

# ENTOLETER

Der Entoleter (Sterilisator) „VSTE-S“ wird verwendet, um im Getreide oder Mehl natürlich vorhandene Insekteneier oder Larven unschädlich zu machen und das Produkt somit vor der Lagerung oder Verpackung zu hygienisieren. Die Maschine ist für den Einsatz im Laufrohrbau vorgesehen.



## ARBEITSWEISE

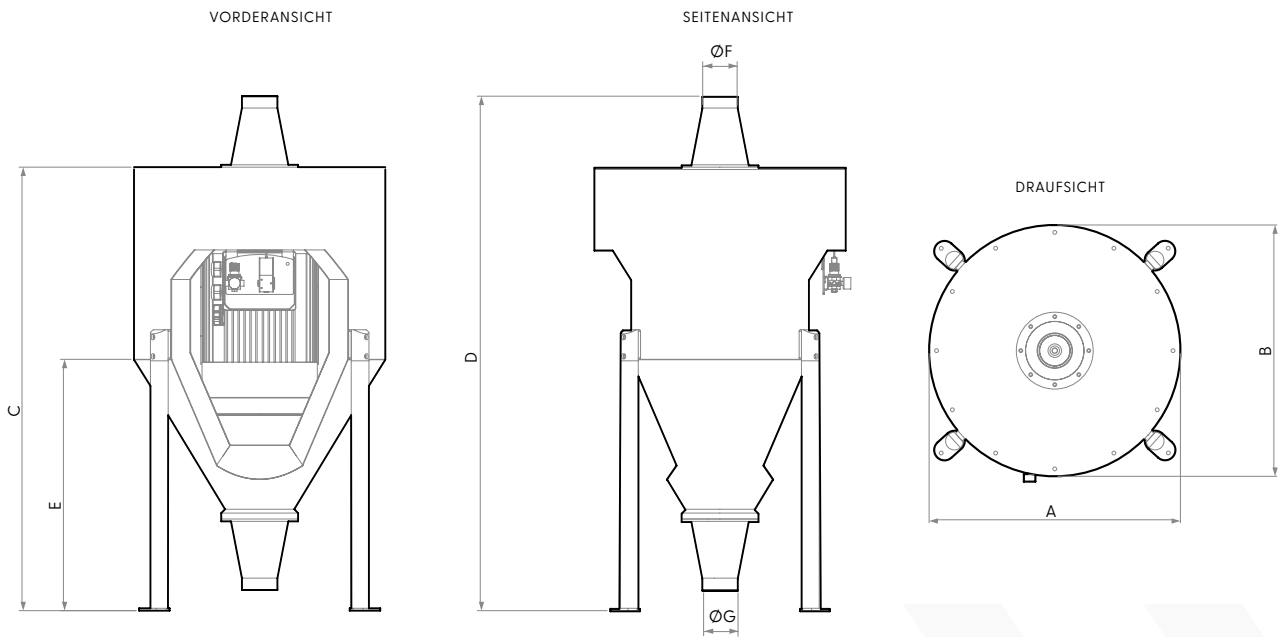
Das Produkt tritt von oben axial in die Maschine ein. Ein schnell drehender Rotor mit Stiften im Inneren der Maschine beschleunigt das Produkt. Durch das mehrfache Aufprallen des Produkts an die Maschinenwand und auf die Rotorstifte werden Insekteneier zuverlässig abgetötet. Das Produkt fließt von der Außenwand im freien Fall nach unten und verlässt die Maschine.

## EIGENSCHAFTEN

- › Hohe Mortalitätsrate
- › Lagerluftspülung
- › Temperatur- und Vibrationsüberwachung
- › Vibrationsentkoppelte Aufstellung
- › Geeignet für die Anwendung in explosionsgefährdeten Bereichen (Innen/Außen)

## OPTIONEN

- › Edelstahlausführung
- › Kundenspezifische Lackierung (Standard: RAL9003/RAL3003)



### TECHNISCHE DATEN

Typ	Leistung <sup>1</sup> [t/h]	Motorleistung [kW]	Aspirations- luftmenge <sup>2</sup> [m³/min]	Gewicht [kg]		Volumen [m³]
				Netto	Brutto	
VSTE-5.5S	0–2	5,5	5	240	264	1,8
VSTE-7.5S	3	7,5		255	281	
VSTE-11S	4–5	11,0		282	310	
VSTE-15S	6–8	15,0	7	363	400	2,4
VSTE-18.5S	9–11	18,5		380	418	
VSTE-22S	12–15	22,0		413	455	
VSTE-30S	16–18	30,0		478	525	
VSTE-37S	19–22	37,0		503	553	

1 Leistungsangaben sind unverbindliche Richtwerte, basierend auf Weizenmehl (0,55 t/m³) und können je nach Produkt, Feuchtigkeit, und Umgebungsbedingungen abweichen.

2 Aspiration durch pneumatische Absaugung oder durch Anschluss des Auslaufs mittels Gabelstück an eine Aspirationsanlage.

### ABMESSUNGEN (MM)

Typ	A	B	C	D	E	ØF	ØG
VSTE-5.5S	740	740	1.360	1.585	710	Ø150	Ø150
VSTE-7.5S							
VSTE-11S							
VSTE-15S	850	850	1.500	1.740	850	Ø200	Ø200
VSTE-18.5S							
VSTE-22S							
VSTE-30S							
VSTE-37S							