

sormac S**Tambor calibrador para eliminación de restos DST****Principio de operación**

El tambor calibrador para eliminación de restos Sormac tipo DST consiste en un cilindro horizontal fabricado en acero inoxidable que gira en torno al eje horizontal.

En la pared externa del tambor principal van montadas a paño con la pared interna unas copas de plástico abiertas que revisten completamente todo el tambor. Durante el movimiento giratorio del tambor, el producto se desliza sobre la pared interna y las cabezas/colas o pequeños pedazos de zanahoria que no dan la talla fijada caen en las depresiones internas de las copas. Todo el producto que cae dentro de las copas por tener un tamaño inferior al diámetro de éstas viaja en sentido ascendente con la rotación del tambor; tras media rotación, esos restos caen de las copas a la cinta transportadora montada internamente para ser transportados fuera del tambor. Encima del tambor va montado un conjunto de cepillos giratorios especiales que ayuda a retirar el producto al penetrar los cepillos en las copas, con lo que se asegura un suministro continuo de copas vacías listas para recibir el nuevo producto.

El diámetro de las copas de eliminación de restos viene determinado por el volumen

de producto a calibrar. Hay una amplia selección de copas de calibración disponibles con aperturas de Ø 25 a Ø 80 mm. Para obtener el tamaño de copa correcto para la eliminación de pequeños restos es preciso tomar también en consideración el diámetro del producto.

Los tambores de calibración y eliminación de fragmentos pequeños se utilizan principalmente para zanahorias; por ejemplo en líneas de producción de minizanahorias, tras cortar las zanahorias o tras pelarlas y pulirlas. El tambor y el bastidor están realizados completamente en acero inoxidable e incorporan pies ajustables. Hay tambores disponibles en distintos diámetros y longitudes en función de las capacidades.

Capacidad

La capacidad del tambor calibrador de pedazos depende tanto de la longitud y el diámetro del tambor como de la especificación del producto. Se pueden suministrar capacidades desde 500 kg/hora hasta 15 toneladas/hora.



Especificación de productos

El tambor calibrador para eliminación de restos por debajo de talla Sormac se utiliza para detectar y descartar las cabezas y las colas de zanahorias y minizanahorias tras cortar y/o pulir éstas. El tambor se combina a menudo con la cortadora para procesado Sormac tipo WSS.

Suministro

- tambor con copas y transmisión
- cinta transportadora de salida
- conjunto de cepillos giratorios
- bastidor con pies ajustables

Especificaciones técnicas

Tipo	DST-200	DST-300
Tensión	230/400 V, 50/60 Hz	230/400 V, 50/60 Hz
Potencia total instalada	2,57 kW	2,57 kW
Dimensiones (LxAnxAI)	3.920 x 1.890 x 2.630 mm	4.920 x 1.890 x 2.665 mm
Longitud de tambor (LT)	2.000 mm	3.000 mm

Opciones

- cinta transversal para el transporte de los restos a una caja o un contenedor

Características

- sencilla construcción
- fabricación completamente en acero inoxidable
- gran variedad de aperturas de copa
- se pueden suministrar distintos tamaños y versiones

