

F. BRAMBATI

VOGHERA

(Italy)

P A R I S

BRUXELLES

MACHINES et MATERIEL POUR LES INDUSTRIES DE L'ALIMENTATION

Minoteries - Pâtes alimentaires - Rizeries
Biscuiteries - Biscotteries - Alimentations animale

Installations de :

Mélanges - Dosages - Pesages - Ensilages

Transports - pneumatiques en aspiration ou compression
Transports mécaniques

NOTRE BUREAU FRANCE

A. PISCAGLIA

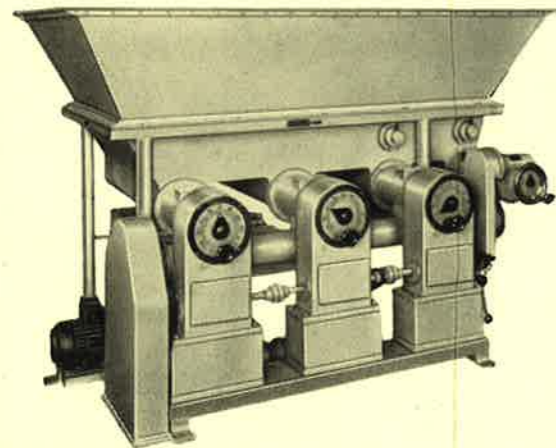
96 Av. de la République, tel. 700.79.36

PARIS XI⁰

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

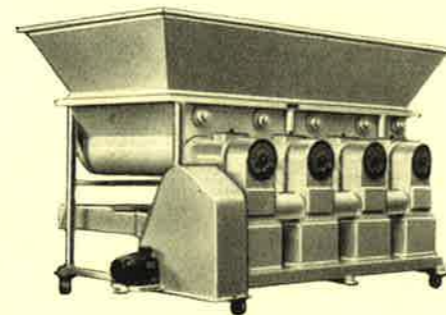


**Groupe tremies
type DC. 3+1**

Groupe à 3 compartiments équipé de doseurs au cinquantième auquel groupe se trouve incorporée une trémie pour dosage micrométrique; complet de tamis pour le contrôle des farineux avec moteur de commande. Le mélange des différents types de farineux se fait en pourcentage suivant la position des doseurs qui se règlent au moyen d'un volant sur un vernier numéroté.

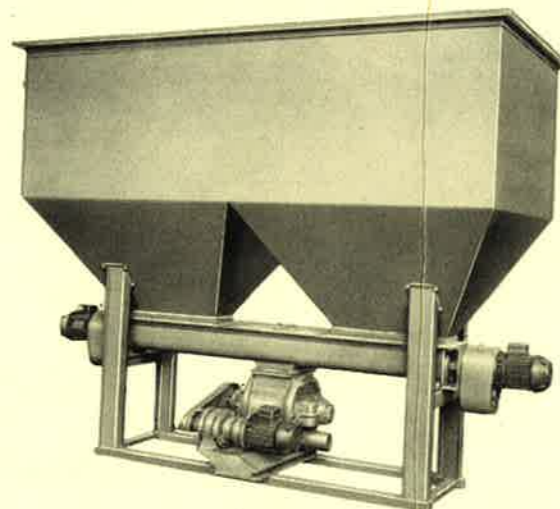
Groupe tremies type DC. 4

Groupe à 4 compartiments pour le dosage et l'alimentation des farines ou semoules spécialement pour pâtes alimentaires; équipé de doseurs à divisions au cinquantième, réglables au moyen d'un volant sur vernier numéroté placé frontalement; groupe complet de tamis pour contrôle des farines avec moteur de commande.



**Groupe tremies
type T. C. - S. 2**

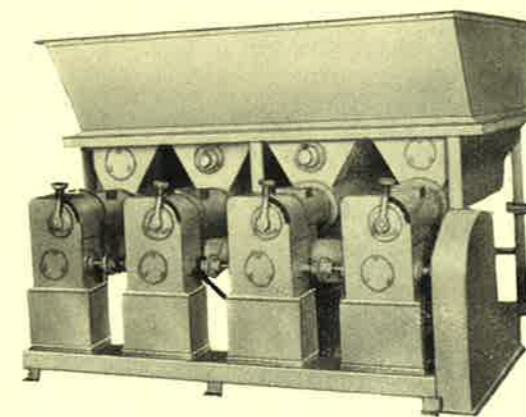
Groupe à deux compartiments pour le chargement des produits granuleux ou moulus; équipé de 2 extracteurs avec moto-réducteurs indépendants qui dirigent les produits au centre pour le chargement des transporteurs pneumatiques en aspiration ou compression; les trémies peuvent avoir une capacité de plus de 100 Qx.



ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

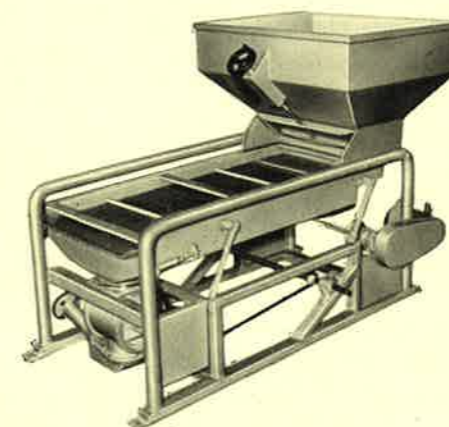
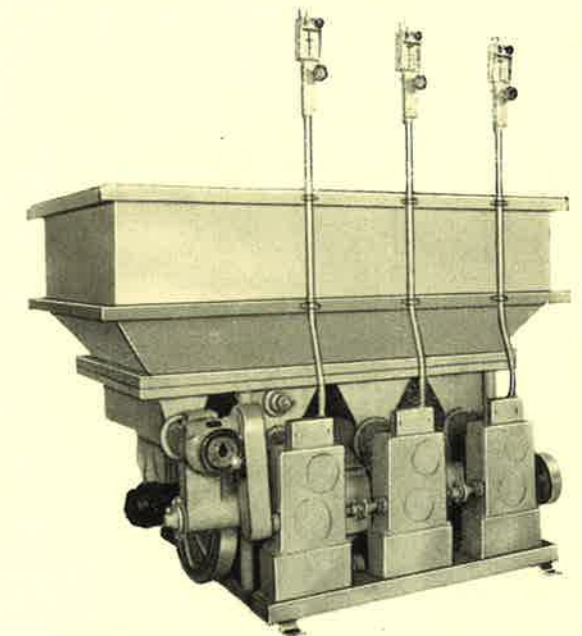


**Groupe tremies
type DV. 4**

Groupe trémies pour l'alimentation des farineux à 4 compartiments avec en annexe doseurs à divisions au vingtième se manoeuvrant au moyen d'une poignée sur un vernier numéroté déterminant ainsi les pourcentages désirés; groupe équipé de tamis de contrôle avec moteur de commande.

**Groupe tremies
type DVq 3+1**

Groupe à 3 trémies pour l'alimentation des farineux avec doseurs à divisions au vingtième, se manoeuvrant au-dessus du sol au moyen d'un cadran sur lequel sont indiqués les pourcentages; incorporée une trémie avec dosage micrométrique réglable au moyen d'un volant sur vernier de positionnement; groupe complet de tamis pour contrôle et de moteur de commande.



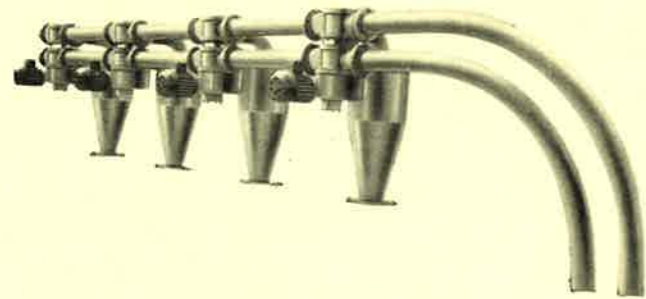
Tremie de chargement type TRS

Groupe trémie pour chargement farines avec extraction réglable au moyen d'un volant, équipé d'un tamis de contrôle fixé sur le chassis de soutien avec base au sol; groupe complet de moteur de commande.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

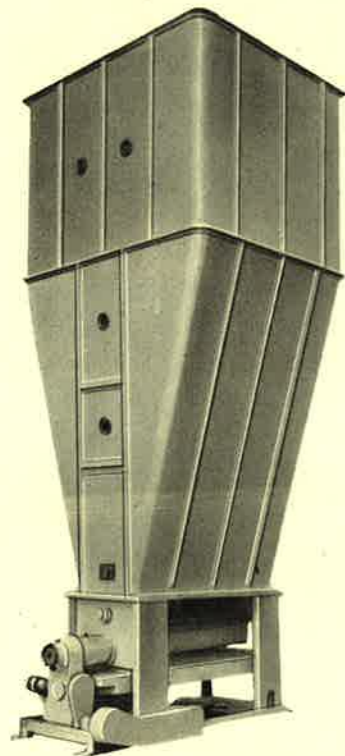
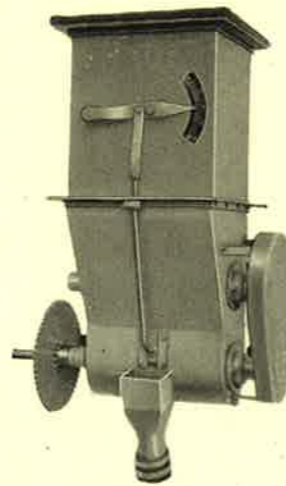


