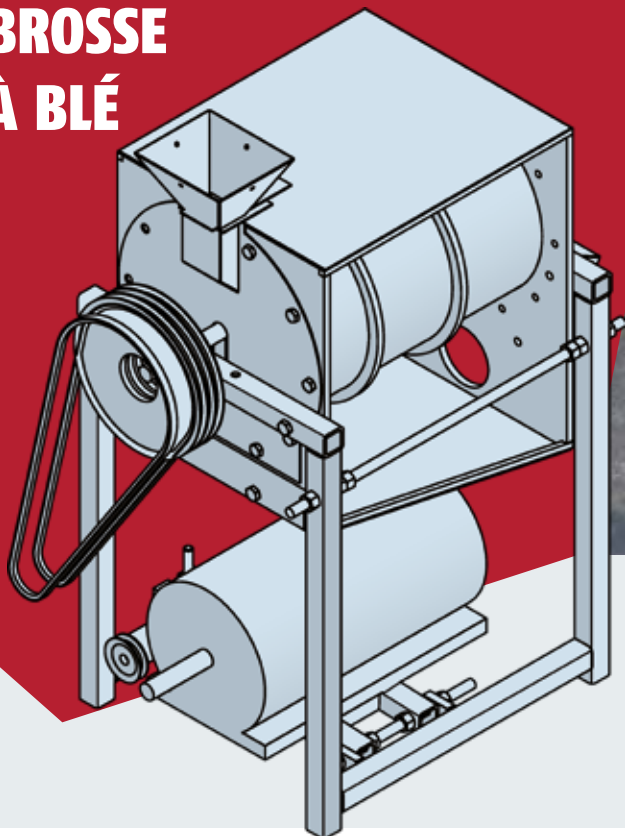


BROSSE À BLÉ



Intégrée en amont du moulin dans la chaîne de meunerie, cette brosse permet de retirer les poussières fixées sur la surface du grain.

Outre l'effet nettoyant, cela répond au besoin de régulation du taux de mycotoxines (concentrées dans la poussière) au sein d'une meunerie.

C'est un modèle adapté à l'échelle des artisans et paysans boulangers. La machine, haute d'environ 1m et pesant environ 100kg, permet un débit de grains brossés de 200 à 600 kg/heure.

Principe de fonctionnement

Les grains sont nettoyés par deux brosses en acier, et guidés par des ailettes vers la sortie. L'entraînement est réalisé par un moteur électrique de 2 kW. Un carter extérieur permet d'étanchéiser l'ensemble et d'aspirer les poussières avec un aspirateur classique.

Trémie d'entrée des grains



Sortie
des grains
brossés

