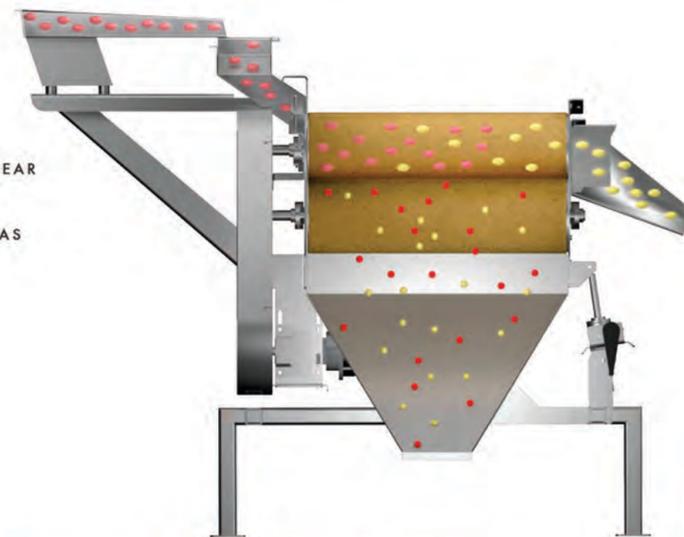


PRINCIPIOS DE OPERACIÓN (NUEZ PARTIDA)

Las nueces se distribuyen suavemente sobre la cinta transportadora por el alimentador vibrante de alta frecuencia e inmediatamente se aspiran para retirar las pieles rojas producidas en el proceso previo. Las nueces se desplazan bajo dos rodillos ajustables que realizan una acción de cizalla para no solamente retirar las pieles rojas sino también las nueces enteras partidas en mitades. Previo a su descarga, las nueces son aspiradas una última vez para retirar cualquier desecho creado por el proceso de blanqueado



PRINCIPIOS DE OPERACIÓN (NUEZ ENTERA)

Las nueces se introducen suavemente sobre la cama rodante por el alimentador de vibración de alta frecuencia. Los rodillos suavemente cepillan las nueces para remover las pieles rojas sin crear ranuras o alimento. Luego que las nueces son blanqueadas viajan a la rampa de descarga y salen de la máquina. Los pieles rojas y las piezas se descargan de la máquina a través de la tolva de descarte.



LEWIS M. CARTER MANUFACTURING COMPANY

NEGOCIO FAMILIAR DE CUARTA GENERACIÓN CON MÁS DE 75 AÑOS DE EXPERIENCIA EN DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS DE PROCESAMIENTO.

EN LMC SENTIMOS ORGULLO DE NUESTRAS HABILIDADES, NUESTRAS INNOVACIONES, NUESTRAS PERSONAS Y NUESTROS CLIENTES. LMC ES UNA EMPRESA IMPULSADA POR LA CALIDAD, CON ÉNFASIS EN EL RENDIMIENTO, LA CONFIABILIDAD Y LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE.

- ASPIRADORES
- BRILLADORES DE GRANOS
- LIMPIADORES
- TRANSPORTADORES
- DESTONADORES
- ELEVADORES
- SEPARADORES POR GRAVEDAD
- DURAS ESCALDADORAS DE MANÍ
- BLANCHERS DE MANÍ
- PARTIDORAS DE CASCARAS
- PRE DESCASCARADORAS
- RODILLOS DE ESQUILAR
- AGITADORES DE CLASIFICACIÓN DE TAMAÑO



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

GRATUITO 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

ASPIRACIÓN

Lo recogido por retirar las pieles rojas es ubicado antes y después del proceso de blanqueo. El primer aspirador retira las pieles rojas creadas por el tostado y la convección mientras que el segundo aspirador retira las pieles rojas creadas por el "blancher". Se incorporan dos ajustes de flujo de aire al diseño del aspirador. La válvula de control maestra se usa para fijar ajustes macro mientras que la válvula de purgado se usa para ajustes micro.

RODILLOS

La acción suave de cizalla entre los rodillos de goma superiores y la cinta inferior permite que Split Nut Blancher de LMC retire efectivamente las pieles rojas de la nuez. Una lectura digital del sensor muestra la proximidad de los rodillos superiores con la cinta para permitir los ajustes correctos.