Groupe à 4 double vannes de déviation type V 2 V

Groupe par commande à distance, apte au chargement de réservoir au moyen de transporteurs pneumatiques en compression et avec faculté d'extraire l'air en aspiration; groupe équipé de microcyclônes de décantation.

Groupe tremie type DMS

Groupe pour le dosage en petits pourcentages de produits farineux; réglable au moyen d'une poignée sur vernier numéroté.



Groupe extracteur type E. S.

Extracteur pour silos à farines avec débits variables, manoeuvrable au moyen d'un volant placé frontalement sur vernier numéroté; groupe doté de tamis pour le contrôle des farines avec moteur de commande; le tout incorporé dans une robuste structure métallique avec base au sol.

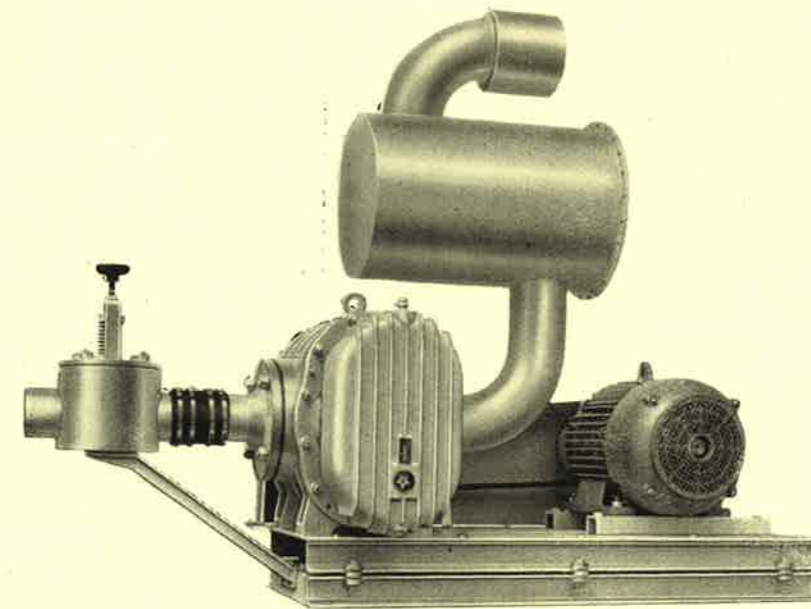
Silos type A. T.

Silos au-dessus du groupe E. S. d'une capacité jusqu'à 1000 Qx. de farines de n'importe quel type; construction très robuste à forme carrée ou rectangulaire, avec angles arrondis ce type est très apprécié du fait de son faible encombrement par rapport à sa capacité d'utilisation dans les locaux.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

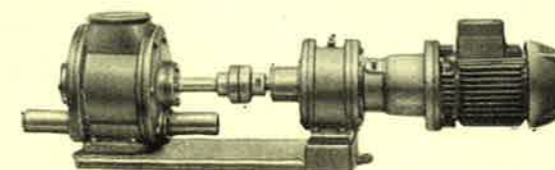
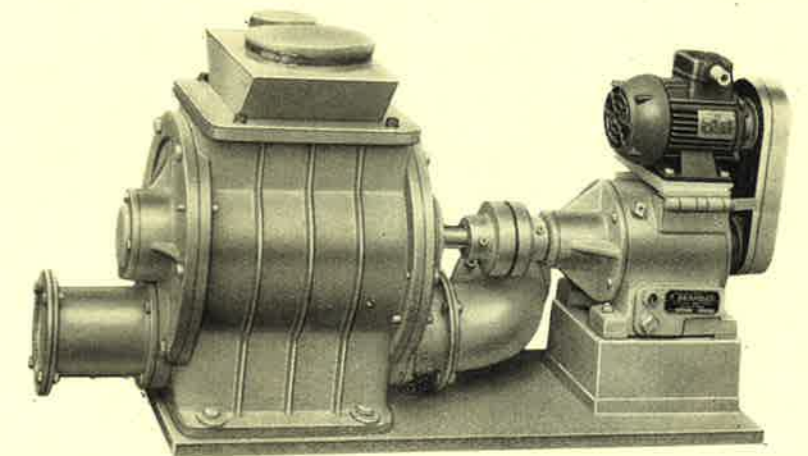


Groupe compresseur type C. 30

Groupe pour transport pneumatique en compression pour produits granuleux ou farineux; complet de moteur, tube silencieux à filtre avec valve de retenue; le tout monté sur socle avec antivibrants sur chassis de base.

