

CaReDi

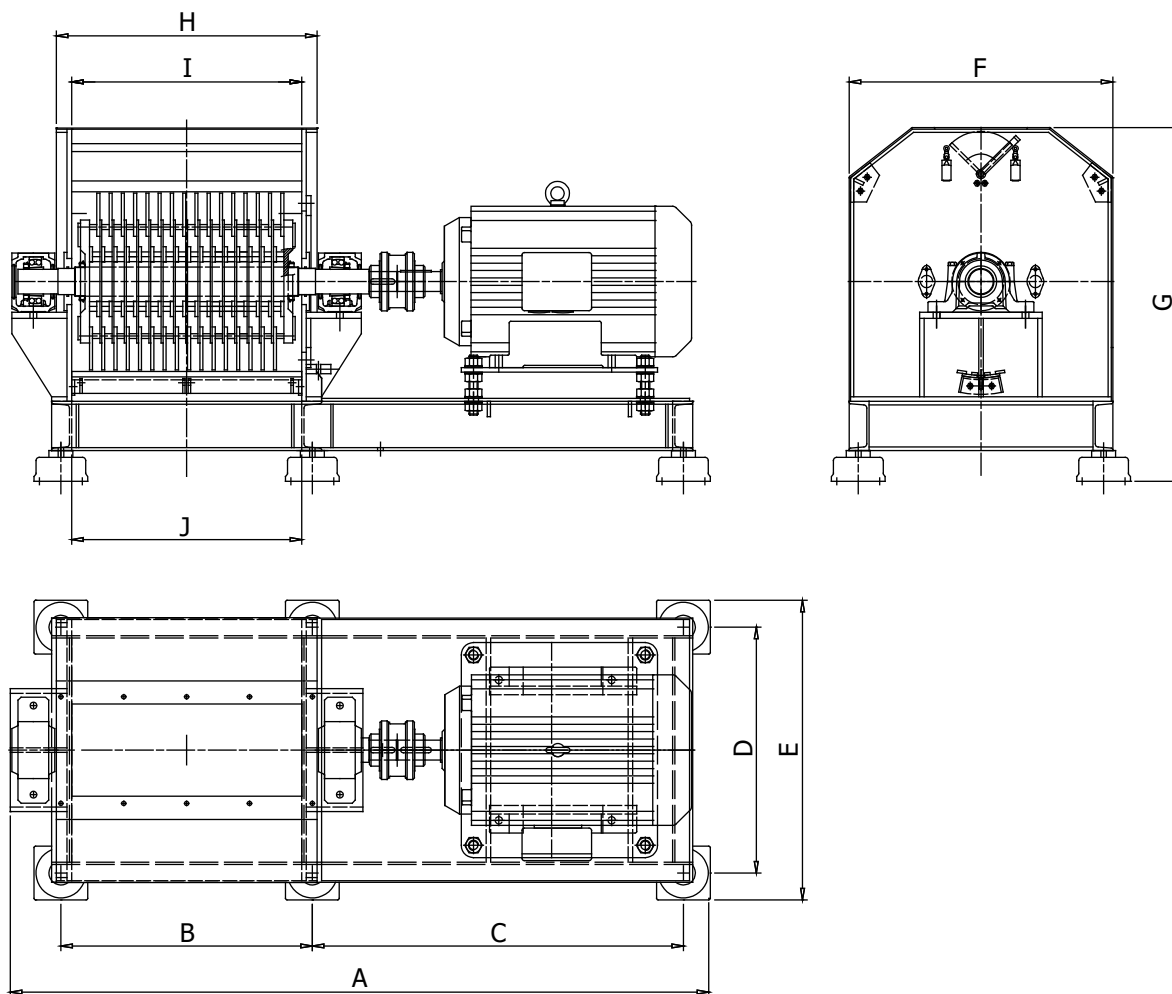
Via S. Elena 52
31057 – S. Elena di Silea (TV) – ITALY
Tel. +39 042294073 – Fax. +39 042294812
Web: www.caredi.it – email: info@caredi.it



