

## **VIDE-SACS**

# Équipement de déchargement



### APPLICATION

L'équipement de déchargement des sacs permet la manipulation manuelle et le dosage, de manière ergonomique pour l'opérateur, des produits alimentaires tels que le sucre, la farine et le sel, avec des granulométries similaires, stockés dans des sacs ou des sachets pré-pesés d'environ 25 kg.

Il est utilisé pour les ingrédients minoritaires au sein d'un processus de production.

Il permet d'introduire différents produits dans une chaîne de production (multiproduits).

Il a d'autres types d'applications en dehors du secteur alimentaire, liées à tous types de produits solides en poudre.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

L'équipement se compose d'une trémie de réception dotée d'un système de dépoussiérage afin de réduire la création de nuages de poussière lors du chargement de la poudre.

Le couvercle est équipé d'un dispositif de verrouillage et d'amortisseurs comme dispositif de sécurité, afin d'empêcher la fermeture accidentelle du couvercle.

Un vibrateur et une vanne rotative sont prévus pour faciliter la vidange de la trémie de réception et le transport des matières premières qu'elle contient vers les points de consommation. En fonction du produit et de l'application de l'équipement, différentes options et composants sont disponibles tels que l'alimentation directe, les vannes papillon, les extracteurs et/ou les tamiseurs. Ces éléments permettent le transport sous vide ou par pression positive.

### CONCEPTION ET CARACTÉRISTIQUES

Cylindres pneumatiques comme système de sécurité pour la fermeture du couvercle de l'équipement.

Grille de protection à l'intérieur de l'équipement.

Ventilateur servant de système de dépoussiérage avec panier filtrant.

Le panier filtrant est constitué d'un filtre en polyester.

Déflecteur en acier inoxydable qui dirige le nuage de poussière généré lors du chargement vers l'intérieur de l'équipement lui-même.

Débits vide-sacs à vanne rotative ou à transport direct 3 T/h.\*

\* Les débits dépendent toujours du produit utilisé et des conditions de l'installation.

Types de matières premières : farine, amidon, feuille, graines, sucre et sel.

### CONCEPTION ET CARACTÉRISTIQUES

Détecteur de niveau pour les solides.

Vibrateur pneumatique pour faciliter le transfert des matières premières.

Pressurisation des composants d'extraction lorsque la matière première est du sucre ou du sel.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### Matériaux :

Pièces en contact avec le produit AISI 316
Autres pièces en acier inoxydable AISI 304
Protections AISI 316

Joints en contact avec le produit Silicone cellulaire TR08 FDA

Finition de surface :

Interne 2B, avec des soudures arrasées et polies RA ≤0,8 μm

Externe 2B, avec des soudures brossées

Limites opérationnelles :

Capacités 90 L et 200 L Pression de service Atmosphérique

Température de service Ambiante (équipement sans double enveloppe)

Il est recommandé d'installer l'équipement de déchargement dans une zone à humidité contrôlée et sans rinçage.

### OPTIONS

Vannes rotatives amovibles et sanitaires.

Tamiseur à micro-ingrédients à la sortie du vide-sacs.

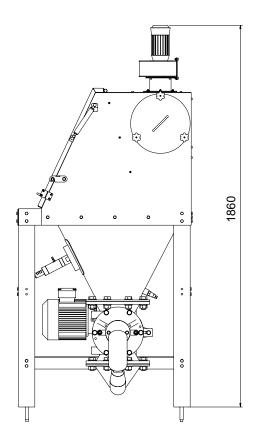
Système d'extraction : installation d'un extracteur ou d'un tamiseur.

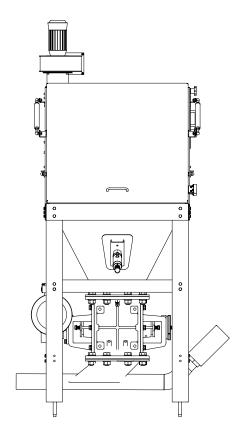
Marquage ATEX différent de l'équipement standard.

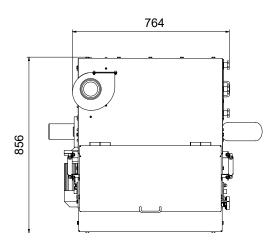
Consulter pour d'autres configurations et produits.

### DIMENSIONS GÉNÉRALES

### Dimensions de l'équipement vide-sacs 90 L à vanne rotative ERS-200.

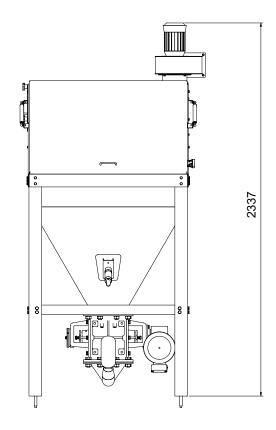


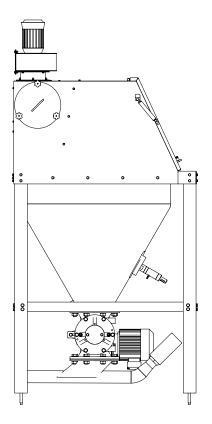


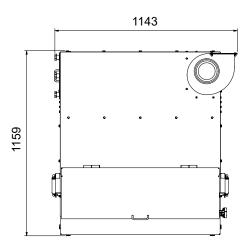


### DIMENSIONS GÉNÉRALES

### Dimensions de l'équipement vide-sacs 200 L à vanne rotative ERS-200.



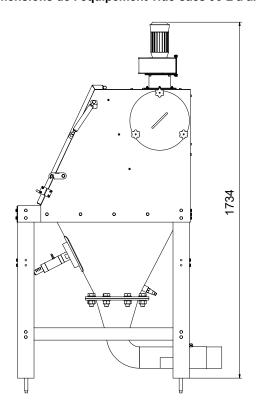


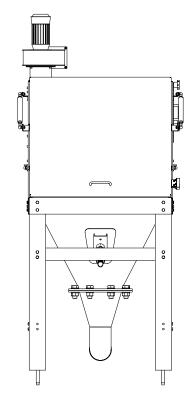


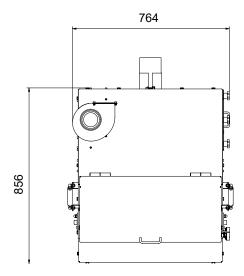
# page 5/6 Informations fournies à titre indicatif. INOXPA se réserve le droit de modifier cette fiche technique sans préavis. Images non contractuelles. Visitez www.inoxpa.com pour obtenir plus d'informations.

### DIMENSIONS GÉNÉRALES

### Dimensions de l'équipement vide-sacs 90 L à alimentation directe.







### DIMENSIONS GÉNÉRALES

### Dimensions de l'équipement vide-sacs 200 L à alimentation directe.

