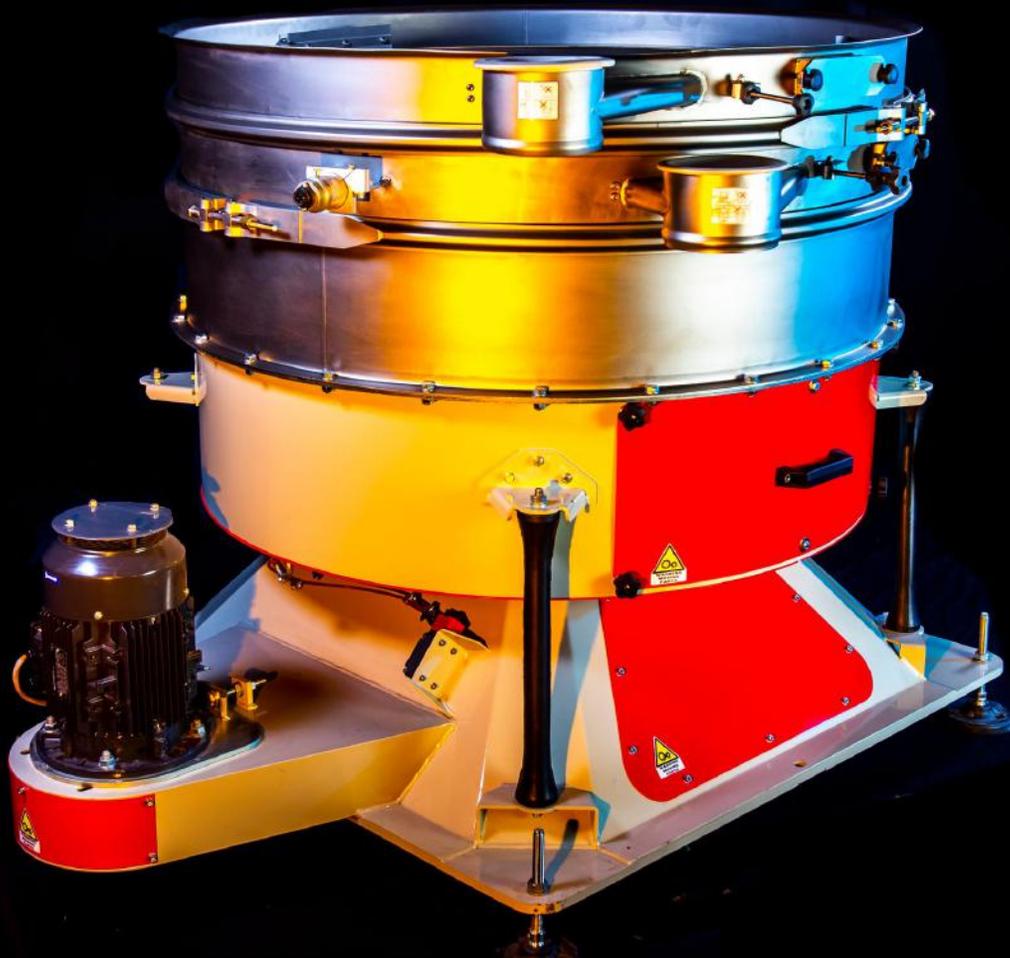


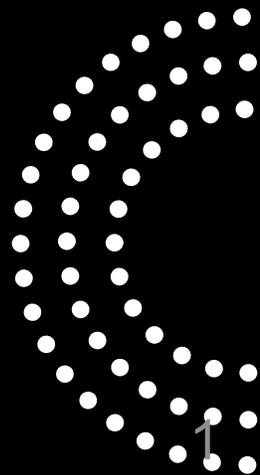
TAMICES DE NUTACIÓN

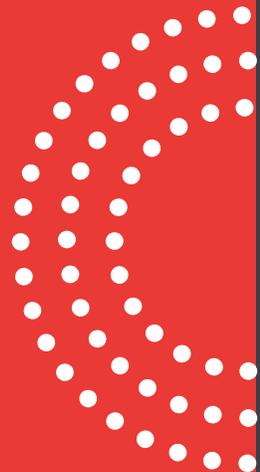
LA REVOLUCIÓN SILENCIOSA



SACMI

ENDLESS INNOVATION SINCE 1919





Introducción

Donde la innovación y la precisión se encuentran

"En el dinámico mundo del procesamiento alimentario, cada detalle cuenta. Cada grano, cada partícula, cada momento en el proceso de producción tiene un impacto en el resultado final. Es en este contexto donde surge la necesidad de herramientas y tecnologías que no solo cumplan con las expectativas, sino que las superen.