Ecluse rotative type VC. 200

Groupe écluse tournante à tenue de pression pour l'acheminement du produit dans les tubes de conduite des transports pneumatiques. Groupe équipé de motoréducteur accouplé; le tout monté sur socle.



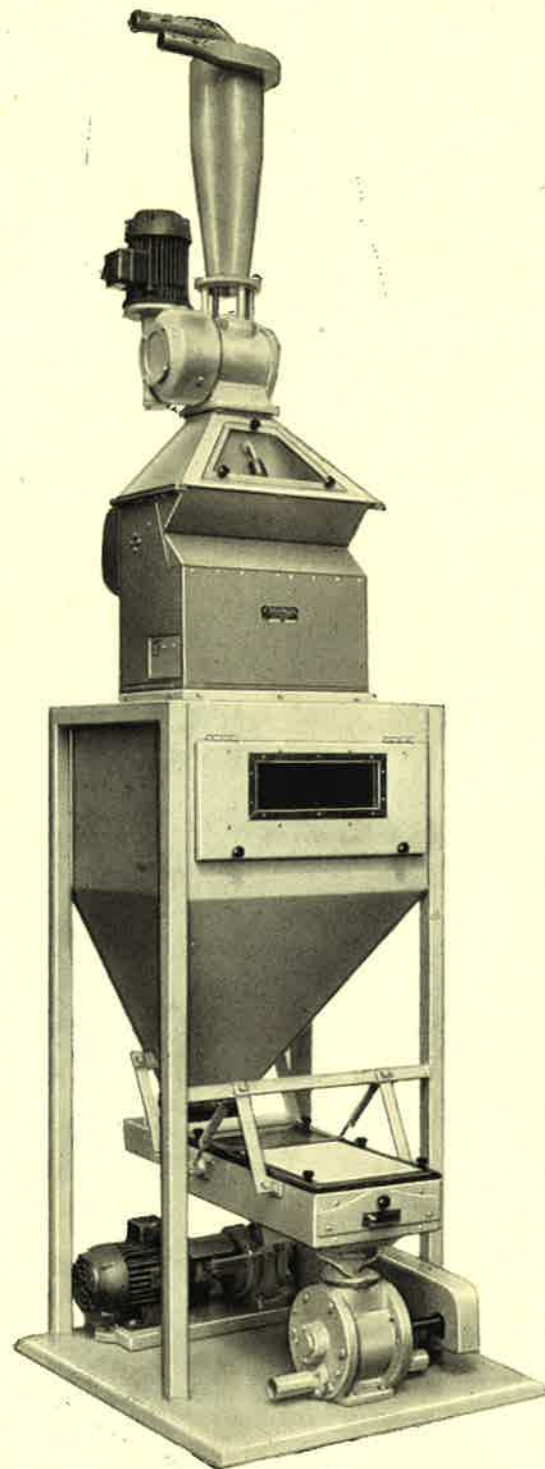
Ecluse rotative type VC. 10

A tenue de pression pour transports pneumatiques par air comprimé, équipé de moto-réducteur; le tout monté sur socle.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANIQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)



Groupe peseuse type B.C.S.P.S.

Balance de contrôle farineux avec réservoirs poumon et tamis, équipé des accessoires suivants:

- groupe microcyclône de décantation avec moto-réducteur type C. V. R. M.
- conduit à goulotte inclinée
- balance à réservoir pour pesées de 5 - 10 - 25 - 50 Kg. à cycle continu équipée de 2 compteurs de lecture, dont un fixé sur la paroi de la peseuse, et un à appliquer à distance, les commandes par impulsions électriques sont transmises par la peseuse, châssis de soutien avec incorporé un réservoir poumon équipé d'un appareillage de niveau pour l'arrêt automatique au trop plein; tamis de contrôle et groupe écluse d'air à tenue de pression du type V. C. avec moto-réducteur pour la commande de l'écluse et du tamis.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANIQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel 21132
(Italy)



Groupe peseuse type B.C.S.P.D.V.

