



ZANIN-04-11.15



Treviso Venezia Verona Alpen Lagune



Photos by Glauco Granatelli, Walter Coledan, Dicaprio Veronica, Didier Descouens, Maik-T. Šebenik



**ZANIN F.lli s.r.l.**  
 Viale delle Industrie, 1  
 31032 Casale sul Sile (TV) - Italy  
 T. +39 0422 785444  
 F. +39 0422 785805  
 www.zanin-italia.com  
 info@zanin-italia.com



## LANGSAM-KÜHLER

©2015 ZANIN F.LLI - Der Inhalt dieses Prospekts (Texte, Fotos, Grafik) sind Eigentum der Firma ZANIN und sind gesetzlich geschützt. Der Inhalt dieses Prospekts darf nicht veröffentlicht, reproduziert, umgeschrieben, verteilt sowie vermarktet werden ohne ausdrückliche Genehmigung. Die im Innern dieses Prospekts erwähnten Marken, Benennungen und die Firmen sind Eigentum der jeweiligen Inhaber und werden durch das geltende Recht in der Angelegenheit von Marken Patenten und/oder Copyright urheberrechtlich geschützt.

ACHTUNG: NICHT BINDEnde DATEN! Beziehen Sie sich immer auf die technische Zeichnung, die von der Firma ZANIN F.LLI auf Anfrage zur Verfügung gestellt wird.

HÄNDLER



Agro-Industrie

# LANGSAM-KÜHLER

Die Zanin konstruiert seit 40 Jahren Kühler für jede Art von Trockner. Dieses Verfahren ermöglicht die Leistung der Trockner zu erhöhen und den Kraftstoffverbrauch um 30% zu senken im Vergleich zu den herkömmlichen Trockner. Das Verfahren besteht in der Nutzung der Energie die nach dem Trocknen im Getreide enthalten ist (sensible Wärme) und mit der „Wiederzueinander“-Wirkung erfolgt die Entfernung der Endfeuchtigkeit ohne die Notwendigkeit von Kraftstoff. Das langsame Abkühlen des Produktes hilft Risse zu verhindern die vom thermischen Schock herführen (plötzliche Veränderung der Temperatur ) und das Produkt hat im Lager eine gesunde und stabile Luftfeuchtigkeit.



**WENIGER**

- Kraftstoffverbrauch
- Energieverbrauch
- Risse

**MEHR**

- Protein-Werte
- Spezifisches Gewicht
- Gesundes Produkt
- Ausgezeichnete Lagerung
- Ideal für Produkt mit hoher Luftfeuchtigkeit 30-35 % . Entfernt 3-4 % relative Feuchtigkeit ohne Treibstoff
- Ideal für Produkt mit niedriger Luftfeuchtigkeit 20-25%. Stabilisiert und kühlt das Produkt langsam.



01 – Beispiel für die Installation  
02 – Beispiel für die Installation  
03 – Beispiel für die Installation  
04 – Isolierung  
05 – Pneumatische Schalttafel  
06 – Bodenbelüftung Ventilation  
07 – Pneumatische Austragsgruppe

## FUNKTION:

Im runden Langsamkühler fließt das Produkt in einen zylindrischen Behälter , wenn er beladen ist erfolgt gleichzeitig die Entleerung des Trockners (so viel wie beladen wird, soviel tritt aus). Dies wird durch ein Sensorensystem reguliert. Im Abstieg wird das Getreide durch einen kalten Luftstrom im Gegenstrom von unten nach oben angestoßen. Fundamental

ist die vollständige Entladung der gesamten Oberfläche, um die Homogenität des austretenden Produkts zu erhalten. Die Menge des austretenden Getreides wird durch einen pneumatischen Extraktor eingestellt , anschließend wird das Produkt in mehreren Trichter gesammelt und zu einem Entladungs-Förderer geführt.



**A** Trockner (im Durchlauf)

**B** Kühler (In Dryeration Entladung auf der gesamten Oberfläche)

**C** Kühler (nicht in Dryeration - zentrale Entladung)

MODELL	DURCHMESSER [m]	HÖHE [m]	INHALT [m³]
RLC 4 / 120	4,55	10	121
RLC 4 / 165	4,55	13	162
RLC 6 / 230	6,37	13	227
RLC 6 / 320	6,37	16	322
RLC 6 / 420	6,37	19	418
RLC 9 / 380	9,1	13	382
RLC 9 / 480	9,1	14,5	480
RLC 9 / 580	9,1	16	577
RLC 9 / 770	9,1	19	772
RLC 9 / 965	9,1	22	967

Die oben erwähnten Angaben haben eine Toleranz von +/- und sind unter den folgenden Bedingungen berechnet worden:

- Reife und gereinigte Samen innerhalb 24 Std. getrocknet
- Trockner mit Methangas gespeist.

in jedem Fall ist es ratsam, stets die technischen Angaben zu konsultieren.

**N.B.**  
Die Firma ZANIN behält sich vor, alle Änderungen vorzunehmen die im Interesse der guten Maschinenfunktion liegen. Die Firma ZANIN weist jede Verantwortung für eventuelle im Prospekt enthaltenen Ungenauigkeiten zurück.