Nuestro **tamiz de Nutación** es el resultado de años de investigación y desarrollo, diseñado específicamente para enfrentar los desafíos únicos del sector alimentario. Va más allá del tamizado convencional, ofreciendo una **solución que combina precisión, eficiencia y adaptabilidad**. Con un enfoque innovador en su mecanismo de acción, este tamiz redefine lo que es posible en el mundo del tamizado.

Ya sea que estés buscando **mejorar la calidad** de tus productos, **augmentar la eficiencia** de tu línea de producción o simplemente estar a la **vanguardia en tecnología de procesamiento**, el tamiz de Nutación está aquí para marcar la diferencia.

Te invitamos a descubrir cómo esta herramienta puede transformar tu proceso productivo y elevar tus estándares a nuevos horizontes."



SACMI

ENDLESS INNOVATION SINCE 1919

Características Claves

En el mundo del tamizado, la diferencia entre un producto promedio y uno excepcional radica en los detalles. Las características clave de nuestras tamizadoras no solo definen nuestra tecnología, sino que también reflejan nuestro compromiso con la excelencia y la innovación.



Eficiencia en la Separación

Nuestro tamiz garantiza una separación precisa, reduciendo impurezas y elevando la calidad del producto final.



Ajuste Personalizado

Diseñado para adaptarse a distintos procesos, su movimiento de nutación es ajustable, asegurando un tamizado óptimo en cada situación.



Mantenimiento Simplificado

Optimizado para requerir mínimo mantenimiento, nuestro tamiz asegura más tiempo de producción y menos interrupciones.



Aplicaciones Versátiles

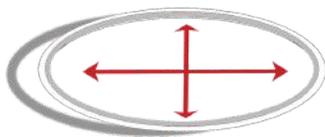
Su diseño y características lo hacen ideal para una amplia gama de aplicaciones en el sector alimentario. .

El movimiento tridimensional

El corazón de las tamizadoras de nutación reside en su distintivo **movimiento tridimensional**. Este movimiento se origina a través de un proceso excéntrico que combina **movimientos radiales y tangenciales**. Pero, ¿qué significa esto en términos prácticos?

- **Movimiento radial:** Este movimiento empuja el material desde el centro de la pantalla hacia los bordes exteriores. Es como si cada partícula fuera impulsada hacia fuera, buscando su propio espacio.
- **Movimiento tangencial:** Mientras el movimiento radial dispersa, el tangencial crea un movimiento circular del material sobre la malla. Imagina a las partículas danzando en un vórtice controlado sobre la superficie.

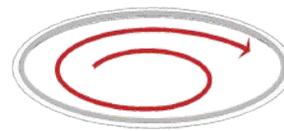
La magia ocurre cuando estas dos inclinaciones trabajan juntas. El resultado es un **movimiento centrífugo de las partículas**, permitiendo que el material se desplace sobre la malla durante un **tiempo más prolongado** antes de atravesarla. Esta danza en espiral no solo es hipnótica, sino también altamente eficiente. Garantiza una separación más nítida de las fracciones de la malla, minimizando la presencia de fracciones indeseables. En esencia, el movimiento en espiral asegura que cada partícula encuentra su lugar correcto, maximizando la calidad del producto final.



Movimiento radial



Movimiento tangencial



Movimiento centrífugo

Aplicaciones sector alimentario



Espicias y condimentos



Azúcares y edulcorantes



Lácteos en polvo



Proteínas y suplementos



Cacao y derivados



Sales y minerales



**Ingredientes panadería
y repostería**



Cereales y frutos secos

Ultrasonidos

Tamizado de Alta Definición

La vanguardia en tamizado se encuentra en la integración de la **tecnología ultrasónica** en los equipos de tamizado por nutación. Esta combinación, fruto de la innovación y desarrollo de SACMI Ibérica, redefine lo que es posible en el ámbito del tamizado fino, estableciendo nuevos estándares de calidad y eficiencia.

Ventajas de la Tecnología Ultrasónica en Tamizado:

- **Tamizado de precisión:** Capaz de manejar productos difíciles de tamizar, alcanzando tamaños de malla de hasta 20 μm .
- **Rendimiento elevado:** Logra tasas de rendimiento notablemente superiores a las soluciones tradicionales.
- **Eficiencia mejorada:** La combinación de tamizado y ultrasonidos optimiza la eficiencia del proceso.
- **Calidad superior:** Garantiza un producto final de mayor calidad y consistencia.
- **Mantenimiento simplificado:** La superficie de la malla no se obstruye, facilitando una limpieza rápida y sencilla.
- **Versatilidad industrial:** Ideal para sectores exigentes como el farmacéutico y alimentario.
- **Amplia aplicabilidad:** Adecuado para máquinas con diámetros de hasta 2.900 mm.
- **Limpieza no abrasiva:** Un sistema que garantiza productos libres de contaminación, manteniendo la integridad del material.