Peseuse de contrôle des farines, avec réservoir à poumon, appareillage de niveau, doseur à canal vibrant pour pesées de 5 Kg. Portée horaire maximum 12 Qx. Peut être utilisée pour le contrôle des matières granuleuses et produits moulus, y compris aliments bétail, semoules et farines ayant un faible degré d'écoulement.

Membrane electronique type M.E.

Membrane pour l'arrêt automatique et la signalisation à distance des produits ensilés, pour le minimum et le maximum de niveau; cet appareillage peut être utilisé pour des produits granuleux, moulus, ou liquides.



ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

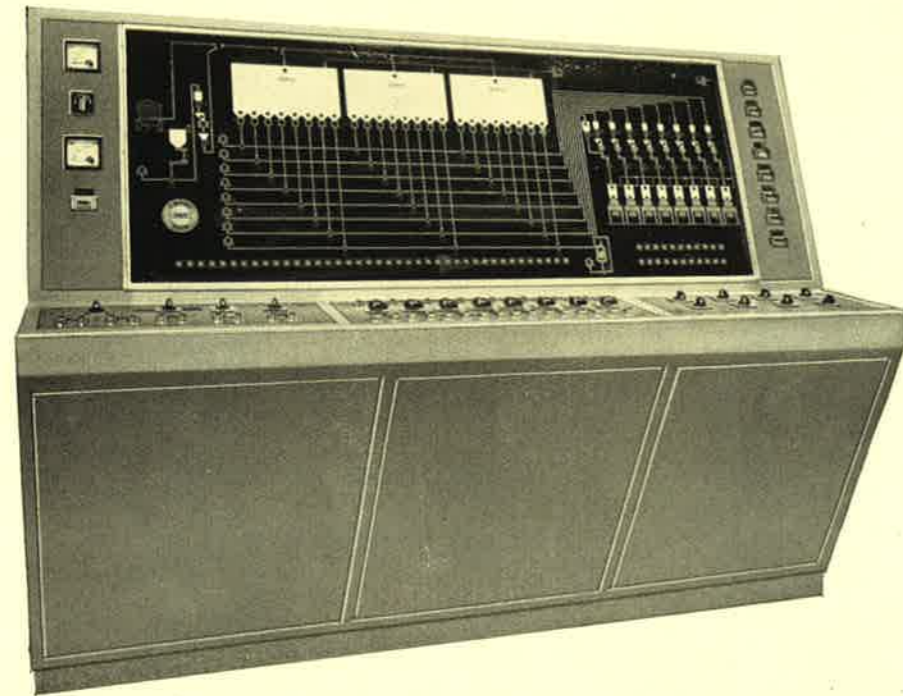
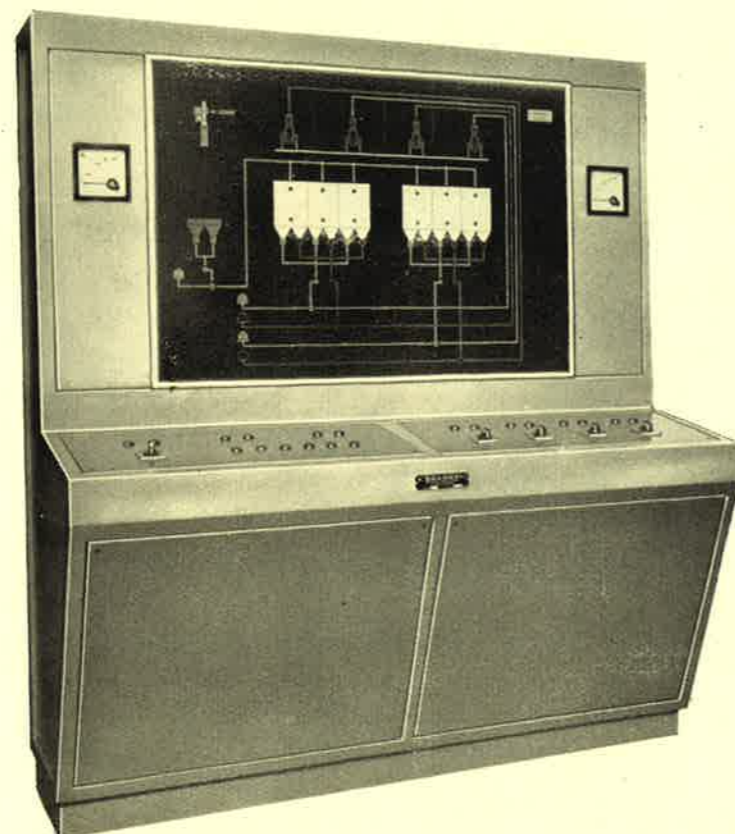


Tableau de commandes électriques type C.E.S.C.