ENG - Ca.Re.Di's MMC or MD model hammermill is a machine which is used particularly in industrial plants for fine grinding of products which are difficult to use as animal feed (mills, feed mills, etc.) and in some plants for grinding by-products. The operation of the mill is based on the principle of crushing the product through impact of the hammers on the material. The grinder essentially consists of a grinding chamber (housing), inside which a single or a pair of rotors rotate fitted with carrier disks with multiple rows of articulated beaters (hammers). The rows are staggered so that the product, if it does not fall within the field of action of the hammers of a given row, can be crushed and pulverized by the hammers of the next row. When the product is crushed to the desired fineness, it exits through the semi cylindrical grill (sieve) mounted in the lower part of the housing. The separated flour therefore falls into the underlying hopper to be sucked by the pneumatic transporter or by another conveyor component. The double impeller hammermill is ideal for those who want a "rounded" grinding of the product, i.e. rich in semolina. This result is obtained thanks to the extremely violent impact and the downward blow effect which occur in the tangential area which can reach speeds of 150-200 m/sec. An energetic suction pneumatic system further increases this effect.

ITA - La macinatrice a martelli mod MMC o MD della Ca.Re.Di è una macchina impiegata negli impianti industriali per la macinazione fina di prodotti difficili ad uso zootecnico (molini, mangimifici, ecc.) e in alcuni impianti per la macinazione di sottoprodotti. Il funzionamento della macinatrice è basato sul principio della frantumazione del prodotto mediante l'urto dei martelli sul materiale. La macinatrice si compone essenzialmente di una camera di macinazione (cassa), all'interno della quale ruotano un singolo o una coppia di giranti provviste di dischi portanti più file di battitori articolati (martelli). Le file sono sfalsate fra loro affinché il prodotto, se non cade nel campo d'azione dei martelli di una fila, possa venire frantumato e polverizzato dalla fila successiva. Il prodotto frantumato, raggiunto il grado di finezza desiderato, esce attraverso la griglia di forma semicilindrica (vaglio) montata nella parte inferiore della cassa. Lo sfarinato, così separato cade nella tramoggia sottostante per essere aspirato dal trasporto pneumatico o da un altro trasporto. La macinatrice a martelli a doppia girante è l'ideale per chi desidera una macinazione "rotonda" del prodotto, cioè ricca di semola. Questo risultato si ottiene grazie agli urti estremamente violenti e dall'effetto fendente che si producono nella zona tangenziale dove vi si raggiungono velocità di 150-200 m/sec. Un energetico impianto pneumatico d'aspirazione tale effetto viene aumentato ulteriormente.

FRA - Le broyeur à marteaux mod MMC ou MD de société Ca.Re.Di est une machine utilisée dans les installations industrielles de broyage fin de produits difficiles à usage zootecnique (moulins, établissements de production d'aliments pour animaux, etc.) et dans certaines installations pour le broyage de sous-produits. Le fonctionnement du broyeur se base sur le principe du broyage dû au choc des marteaux sur le produit. Le broyeur se compose essentiellement d'une chambre de broyage (caisson). Une seule roue ou une paire de roues munies de disques portants avec plusieurs rangées de batteurs articulés (marteaux) tournent à l'intérieur de cette chambre. Les rangées sont décalées entre elles à la fin des productions dans les tombes du champ d'action des marteaux d'une rangée, le peut être broyé et pulvérisé da gamme suivante. Lorsqu'il a atteint le degré de finesse souhaité, le produit broyé sort à travers la grille de forme semi-cylindrique (crible) montée dans la partie inférieure du caisson. Le produit en farine, ainsi séparé, tombe dans la trémie située en dessous pour être aspiré par le dispositif de transport pneumatique ou par un autre système de transport. Le broyeur à marteaux à double roue est la solution idéale pour tous ceux qui souhaitent un broyage «rond» du produit, c'est-à-dire riche en gruaux. Ce résultat est obtenu grâce aux chocs extrêmement violents et à l'effet fendante produits dans la zone tangentielle où des vitesses de 150-200 m/s sont atteintes. Un système pneumatique énergétique d'aspiration permet d'augmenter encore davantage cet effet.



MMC										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
MMC45	1580	540	895	700	840	800	920	560	445x230	300x500
MMC64	1720	530	962	800	925	860	1130	565	465x300	465x730
MMC75	2278	820	1210	800	975	860	1150	850	750x200	750x730