Aplicaciones otros sectores



Arenas y minerales



Polvos farmacéuticos



Plásticos



Polvos cerámicos



Residuos y reciclaje



Biocombustibles



Pinturas en polvo

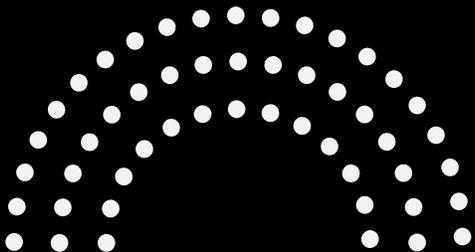


Maderas

Galería de Imágenes



Tamiz de nutación de diámetro 1500 mm



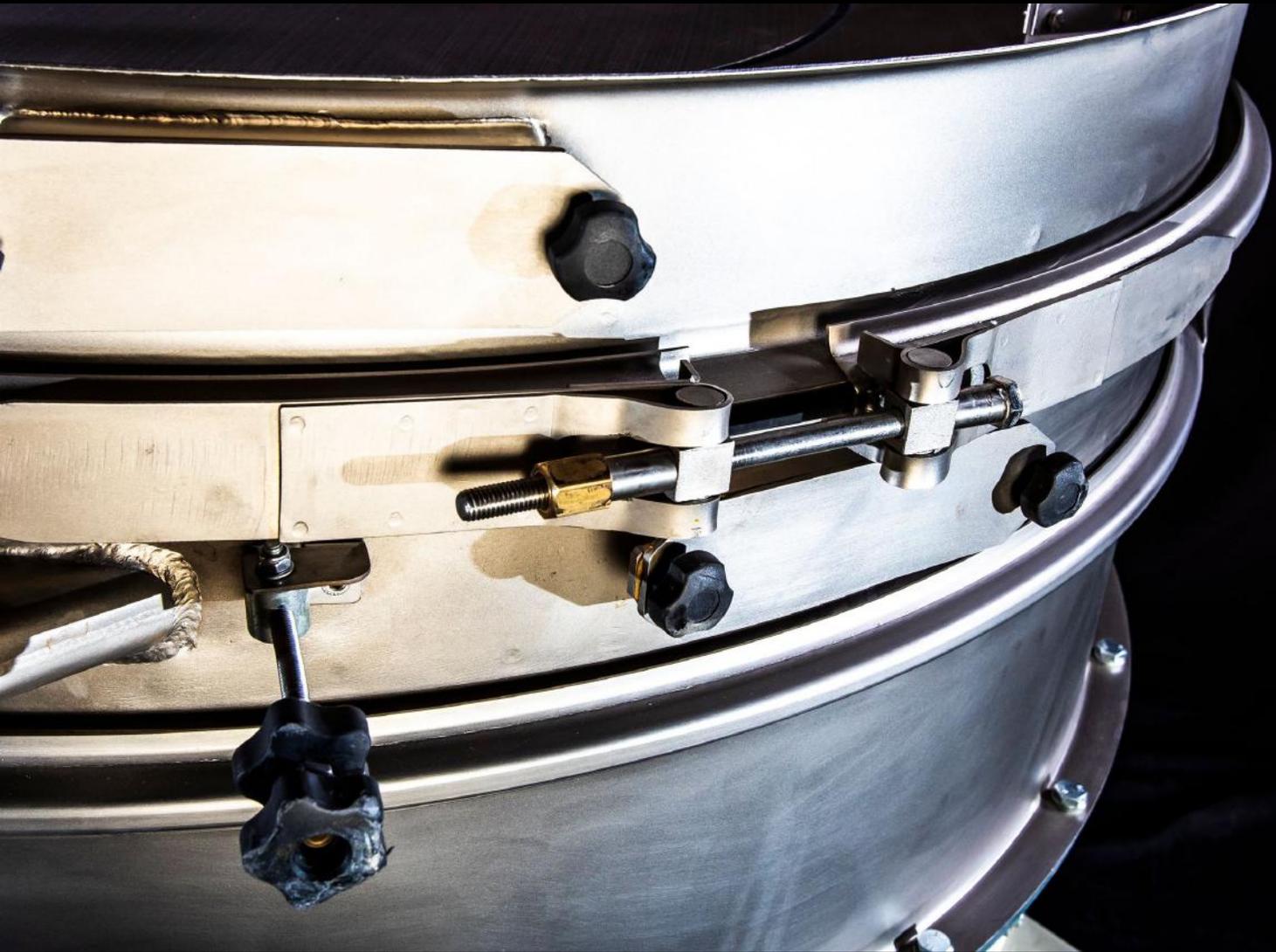
Galería de Imágenes