Tableau pour la centralisation à boutons poussoirs et interrupteurs pour la commande de 60 moteurs et de tout l'appareillage automatique compris dans l'installation complété par un vaste panneau synoptique lumineux pour le contrôle visuel des parties en fonction et avec lampes témoin numérotées signalant les éventuelles pannes dans l'installation; sur les cotés se trouvent montés, ampèremètre, voltmètre, interrupteur général et 9 contacteurs pour le contrôle de la production passant par les peseuses.

Tableau de commande électrique type C. E. S.

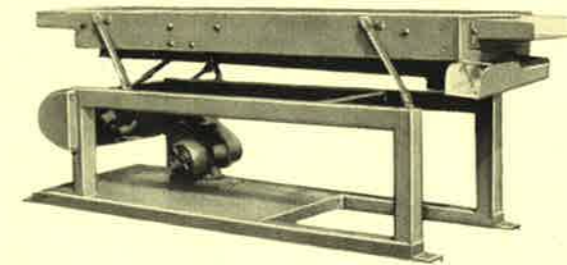
Tableau centralisant la commande de 12 moteurs et des appareillages automatiques de une installation d'alimentation semoule de 4 presses à pâtes alimentaires; équipé de un panneau synoptique lumineux pour le contrôle des parties en fonction; groupe équipé d'un interrupteur général; tablier avec boutons poussoirs, complet de voltmètre et de ampèromètre.



ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel 21132
(Italy)

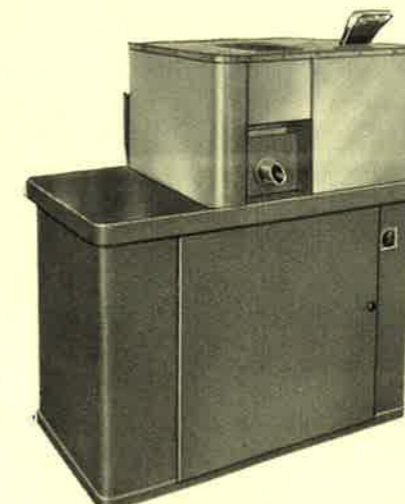
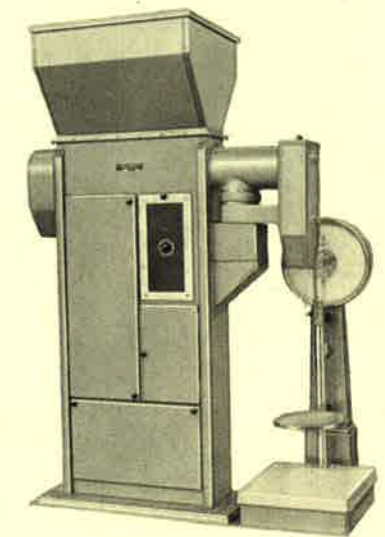


Tamis vibrant type V. E. T.

Pour le tamisage des pâtes alimentaires coupées avec tamis interchangeable, équipé de canal pour l'extraction des poussières, groupe monté sur chassis au sol avec moteur dc HP. 0,35.

Peseuse a farines type PAF 64

Groupe peseuse pour produits moulus gros et impalpables, apte pour des pesées de 5 à 50 Kg. en sacs papier; extraction au maximum au moyen d'une vis motorisée et extraction de la pesée d'appoint par canal vibrant; groupe équipé de relais électroniques pour le poids demandé, réglage au moyen de volant situé derrière le cadran de la balance avec aiguille sur échelle numérotée; production horaire maximum 30 Qx.



