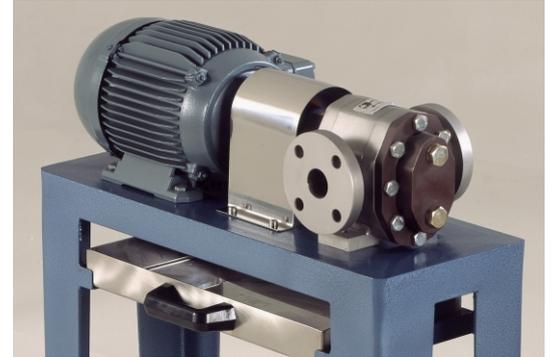




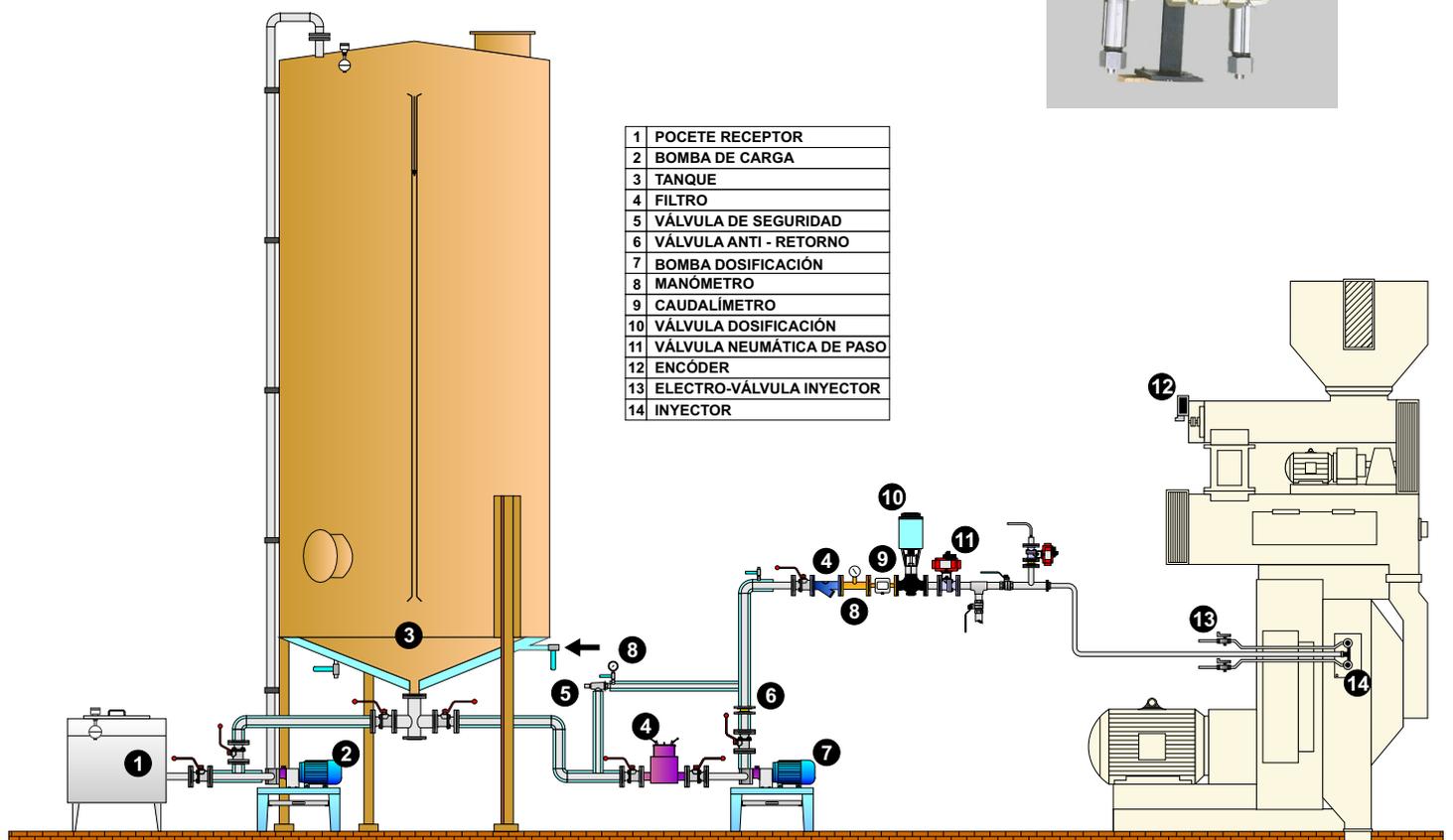
EQUIPO DOSIFICACIÓN REENGRASE MATRIZ GRANULACIÓN "FAT SPRAY"

