



CARACTÉRISTIQUES CUVES



SKIOLD FAIT LA DIFFERENCE!

TEMPS DE MÉLANGE AVEC 25% DE MATIÈRE SÈCHE

Composants	Taille des particule	Temps de mélange 1	Temps de mélange 2
Farine sèche par broyeur à marteaux	< 3,5 mm	5 minutes	5 minutes
Farine sèche par broyeur à disques	< 3,5 mm	10 minutes	10 minutes
Colza ou soja extrudé	< 3,5 mm	10 minutes	5 minutes
Alimentation au sol avec vis	< 3,5 mm	10 minutes	5 minutes
Granulés pressés mous	< 5,0 mm	20 minutes	5 minutes
Granulés pressés medium	< 5,0 mm	25 minutes	5 minutes
Granulés pressés durs	< 5,0 mm	30 minutes	5 minutes

Astuces:

- Ajoutez toujours les liquides en premier et les composants secs en dernier.
- N'ajoutez que des composants secs lors du mélange.
- Lorsque la distribution est juste après le mélange, le temps de mélange 2 a lieu juste après le temps de mélange 1.
- Lors du trempage (Distribution un certain temps après le mélange des aliments):
 - Il est recommandé de multiplier le temps de mélange par 2.
 - Le temps de mélange 1 a lieu avant que le système ne s'arrête pour attendre le début de la distribution.
 - Le temps de mélange 2 a lieu lorsque la distribution commence est atteinte.
 - Les temps de mélange 1 et 2 doivent être suffisants pour que le mélange soit homogène avant la distribution.
 - Lors de l'utilisation de granulés, assurez-vous que les temps de mélange 1 et 2 ainsi que le temps de trempage sont suffisants pour dissoudre complètement les granulés.

Capacité max:

Capacité d'utilisation:

Quantité min.:

Quantité max.:

Temps de mélange:

Temps de mélange 1:

Temps de mélange 2:

A saisir dans l'automate d'alimentation.

Capacité réelle d'utilisation.

Avant que la pompe ne commence à aspirer de l'air.

Avant que la soupe ne touche la trappe d'accès.

CONSEILS UNIQUEMENT.

Mélange dans le réservoir une fois que tous les composants ont été pesés.

Mélange dans le réservoir avant de vider la soupe.



SKIOLD
ACEMO

Caractéristiques cuves

CARACTÉRISTIQUES CUVES									
Type	750L	1.500L	2.000L	3.000L	4.000L	5.000L	6.000L	7.000L	8.000L
Ø intérieur	1260 mm	1260 mm	1260 mm	1745 mm	1745 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm	2100 mm
Ø extérieur	1370 mm	1370 mm	1370 mm	1865 mm	1865 mm	2220 mm	2220 mm	2220 mm	2220 mm
Ht partie basse	915 mm	915 mm	915 mm	1040 mm	1040 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm	1110 mm
Ht partie haute	750 mm	750 mm	750 mm	865 mm	865 mm	930 mm	930 mm	930 mm	930 mm
Ht partie centrale	-	-	400 mm	-	420 mm	-	340 mm	680 mm	1020 mm
Ht réducteur	460 mm	460 mm	460 mm	575 mm	575 mm	565 mm	565 mm	565 mm	565 mm
Ht totale	2250 mm	2310 mm	2710 mm	2635 mm	3055 mm	2840 mm	3180 mm	3520 mm	3860 mm
Ø Total	1370 mm	1370 mm	1370 mm	1865 mm	1865 mm	2220 mm	2220 mm	2220 mm	2220 mm
Capacité Max.	700 kg	1.400 kg	1.900 kg	2.850 kg	3.850 kg	4.800 kg	5.800 kg	6.800 kg	7.800 kg
Capacité d'utilisation	200-700 kg	200-1.400 kg	200-1.900 kg	250-2.850 kg	250-3.850 kg	450-4.800 kg	450-5.800 kg	450-6.800 kg	450-7.800 kg
Quantité Min.	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg	40 kg
Quantité Max.	750 kg	1.500 kg	2.000 kg	3.000 kg	4.000 kg	5.000 kg	6.000 kg	7.000 kg	8.000 kg

Veillez à ce qu'il y ait au moins 150 mm, de préférence 300 mm, d'espace libre au-dessus du motoréducteur. Veillez également à ce qu'il y ait suffisamment de place pour un anneau supplémentaire en cas d'extension future de la capacité.

CARACTÉRISTIQUES BRASSEURS							
Type	750L 1.500L 2.000L	3.000L 4.000L	5.000L 6.000L	7.000L 8.000L	3.000L 5.000L avec brasseur maïs	7.000L 8.000L	
Puissance moteur kw	1,5	1,8	2,2	3,0			
Voltage (V)	230 / 400	230 / 400	230 / 400	230 / 400			
Courant (A)	5,9 / 3,4	7,7 / 4,4	9,0 / 5,2	11,2 / 6,5			
Vitesse t/mn	63	54	41	84			

REMARQUE! Les descriptions ci-dessus ne sont que des lignes directrices - des facteurs tels que la structure et la texture des composants de l'aliment, la teneur en humidité, l'origine géographique, etc. ont une grande influence sur le temps de mélange. Il incombe à l'utilisateur de vérifier en permanence la miscibilité des composants d'alimentation et d'adapter les temps de mélange en conséquence.