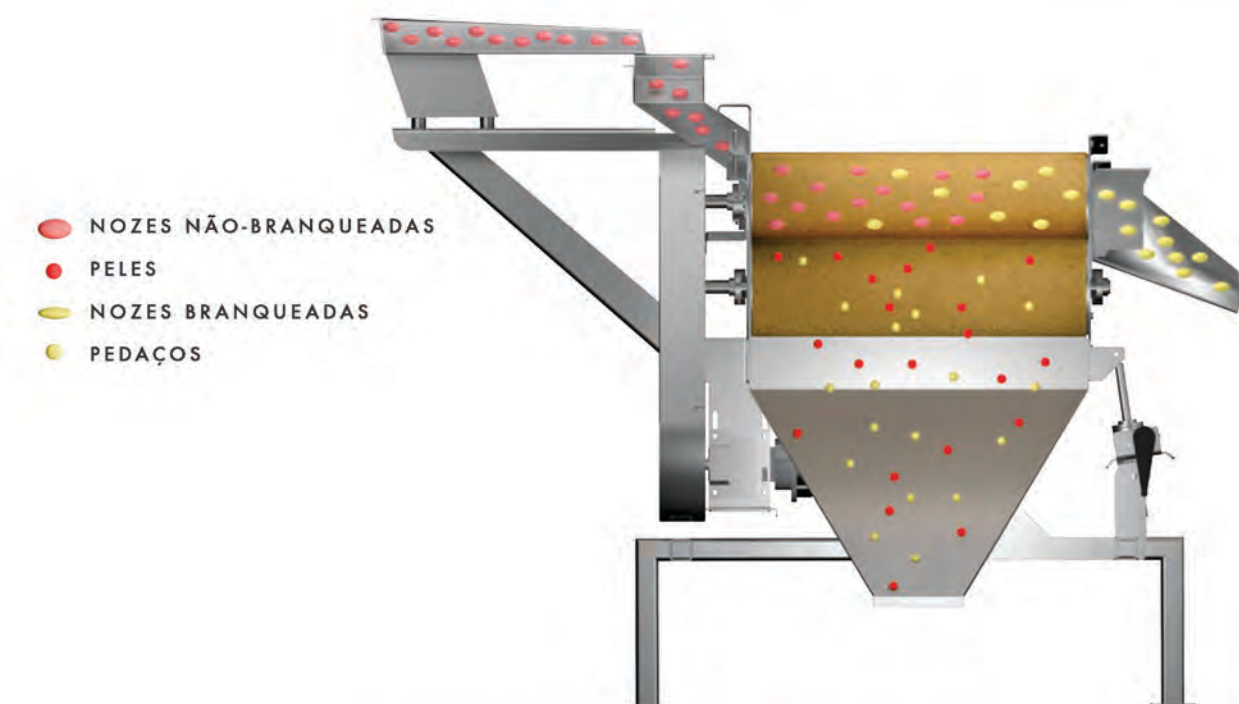


PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO (NOZ DIVIDIDA)

As nozes são suavemente distribuídas na esteira de transporte pelo alimentador vibratório de alta frequência e imediatamente aspiradas para remoção de peles produzidas em processos anteriores. As nozes passam por dois rolos ajustáveis que realizam uma ação de corte para remover as peles e também para dividir nozes em metades. Antes do descarregamento, as nozes são aspiradas uma última vez para remover quaisquer detritos criados no processo de branqueamento.



PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO (NOZ INTEIRA)

As nozes são suavemente introduzidas na correia de rolo pelo alimentador vibratório de alta frequência. Os rolos lustram as nozes com cuidado para remover as peles, sem despedaçá-las ou esmagá-las. Depois de branqueadas, elas passam pela calha de descarga e saem da máquina. As peles e pedaços são descarregados da máquina pelo funil de descarte.



LEWIS M. CARTER MANUFACTURING COMPANY

QUARTA GERAÇÃO DE NEGÓCIOS FAMILIARES COM MAIS DE 75 ANOS DE EXPERIÊNCIA NO DESENVOLVIMENTO E FABRICAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROCESSAMENTO.

NA LMC, NÓS NOS ORGULHAMOS DE NOSSAS HABILIDADES, NOSSAS INOVAÇÕES, NOSSAS PESSOAS E NOSSOS CLIENTES. A LMC É UMA EMPRESA MOTIVADA PELA QUALIDADE, COM ÊNFASE NO DESEMPENHO, NA CONFIABILIDADE E NA SATISFAÇÃO DO CLIENTE.