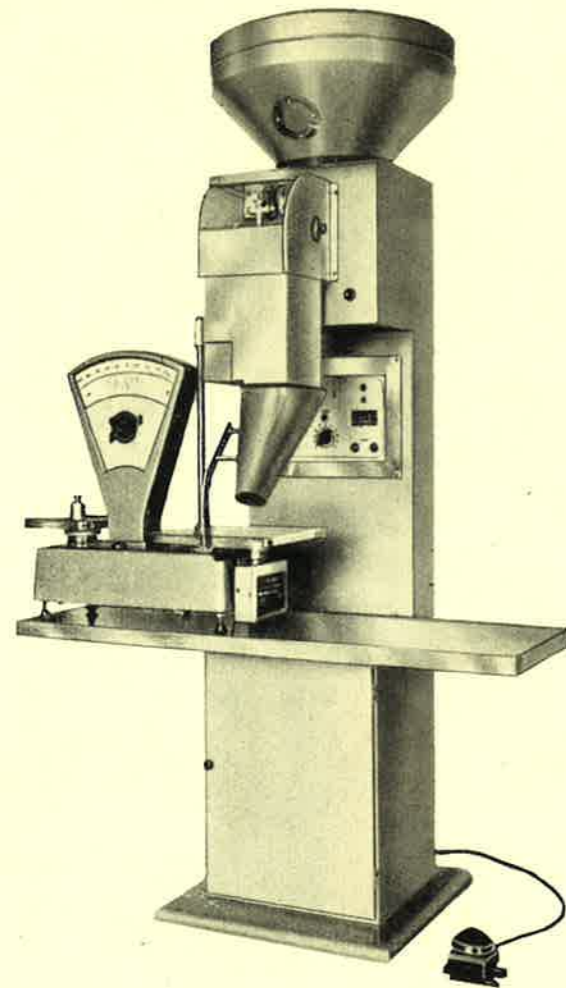
Peseuse pour pâtes longues type PAL 1

Groupe peseuse pour pâtes longues, apte à confectionner des paquets de 100 à 1000 gr. en sachets cellophane, papier ou carton; production de 600 à 800 paquets/h. avec 2 personnes dans lequel une fait le poids et l'autre presente le sachet et le ferme; la machine est équipée d'un tableau de contrôle avec (+ et -) déclenchement automatique au zéro (0) central avec une précision de 2 gr. environ; fonctionnement à cycle continu avec moteur de HP. 0,5.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)



**Peseuse automatique
type PA 1000**

Groupe pour confectionner des pesées de 100 à 1000 gr. pour une production horaire de 600 à 1000 paquets de produits granuleux et pâtes alimentaires; groupe équipé d'une balance «Marengo» avec cadran numéroté divisions par 2 gr. avec (+ et—) au (0) central; double déclenchement au maximum et au minimum avec relais électroniques; groupe équipé de brosses de fermeture, avec réservoir de prépesage, la machine peut fonctionner en cycle continu ou bien équipée d'un relais électrique commandé par poussoir au pied ou à la main.

Canal vibrant type V.C.

Pour l'extraction des pâtes alimentaires coupées en provenance de silos de stockage; équipé de vibreur électromagnétique et de base de fixation; peut être également utilisé pour des produits moulus.



ATELIERS DE CONSTRUCTIONS MECANQUES

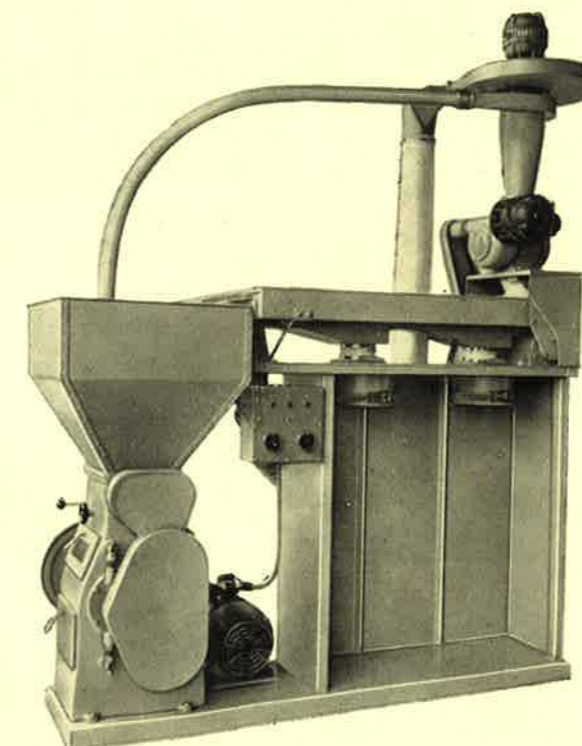
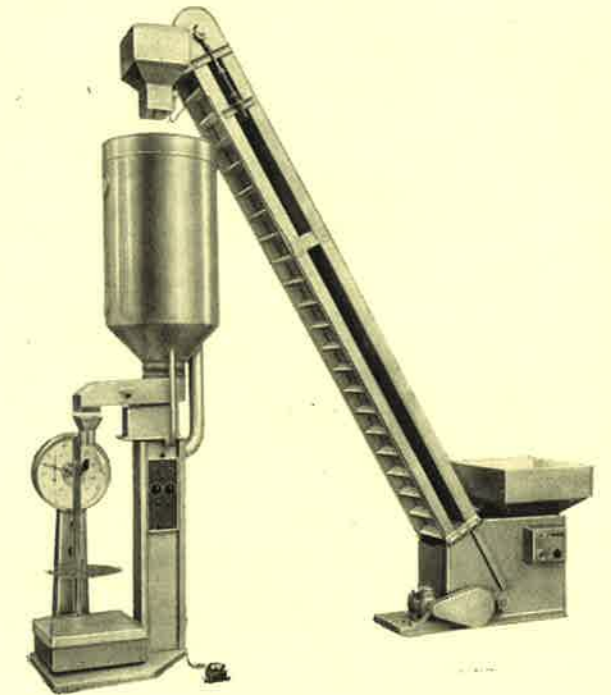
F. BRAMBATI

