

# Pa-Impactor

MOLIENDA  
GRINDING



## Disgregador Impactor

Impact detacher



Se utiliza para deshacer laminas de harina que serian consideradas como cáscara por el cernido, pero en forma mas intensiva que los detacheur, por lo que también contribuye con la molienda realizada por el banco de cilindros. También se utiliza para eliminar insectos que pudiera tener el producto.

These machines are used in the milling process to detach flattened flour sheets that would be otherwise classified as husk. They work more intensively than the HDR detachers, thus aiding in the grinding process performed by the roller-mills. In foodstuff industries, Impactor PA is used to eliminate any insects that the product could have.

# Pa-Impactor

## Descripción

Los disgregadores PA e Impactor, además del afinado y disgregado del producto tratado mejoran el comportamiento del producto durante el almacenaje.

Debido a su diseño, estos ofrecen una relación capacidad-consumo inmejorable.

El disgregador se puede suministrar en dos versiones.

En el modelo PA, el rotor golpea fuertemente el producto, el cual impacta perimetralmente en el cuerpo cayendo al canal recolector. En industrias alimenticias, se utiliza también esta máquina para la eliminación de cualquier insecto que tenga el producto.

En el Impactor, dicho trabajo es más intenso ya que su diámetro es mayor. Como alternativa el Impactor B, posee también pernos fijos, de forma que las partículas o semolinos impactan entre los pernos, produciendo una gran extracción de harinas, sin perjudicar con temperatura a los almidones.

## Description

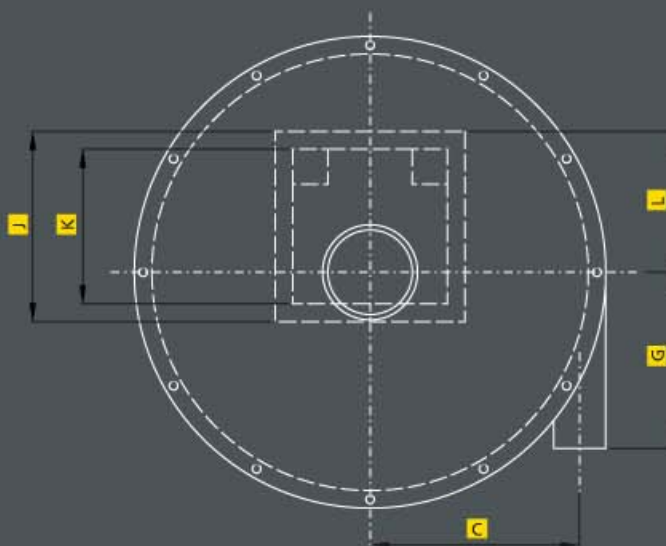
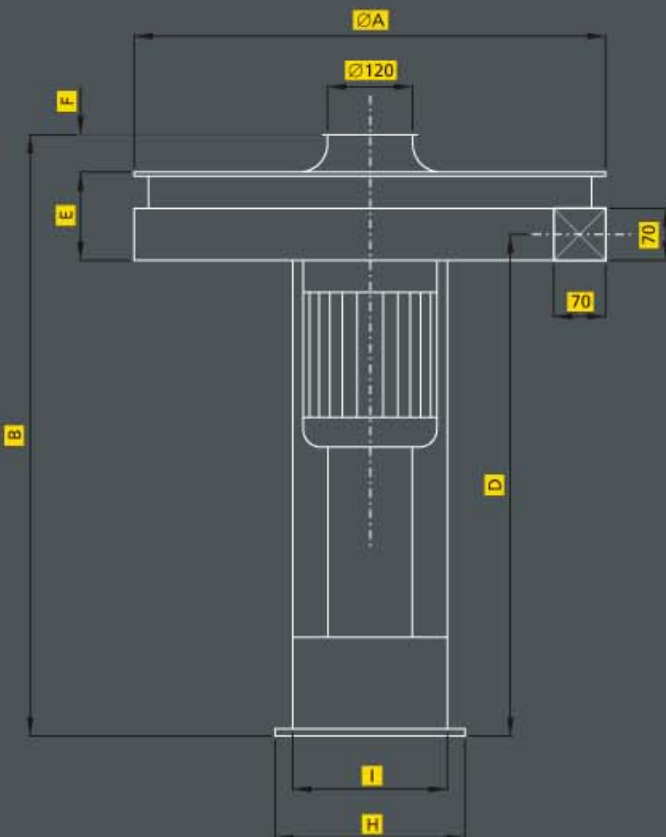
Besides refining and detaching the product, these machines improve its storage.

Due to its design, an excellent capacity-demand ratio is achieved. The PA detacher can be supplied in two different versions:

In the PA version, the rotor hits the product hard, causing it to impact in the body and falling into a collecting channel. In foodstuff industries, this machine is used to eliminate any insects that the product could have.

In the Impactor version the diameter is much larger, improving the results.

As an alternative, the B Impactor also features fixed bolts, this way the particles or fine middling hit against the bolts producing a greater flour extraction without damaging the starch with high temperatures.



MODELO	ØA	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	Motor	Capacidad	PESO
<b>Pa</b> 4	662	845	295	700	125	55	242	271	195	271	195	188	4 HP	1500 Kg/h	60 Kg.
<b>Pa</b> 5.5	662	845	295	700	125	55	242	271	195	271	195	200	5,5 HP	2300 Kg/h	65 Kg.
<b>Pa</b> 7,5	662	845	295	700	125	55	242	271	195	271	195	200	7,5 HP	4000 Kg/h	85 Kg.
<b>Pa</b> 10	662	845	295	700	125	55	242	271	195	271	195	220	10 HP	6000 Kg/h	95 Kg.
<b>Impactor</b> 7.5	800	1035	330	843	142	85	300	306	230	500	424	250	7,5 HP	1000 Kg/h	100 Kg.
<b>Impactor</b> 10	800	1035	330	843	142	85	300	334	258	540	464	270	10 HP	1700 Kg/h	110 Kg.
<b>Impactor</b> 15	800	1035	330	843	142	85	300	394	318	596	520	298	15 HP	2800 Kg/h	150 Kg.
<b>Impactor</b> 20	800	1035	330	843	142	85	300	394	318	596	520	298	20 HP	4000 Kg/h	160 Kg.

Cifras en milímetros / Numbers in millimeters

Prillwitz se reserva el derecho a efectuar cualquier cambio sin previo aviso.

Prillwitz reserves the right to make changes without incurring any obligations.

Prillwitz y cia.

Av. Belgrano 634 - (1092) Buenos Aires / T.E. 4342-1525 (Lineas Rotativas) Fax 0054-11-4342-4147 E-mail: prillwitz@tournet.com.ar