

FLIEHKRAFTSCHÄLER





ÜBER 130 JAHRE ERFAHRUNG

in der Verarbeitung von Getreiden und Hülsenfrüchten



Die kontinuierliche Weiterentwicklung von Maschinen und Anlagen macht SCHULE Mühlenbau zum kompetenten Partner, wenn es um die Verarbeitung von Reis, Getreide, Leguminosen und vielem mehr geht.

Die Verarbeitung von Hafer erfordert viele unterschiedliche Produktionsschritte. Neben der Reinigung und Sortierung fallen darunter unter anderem auch das Schälen, Separieren, Grüßen und Flockieren. Alle für die Haferverarbeitung notwendigen Maschinen fertigt SCHULE am norddeutschen Standort in Reinbek nach DIN EN ISO 9001 Zertifizierung – „Made in Germany“. Seit 1892 ist SCHULE Mühlenbau mit allen Getreide produzierenden Ländern der Welt und mit allen Arbeitsmethoden der Getreidebearbeitung bestens vertraut.



INHALT

01

Fliehkraftschäler

Seite 04

02

Vorteile & Produkte

Seite 05

03

FKS CLE

Seite 06

04

FKS 500

Seite 07



FLIEHKRAFT- SCHÄLER

Höchster Schälgrad bei geringstem Bruchanteil



↑ Haferschälgemisch nach dem Fliehkraftschäler

Einer der wichtigsten Prozessschritte in einer Haferverarbeitungsanlage ist die Schälung. Der SCHULE Fliehkraftschäler erzielt hier optimale Ergebnisse und wird unter anderem auch zum Schälen von Sonnenblumenkernen, Dinkel, Buchweizen und Hanf eingesetzt.

Über ein Tauchrohr, welches die Durchsatzleistung reguliert, wird das Produkt dem rotierenden Wurfrad zugeführt. Innerhalb des Wurfades wird das Produkt ausgerichtet und mit Hilfe der Fliehkraft, bedingt durch die Rotation, gegen einen Prallring geschleudert.

In Abhängigkeit des Produktes kann aus einer Vielzahl von Prallringmaterialien gewählt werden. Hierzu gehören neben verschiedenen Spezialkunststoffen auch Ringe aus Stein, Stahl und Keramik. Durch einen auf das Produkt optimal abgestimmten Prallring und mit Hilfe eines

vorinstallierten Frequenzumrichters, zur Regulierung der Wurfradzahl, lässt sich problemlos ein hoher Schälgrad bei gleichzeitig sehr geringem Bruchanteil einstellen.

Des Weiteren verfügt der SCHULE Fliehkraftschäler über eine automatische Prallringverstellung, wodurch eine gleichmäßige Abnutzung des Prallringes gewährleistet wird. Hieraus resultieren gleichbleibend hohe Schälergebnisse und lange Standzeiten der Prallringe.

Nachdem das jeweilige Produkt geschält wurde, entsteht ein sogenanntes Schälgemisch. Es besteht dann zu einem Anteil aus den geschälten Kernen und zum anderen aus einer ungeschälten Fraktion sowie den gelösten Schalen. Dieses Gemisch wird anschließend in einem Hochleistungs-Umluftseparator von den Schalen befreit.



Vorteile

- Exzellenter Schälgrad
- Geringer Bruchanteil
- Hoher Ertrag
- Niedriger Stromverbrauch
- Lange Lebensdauer der Verschleißteile
- Höhenverstellbarer Schälring
- Hoher Durchsatz
- Höchste Schälereffizienz
- Stufenlos einstellbares Drehzahlband
- Hohe Prallringstandzeiten durch hochverschleißfestes Material und automatische Prallringverstellung
- Verkürzte Wartungszeiten durch speziell entwickelte Prallringhalterung

Produkte



↑ Hafer vor der Schälung



↑ Hafer nach der Schälung



↑ Sonnenblumenkerne vor der Schälung



↑ Sonnenblumenkerne nach der Schälung



↑ Dinkel vor der Schälung



↑ Dinkel nach der Schälung



TECHNISCHE DATEN

Fliehkraftschäler	FKS CLE
Leistung t/h	bis 5,0
Motorleistung kW	5,5
Kapazitäten	
Hafer	bis 4000 kg/h*
Sonnenblumenkerne für Bäckerei und Handel	bis 1500 kg/h*
Sonnenblumenkerne für die Ölindustrie (Sonderausführung)	bis 5000 kg/h*



*Die Kapazitäten sind Referenzwerte, sie können durch die Eigenschaften des Produktes variieren



Fliehkraftschäler der Klasse CLE zeichnen sich durch ein modulares Baukastensystem und einen schnellen Prallringwechsel aus.



Fliehkraftschäler	FKS 500
Leistung t/h	bis 5,0
Motorleistung kW	5,5
Kapazitäten	
Hafer	bis 3000 kg/h*
Sonnenblumenkerne für Bäckerei und Handel	bis 1500 kg/h*
Sonnenblumenkerne für die Ölindustrie (Sonderausführung)	bis 5000 kg/h*



*Die Kapazitäten sind Referenzwerte, sie können durch die Eigenschaften des Produktes variieren





F. H. SCHULE Mühlenbau GmbH

Dieselstrasse 5 – 9
21465 Reinbek
Deutschland

+49 (0)40 727 71-0
info@schulefood.com
schulefood.com