VOGHERA - Via Grippina 29, tel. 21132
(Italy)

**Peseuse automatique
type P.A. 50
et elevateur de chargement
type B.L.T.V.**

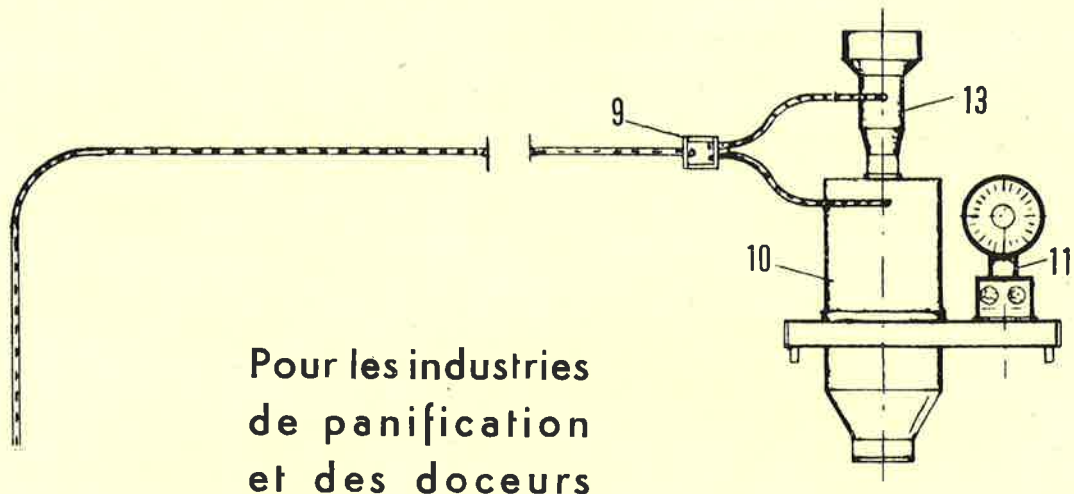
Groupe peseuse automatique pour la confection de produits granuleux en pesées de 5 à 50 Kg.; équipé d'un double déclenchement automatique pour le maximum et le minimum, à commande électronique.

Groupe élévateur équipé de trémie à canal vibrant pour le chargement désiré, complet de pressostat pour l'arrêt automatique au trop plein.



**Moulin
à déchets
type K. 2**

Composé d'un appareil à cylindres à 3 rouleaux pour 2 passages, dégrossisseur et finisseur; ensemble complet de transport en aspiration pneumatique et tamis de contrôle; monté sur charpente dans laquelle sont incorporées 4 bouches à sacs; moteur de commande appareil à cylindres HP. 4; moteur de commande aspiration HP. 0,8; moteur de commande écluse d'air et tamis HP. 0,35 production horaire Kg. 200 environ; calibre N. 50.



Pour les industries de panification et des doceurs

Les utilités

L'emploi minime de force motrice et humaine; le contrôle des farines avec tamisage; la sûreté de poids pour un bon mélange; le plus grand hygiène.

Le cycle de travail

Les farines descendent des silos contrôlés au moyen des doseur spéciaux, qui dosent les farines selon les pourcentages qu'on voudrait obtenir.

Les farines, avec un transport ramasseur, viennent convoyées sur un tamis et en viennent sélectionnées les impurités; les farines descendent dans l'écluse tournante de chargement et dans la tuyauterie; l'installation est actionnée d'un moteur de commande.

L'air est comprimée dans la tuyauterie a moyen d'un compresseur tournant fourni de filtre d'air. L'air comprimée qui transporte les farines, qui sont visibles dans le tube à voyant, au moyen d'une deviation placée sur la tuyauterie. arrive dans le réservoir ou les farines s'amassent jusqu'à former le poids voulu; la balance est fournie de cellule foto-electrique qui declenche le relè dans le tableau de commande et arrête la distribution et dans le même temps la soupape qui s'inverte et envoie les residus en arrive dans le cyclone qui arrête le produit jusqu'au vide complet du réservoir et forme ainsi un cycle automatique continu.