ASPIRATORS BEAN POLISHERS CLEANERS CONVEYORS DESTONERS
ELEVATORS GRAVITY SEPARATORS HARD SHELL CRACKERS PEANUT BLANCHERS
PEANUT SHELLERS PREHULLERS SHEAR ROLLS SIZING SHAKERS



Lewis M. Carter Manufacturing Co.
615 Highway 84 West
Donalsonville, GA 39845

GRÁTIS 800. 332. 8232
FAX 229. 524. 2531
EMAIL LMCinfo@lmcarter.com



Lewis M. Carter Manufacturing (Canada) Ltd.
835 - 58th Street East
Saskatoon, SK S7K 6X5

CANADÁ 306. 242. 9292
FAX 306. 934. 4840
EMAIL lmc@lewismcarter.com



ASPIRAÇÃO

A captação por aspiração fica localizada antes e depois do processo de branqueamento. O primeiro aspirador remove peles originadas no processo de torrefação e transporte, enquanto o segundo aspirador remove peles originadas no branqueamento. Foram incorporados dois ajustes de fluxo de ar no design do aspirador. A válvula de controle mestre é usada para definir ajustes macro enquanto a válvula de purga do ar é usada para ajustes micro.

ROLOS

A ação de corte suave entre os rolos superiores de borracha e a correia inferior permite que o LMC Split Nut Blancher remova efetivamente as peles das nozes. A leitura sensorial digital mostra a proximidade do rolo superior com a correia, permitindo ajustes precisos.

CONSTRUÇÃO

A construção com aço inoxidável oferece um design seguro e higiênico, adequado para todos os tipos de alimentos. Painéis de visualização removíveis ficam em locais estratégicos, não só para visualizar a operação da máquina, mas também para facilitar a limpeza. Bandejas retiráveis estão localizadas sob a correia para conter o excesso de detrit

SPLIT NUT BLANCHER



ALIMENTADOR VIBRATÓRIO

O alimentador vibratório de alta frequência alimenta o produto suavemente na correia para uma distribuição uniforme e sem quebras.

ESPECIFICAÇÕES PADRÃO

- Bandeja vibratória de alimentação integrada
- Painéis de visualização removíveis
- Dupla aspiração de resíduos
- Dois rolos superiores ajustáveis
- Motores de acionamento independentes com VFDs
- Construção em aço inoxidável
- Dois modelos:
 - 10,000 libras/hora
 - 20,000 libras/hora

LMC BLANCHERS

O branqueamento de amendoins é um processo muito delicado por causa da fragilidade dos amendoins. Portanto, os LMC Blanchers foram projetados para remover a pele vermelha sem criar pedaços indesejados. Uma variedade de ajustes foi incluída no projeto dos branqueadores para garantir um ótimo desempenho. Usamos uma construção de aço inoxidável para atender às exigências sanitárias. Oferecemos dois modelos de LMC Blanchers para atender às necessidades dos clientes.

O LMC Split Nut Blancher é projetado com uma função de corte, não só para branquear amendoins separados mas também para separar e branquear miolos inteiros. Vários pontos de aspiração garantem que o produto final fique limpo e livre de materiais estranhos. Graças aos ajustes do rolo superior e da velocidade rotativa, os usuários têm a opção de branquear com mais ou menos força para obter o produto final desejado. Bandejas deslizantes e a remoção fácil do rolo superior garantem uma fácil manutenção.

O LMC Whole Nut Blancher, às vezes chamado Buff Blancher, é usado para branquear miolos inteiros, sem separar ou criar farinha. A velocidade rotativa dos rolos pode ser ajustada com VFDs independentes, enquanto a inclinação da correia pode ser ajustada com um atuador linear para aumentar ou reduzir o tempo de permanência do miolo de acordo com a força desejada. A manutenção é fácil graças ao design de remoção e troca rápida do rolo LMC. O LMC Whole Nut Blancher é o branqueador de nozes mais usado no mundo todo.

ROLOS

A ação suave de polimento entre o rolo superior e inferior garante que o LMC Whole Nut Blancher remova as peles das nozes com eficiência e sem danificá-las.

WHOLE NUT BLANCHER

FUNIL DE DESCARTE

O funil de descarte junta as peles removidas durante o branqueamento e todos os pedaços produzidos por algum processamento anterior. A opção com a bandeja vibratória pode ser adicionada abaixo dos rolos para coletar as nozes e os descartes. Em seguida, a bandeja transfere o produto a ser separado posteriormente no processo.

ALIMENTADOR VIBRATÓRIO

O alimentador vibratório de alta frequência insere o produto suavemente nos rolos, garantindo uma distribuição uniforme e sem quebras.

ASPIRAÇÃO

Caso necessário, é possível adicionar a remoção por aspiração para aumentar a retirada das peles.

CONSTRUÇÃO

A construção de aço inoxidável oferece um design seguro e higiênico, adequado para qualquer grau de aplicação alimentar. Os painéis de visualização removíveis ficam em locais estratégicos para monitorar a operação da máquina e também para facilitar a limpeza.

ESPECIFICAÇÕES PADRÃO

- Rolos de branqueamento de troca rápida
- Inversores de frequência variáveis
- Possibilidade de revestir os rolos
- Inclinação da correia ajustável
- Construção de aço inoxidável
- Dois modelos:
 - 1,500 lbs/hr
 - 3,500 lbs/hr