Adición de grasas por pulverización

El equipo de adición por pulverización ha sido creado para dosificar la grasa líquida sobre los gránulos a su salida de la matriz. Este equipo puede ser adaptado a cualquier granuladora si hay sitio suficiente para instalar el cabezal de pulverización. El caudal de la bomba, el recuento y la selección de los inyectores se determinan por el caudal de la granuladora y la cantidad de grasa a pulverizar sobre el producto, o sea, Tn/h y Kg/min. Las características de los inyectores se determinan en función de la producción de la granuladora. El equipo puede ser utilizado para diferentes porcentajes de incorporación de grasa, mínimo 0,5% a un máximo de un 5%. Sobre este punto debemos realizar la siguiente reflexión, en la práctica, el porcentaje de grasa pulverizada depende de tres factores: 1º Tamaño de los gránulos; 2º Facultad de absorción del gránulo considerando la temperatura de los gránulos a la salida de la matriz; 3º Nivel de calidad del producto elaborado deseado.



1	POCETE RECEPTOR
2	BOMBA DE CARGA
3	TANQUE
4	FILTRO
5	VÁLVULA DE SEGURIDAD
6	VÁLVULA ANTI - RETORNO
7	BOMBA DOSIFICACIÓN
8	MANÓMETRO
9	CAUDALÍMETRO
10	VÁLVULA DOSIFICACIÓN
11	VÁLVULA NEUMÁTICA DE PASO
12	ENCÓDER
13	ELECTRO-VÁLVULA INYECTOR
14	INYECTOR



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES:

Aprovechando la alta temperatura de extracción de los gránulos a la salida de la matriz y estando los mismos en textura abierta y en condiciones óptimas de absorción, determinamos:

- Dosificación óptima comprendida entre el 1 y 1,8% (aconsejables).
- Mejora de la presentación y de la dureza de los gránulos.
- Aumento de los porcentajes de incorporación de grasa sin disminuir la calidad de los gránulos.
- Mejora de la producción de las granuladoras debido a la utilización de matrices con menos compresión.
- En pequeño porcentaje (del 1 al 2%) se facilita el deslizamiento del gránulo en los silos tanto de la fábrica como de la granja.
- Asociado a la incorporación de grasas en las harinas: reducción de los cambios de matrices (polivalencia de matrices por tener una compresión inferior).

RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA:

- Posibles ensuciamientos del recubridor y de los equipos y circuito situados a continuación. Mantenimiento en cuanto a su limpieza.
- A partir de dosificaciones del 4 a 5% y en determinados productos, pueden aparecer marcas grasientas en los sacos. Debemos pues añadir el tanto por ciento adecuado.
- Procurar realizar las dosificaciones a temperaturas elevadas, ya que si no, nos podemos encontrar con problemas de deslizamiento y riesgos de formación de masas en relación a porcentajes elevados.

ARMARIO DE MANDO POR MICRO-PROCESADOR:

Control automático total de dosificación por micro-procesador MIPS 300.

Indicación caudal sólido Tn/H. Producción máquina.

Indicación caudal de líquido Kg/min. Dosificación.

Preselección de los líquidos en tanto por ciento.

Totalización kilos de fluido.

Equipo HC-MIC para el control manual.

Interruptores y lámparas de señalización para el control y el chequeo de los accionamientos con enclavamientos necesarios y contactos de señales o series de fabricación para la integración de los elementos de dosificación en las diferentes cadenas de fabricación.

