-220	250-350	700-1100	1000-1500	1400-2000
Débit maïs/pois (*)	-	-	500-800	600-1100	900-1500

Broyeurs à marteaux gravitaires Xtreme

- Granulométrie homogène
- Convientent au broyage de **tous les grains**
- **Construction en acier très robuste**
- Conçus pour un **usage continu**
- les marteaux peuvent être **retournés 4 fois**
- **le produit broyé est de haute qualité, sans échauffement**
- **Poussière réduite**
- **Changement facile et rapide des grilles**
- **Maintenance réduite au maximum**

En Option : Régulation automatique de l'alimentation



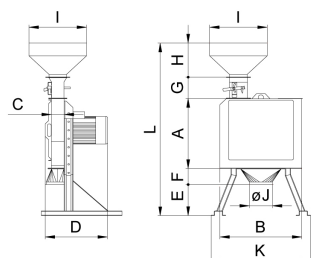
✓ Qualité renforcée des marteaux

Caractéristiques Broyeurs Xtreme

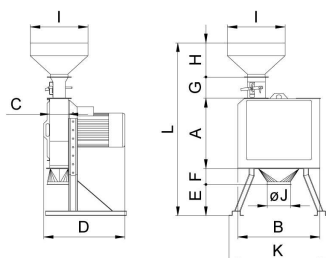
	Xtreme 75	Xtreme 95	Xtreme 110	Xtreme 150	Xtreme 185	Xtreme 300	Xtreme 370	Xtreme 450	Xtreme 550
Moteur kw	7.5	9.5	11	15	18,5	30	37	45	55
Rendement maïs Kg/h	700-1300	900-1600	1000-1900	1400-2600	1700-3200	2800-5200	3400-6400	4200-7800	5100-9600
Nombre Marteaux	20	20	32	32	32	40	40	56	56
Poids kg	150	162	190	198	215	340	358	650	710

Dimensions

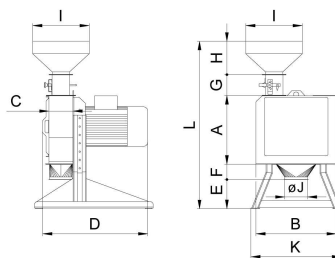
Dim en mm	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
7,5 kw	660	710	110	540	210-450	150	200	320	500	200	860	1540-1780
9,5 kw	660	710	110	580	210-450	150	200	320	500	200	860	1540-1780
11 kw	660	710	160	705	210-450	150	200	320	500	200	860	1540-1780
15 kw	660	710	160	705	210-450	150	200	320	500	200	860	1540-1780
18,5 kw	660	710	160	750	210-450	150	200	320	500	200	860	1540-1780
30 kw	660	710	210	930	200-360	150	200	320	500	200	860	1530-1690
37 kw	660	710	210	930	200-360	150	200	320	500	200	860	1530-1690
45 kw	690	810	265	1035	65-225	295	200	320	500	200	1010	1570-1730
55 kw	690	810	265	1110	65-225	295	200	320	500	200	1010	1570-1730



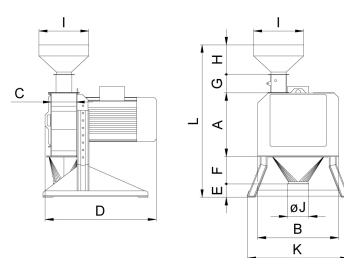
Type 75 - 95



Type 110 - 150 - 185



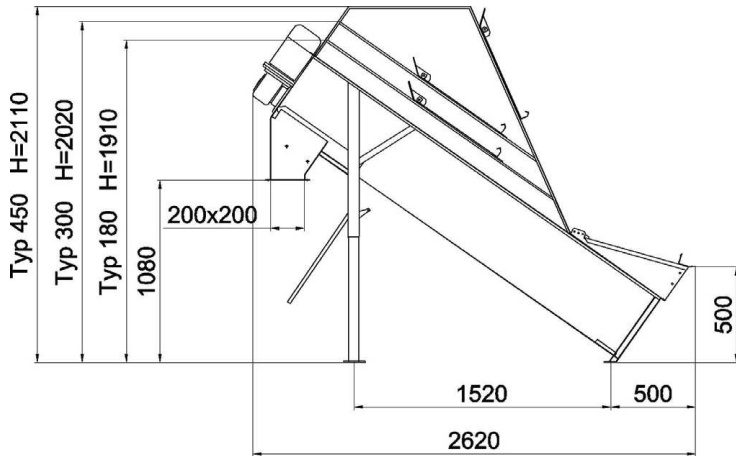
Type 300 - 370



Type 450 - 550

Mélangeurs Inclinés pour Fabriques d'Aliments

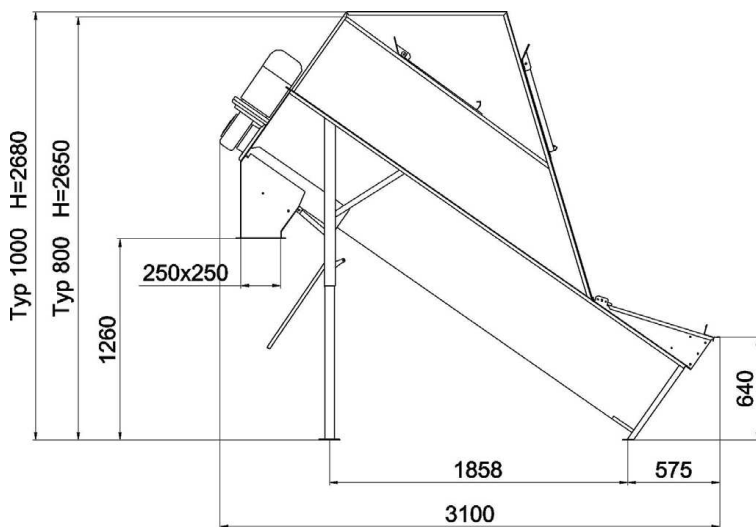
- Avec l'adaptation d'un broyeur ou d'un aplatisseur, l'ensemble constituant une unité de fabrication des aliments
- Absence de poussière, fonctionnement silencieux et mélange rapide (seulement 3 à 10 mn de temps de mélange)
- Vidange totale possible en inversant le sens de rotation de la vis de mélange (excepté pour le type 1000)
- Transmission directe par moto-réducteur, fonctionnement silencieux
- Chargement aisé (seulement à 65 cm du sol)
- Vis de mélange de grand diamètre
- Facilité de nettoyage interne en raison de l'ouverture totale possible
- Coffret de commande et de protection du moteur en option



Dimensions Mélangeurs pour capacités de 180 à 450 kgs

Puissance moto-réducteurs

Capacité	180 kgs	300 kgs	450 kgs
Moteur	1.5 kw	2.2 kw	3.0 kw



Dimensions Mélangeurs pour capacités de 800 et 1000 kgs

Puissance moto-réducteurs

Capacité	800 kgs	1000 kgs
Moteur	4.0 kw	5.5 kw

