



Les EAC MAROT enlèvent les légers et séparent du bon grain les brisures et gros déchets. Ces opérations sont réalisées par une aspiration à double effet suivi d'un crible rotatif.

Le produit brut est étalé en nappe uniforme et traversé par un courant d'air.

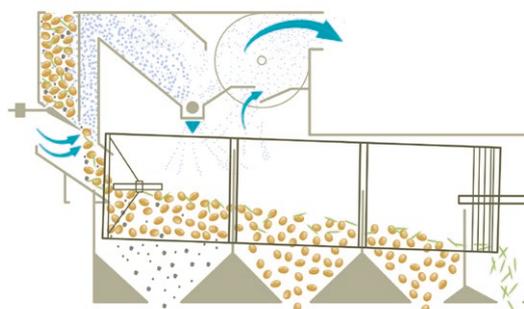
La proportion de légers entraînés est ajustée par le réglage de la puissance d'aspiration. Les particules les plus lourdes se déposent dans la chambre de détente et sont extraites par une vis. Les particules légères sont expulsées par aspiration.

Une sortie directe permet, si on le désire, d'arrêter là le travail. Le grain s'écoule ensuite dans un crible rotatif à grilles interchangeables. Les premières permettent l'élimination des brisures et les suivantes laissent passer le bon grain. Les éléments grossiers sortent en bout de crible.

La succession de grilles de différentes perforations, donne à ces appareils une remarquable polyvalence d'utilisation sur tout type de grains, à des débits de 5 à 300 tonnes/heure.



SCHÉMA DE FONCTIONNEMENT



GAMME DE NETTOYEURS - CALIBREURS :

Modèles	EAC 53	EAC 153	EAC 354	EAC 503	EAC 704	EAC 1103	EAC 2004	EAC 3003
Débit* (t/h)	5	15	25	50	70	110	200	300
Nombre de grille	3	3	4	3	4	3	4	3
Diamètre du crible	460	630	630	805	805	1260	1260	1610
Surface de grille (m²)	2	4	5	7,5	10	12	16	15
Aspiration Débit (m3/h)	3500	6000	6000	6000	6000	12000	12000	16000
Puissance Crible		1,1	1,1	2,2	2,2	4	4	11
Rouleau Engreneur						0,37	0,37	0,37
Puissance Ventilateur (Kw)	0,75	2,2	2,2	3	3			
Puissance Vis mi-lourd (Kw)						0,37	0,37	0,37
Longueur (mm)	2480	3130	3804	4835	5700	4512	5869	5551
Largeur (mm)	762	1295	1295	1490	1490	2150	2150	2545
Hauteur (mm)	1292	1990	1990	2760	2760	3520	3520	4045
Volume colisage (m3)	2,4	8,1	9,8	20,1	24,8	34,1	44,4	57,1
Poids à vide (Kg)	280	650	770	1720	1985	3085	3335	4700

* Débit base blé PS:0.75 et humidité = 16%, ne contenant pas plus de 2% d'impuretés

| Calibreurs |

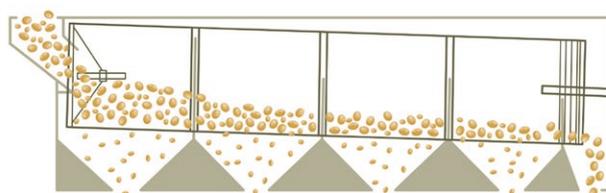
Les calibreurs MAROT séparent les grains en fonction de leur épaisseur. La précision du tri est obtenue grâce à un crible rotatif dont l'inclinaison et la vitesse de rotation sont adaptables.

Le choix de l'appareil se fait en fonction du nombre de produits et débit souhaité. Le premier critère détermine en effet le nombre de sections nécessaires (3 à 5) et le second, le diamètre du crible (630 à 1610 mm).

Lorsque le nombre de catégories de grain à obtenir est très élevé, café ou cacao par exemple, le calibrage est réalisé par une combinaison d'appareils modulaires.



SCHÉMA DE FONCTIONNEMENT



GAMME CALIBREURS

Modèles	3/630	4/630	5/630	3/805	4/805	5/805	3/1260	4/1260	5/1260	3/1610	4/1610	5/1610
Débit* (t/h)	3	4	6	10	14	18	20	30	40	35	45	60
Nombre de grille	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
Diamètre du crible	630	630	630	805	805	805	1260	1260	1260	1610	1610	1610
Surface de grille (m²)	4	5	6,5	7,5	10	12,5	12	16	20	15	20	25
Puissance Crible (Kw)	0,75	0,75	0,75	2,2	2,2	2,2	4	4	5,5	11	11	15
Longueur (mm)	2890	3565	4240	4550	5700	6850	4612	5755	6947	5231	6381	7531
Largeur (mm)	868	868	868	1120	1120	1120	1700	1700	1700	2000	2000	2000
Hauteur (mm)	1270	1270	1270	1660	1660	1660	2175	2175	2175	2500	2500	2500
Volume colisage (m3)	3,2	3,9	4,7	8,8	10,9	13	17	21,3	25,7	26,1	31,9	37,6
Poids à vide (Kg)	435	520	610	1280	1560	1920	2010	2260	2510	3300	4000	4700

* Débit sur orge calibrage brasserie (deux produits seuil 2.5mm).