

# GRANELLATRICI

## 250 ÷ 650

# GM250÷650

- ▶ Macchine nate per la **granellatura** della frutta secca oltre che per la lavorazione di cioccolato, biscotti, meringhe, torrone, ecc.
- ▶ In base all'allestimento scelto, le **GM250÷650** sono in grado di trasformare il frutto intero in granellone, granella, farina.
- ▶ La produzione oraria varia con un range compreso tra i 100 e i 600 Kg/ora di granellato. Infatti, passando dalla versione più piccola (GM250) a quella più grande (GM650), si ha un aumento progressivo della produzione.



# GM250÷650 – versioni disponibili

MODELLO - MODEL	GM250	GM350	GM450	GM550	GM650
COPPIA DI TAGLI - COUPLES OF CUT	N° 2/3/4	N° 2/3/4	N° 2/3/4	N° 2/3/4	N° 2/3/4
LUNGHEZZA DEI CILINDRI - LENGTH OF CYLINDERS	250mm	350mm	450mm	550mm	650mm
<b>PRODUZIONE ORARIA Kg/H - HOURLY PRODUCTION Kg/H</b>					
FARINA - FLOUR	220	340	420	500	580
GRANELLA - GRAIN	190÷250	250÷360	360÷460	460÷580	500÷650

- I valori di produzione oraria indicati in tabella sono di carattere indicativo. Queste possono dipendere da molteplici fattori: natura del prodotto, umidità e tostatura, calibratura.

# GM250÷650 – allestimenti standard



- Le **GM250÷650** operano tramite un processo di frantumazione a freddo del prodotto grezzo.
- Dopo l'ingresso nella tramoggia superiore di carico, con una serie di passaggi tra le coppie di rulli, si arriva ad ottenere **granellone** o **granella di calibri diversi**.
- I rulli in acciaio sono meccanicamente progettati in modo da **evitare di alterare le caratteristiche della materia prima** in lavorazione.
- Le macchine sono interamente realizzate in **acciaio AISI 304**.

# GM250÷650 – allestimenti standard

Il numero dei passaggi, equivalente al numero di coppie di rulli, viene concordato con il cliente in fase di **elaborazione del progetto**.

Ogni granellatrice quindi viene allestita secondo le vostre esigenze di produzione al fine di raggiungere il target di operatività richiesto.

La lunghezza dei cilindri e il numero di coppie installate sulla macchina granellatrice dipendono dalle seguenti richieste di produzione:

- **Materia prima da granellare**
- **Dimensione granella**
- **Produzione oraria richiesta**



# GM250÷650 – prodotti da granellare

Le nostre granellatrici sono in grado di trasformare una vasta gamma di prodotti alimentari, quali:

- Mandorle, nocciole, noci, arachidi, anacardi e frutta secca in genere
- Semi di girasole, semi di zucca, spezie, ecc.
- Torrone, cioccolato, biscotti, ecc.
- Prodotti alimentari di varia natura, purché tendenzialmente a basso contenuto di umidità



# GM250÷650 – dimensioni granella

- Il prodotto da granellare verrà frantumato in parti sempre più piccole regolando l'apertura dell'interasse di ogni singola coppia di cilindri.
- Si otterranno così granelle di taglie inferiori ad ogni passaggio del prodotto tra ogni singola coppia di cilindri.



Granellone e granella sono ottenibili con l'utilizzo di una granellatrice allestita con due coppie di cilindri.

Con quattro coppie si arriva ad ottenere un prodotto granellato fine, simile alla farina.

# GM250÷650 – produzione oraria

**Le nostre granellatrici sono strutturate per assecondare le richieste di produzione oraria del cliente.**

La lunghezza dei cilindri è ponderata in base alla quantità di prodotto granellato orario richiesto.

Si sottolinea che, per una produttività costante e all'altezza delle aspettative richieste, il prodotto in entrata nella tramoggia superiore di carico dovrà essere regolarmente distribuito sia in termini di continuità che di ampiezza di carico.

Le nostre granellatrici della serie GM250-650, ottengono le migliori performance quando operano in modo da evitare accumuli nella tramoggia o distribuzioni non omogenee della materia prima in ingresso.





# GM250÷650 – versione raffreddata

L'utilizzo di rulli raffreddati è consigliato quando la granellatrice è indirizzata alla lavorazione di cioccolato, biscotti contenenti creme, o prodotti che debbano mantenere basse temperature in fase di trasformazione.



I cilindri in acciaio AISI-304 sono dotati di sistema di raffreddamento garantito dal passaggio di liquidi refrigerati con sistema a circuito chiuso.

# Facile da usare!

# Facile da pulire!



Con la semplice rimozione dei carter frontali, si può pulire ed igienizzare la granellatrice usando semplicemente un getto di aria compressa, vapore o una spazzola morbida.

# Accessori

- **Telaio di supporto della granellatrice.** Completamente realizzato in tubolare in acciaio AISI304 e adeguatamente dimensionato per armonizzare la granellatrice con eventuali altri macchinari (elevatore, setacci, tappeti di movimentazione del prodotto granellato, ecc.).
- **Quadro elettrico esterno.** Armadio in acciaio AISI 304 fissato al cavalletto di supporto della granellatrice.
- **PLC** per la gestione della granellatrice o dell'intera di granellatura.
- Pannello operatore '**Touch screen**' posizionato sul quadro elettrico.
- **Tramoggia personalizzabile** per il carico di prodotti con dimensioni non standard, quali: barre di torrone, biscotti, tavolette di cioccolato, ecc.
- **Metal detector** posizionato sulla tramoggia di carico
- **Sonda a rilevamento** 'carico troppo pieno'

# GM250÷650 – setacci

I nostri setacci lineari mono-rete o bi-rete permettono di selezionare, depolverizzare e separare grandezze di granella differenti, a seconda dalla rete applicata.

Può essere abbinato alle nostre granellatrici, oppure può lavorare autonomamente, con produzioni che variano da 50 Kg/ora di prodotto fino a 600 Kg/ora.



# GM250÷650 – elevatori

Gli elevatori con tramoggia di carico della serie ELV, realizzati in acciaio AISI 304, garantiscono la continuità di carico del prodotto da trasformare migliorando le performance e la qualità di granellatura.



La movimentazione in verticale del prodotto avviene tramite nastri di carico realizzati in plastica alimentare azionata da rullo motorizzato e completa di rullo di ritorno con regolazione della tensione.

# Impianti di granellatura

Impianti di granellatura in continuo per la trasformazione di frutta secca, torrone, biscotti, cioccolato, ecc.



# Alcune nostre referenze





[www.dsccn.com](http://www.dsccn.com)