CONSTRUCCIÓN

La construcción de acero inoxidable provee un diseño seguro y sanitario apropiado para todas las aplicaciones de grado de alimentos. Los paneles de visión se ubican estratégicamente para ver la operación, pero también la limpieza fácil. Las bandejas de retiro se ubican debajo de la cinta para contener desechos.

SPLIT NUT BLANCHER



ALIMENTADOR VIBRANTE

El alimentador vibrador de alta frecuencia alimenta suavemente al producto sobre la cinta para una distribución pareja sin rotura.

CARACTERÍSTICAS ESTANDARD

- Bandeja de alimentación vibratoria incluida
- Paneles de visión removibles
- Recolectores de aspiración duales
- Dos rodillos superiores ajustables
- Motores impulsores independientes con VFD
- Construcción de acero inoxidable
- Dos modelos disponibles:
 - 10,000 lbs/ hr
 - 20,000 lbs/ hr

LMC BLANCHERS

Quitar la cáscara del maní es un proceso muy delicado debido a la fragilidad del maní. Por ello, los LMC Blanchers fueron diseñados para retirar pieles rojas sin crear piezas no deseadas. Se incluye una serie de ajustes en el diseño de los descascadores para lograr un desempeño óptimo. Se usa una construcción de acero inoxidable para una práctica sanitaria correcta. Hay dos LMC Blanchers disponibles para satisfacer los deseos del cliente.

El LMC Split Nut Blancher está diseñado usando una acción de cizalla no solamente para quitar la cáscara de las nueces partidas sino también para separar y quitar la cáscara de las nueces enteras. Los múltiples puntos de aspiración permiten que el producto final esté limpio y libre de material extraño. Los ajustes de los rodillos superiores junto con los ajustes de velocidad de rotación usando VFD independiente le dan a los usuarios la opción de quitar la cáscara en forma más o menos agresiva para lograr el producto final deseado. Las bandejas que se retiran y el retiro fácil del rodillo superior permiten un mantenimiento sin inconvenientes.

El Whole Nut Blancher de LMC, a veces referido como un "buff blancher", es usado para quitar nueces enteras sin crear fisuras o nuez. La velocidad de rotación de los rodillos puede ajustarse con el uso de VFD independientes, mientras que la inclinación de la cama puede ser ajustada usando un activador lineal para incrementar o disminuir el tiempo de permanencia de la nuez para agresividad. El mantenimiento se facilita por el diseño de LMC de retiro rápido del rodillo. El Whole Nut Blancher de LMC es el "whole kernel blancher" de uso más amplio en el mundo.

RODILLOS

La acción suave de lustrado entre los rodillos superiores e inferiores permite que el Whole Nut Blancher de LMC retire las pieles rojas de las nueces sin dañarlas.

ALIMENTADOR VIBRATORIO

El alimentador vibratorio de alta frecuencia alimenta suavemente el producto sobre los rodillos para obtener una distribución pareja sin rotura.



WHOLE NUT BLANCHER

COLECTOR DE DESCARTE

El colector de descarte recoge las pieles rojas retiradas durante el proceso de blanqueo y cualquier pieza creada por el proceso previo. Se puede agregar una opción de bandeja vibratoria debajo de los rodillos para recoger las nueces y los descartes. La bandeja entonces transfiere el producto para luego ser separado más tarde en el proceso.

ASPIRACIÓN

Se puede agregar lo recogido por aspiración para proveer el retiro adicional de pieles rojas si se necesita.

CONSTRUCCIÓN

La construcción en acero inoxidable provee un diseño seguro y sanitario para todas las aplicaciones de grado de alimentos. Los paneles de visión removibles se ubican estratégicamente para ver la operación de la maquinaria y también permitir la limpieza fácil.

CARACTERÍSTICAS

- Rodillos de lustrado de cambio rápido
- Impulsores de frecuencia variable
- Los rodillos se pueden volver a bañar
- Inclinación de cama ajustable
- Construcción de acero inoxidable
- Dos modelos disponibles:
 - 1,500 lbs/hr
 - 3,500 lbs/hr