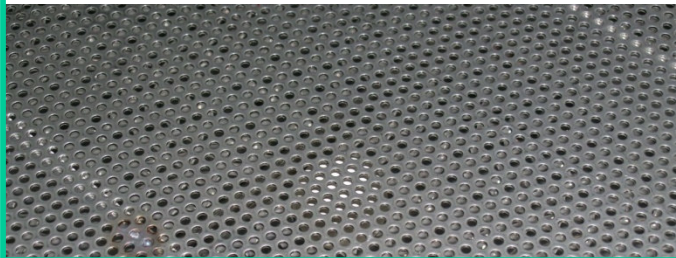


TAMIS facilement démontables et remplaçables manuellement sans l'aide d'outils (fixation sur la goulotte par grenouillères métalliques).

Surface de tamisage en tôle perforée, toile ou barreaux.
Perforations de tamis standards ou spéciales (exemples: trous oblongs, ovales, etc.).
Système de dégommage par boules caoutchouc pour produits alimentaires.



SUPPORTS ELASTIQUES.

Le corps oscillant de la machine repose sur des éléments élastiques spéciaux à rotules. La vibration est absorbée par des éléments en 'Rubmix 10', un élastomère en caoutchouc naturel que se comporte de la même façon qu'un ressort ou un amortisseur mais avec d'incroyables avantages par rapport aux systèmes classiques:

Absence absolue de bruit en marche.

Vie d'exploitation presque illimitée même avec une **totale absence de maintenance** tout en conservant ses caractéristiques fonctionnelles inaltérées. **Isolation des vibrations au 99,99 %** due à une fréquence naturelle propre au dessous de 3 Hz.



DEUX MOTO-VIBRATEURS.

Equipés de masses excentriques réglables sur échelle graduée; Protection mécanique IP 65 avec tropicalisation; Corps cylindrique en fonte; Roulements à rouleaux avec lubrification permanente; Boîte à borne en matériau isolant équipée de presseétoupe antipli pour la protection du câble de sortie; Arbre moteur en acier allié, traité et rectifié; Normes ATEX sur demande. Puissance largement dimensionnée de 0,04 jusqu'à 7,50 KW.