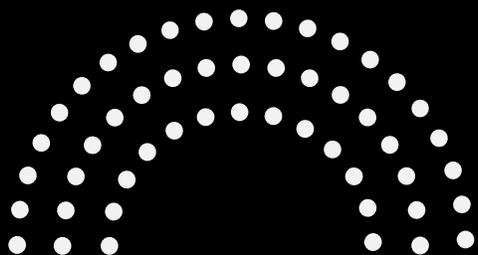
Detalle descarga



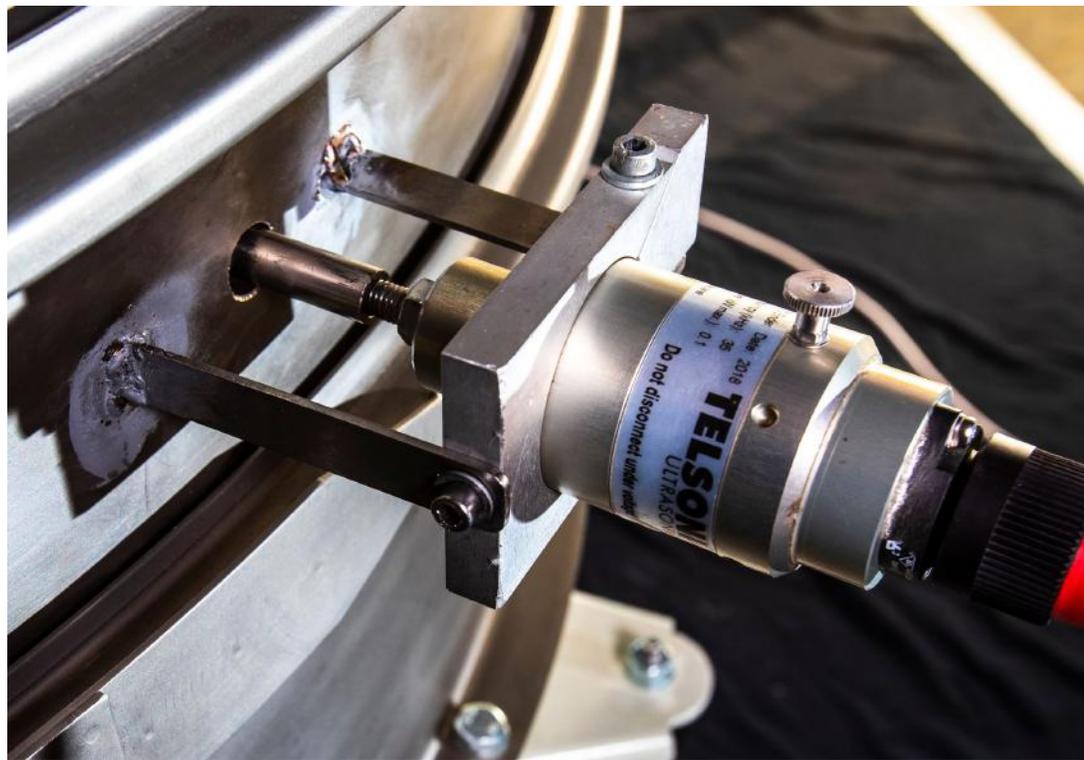
Detalle descarga rechazo



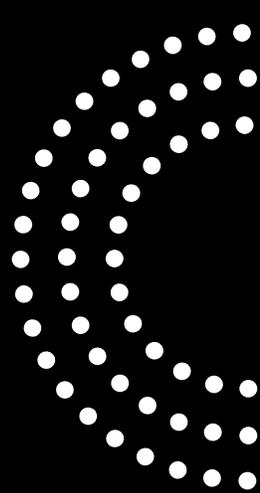
Detalle cierre faja



Galería de Imágenes



Detalle ultrasonidos



SACMI

ENDLESS INNOVATION SINCE 1919

ESPAÑA

SACMI Ibérica S.A.
Gran Vía 263
12006 - Castellón

Tlf: 964 344 700
sacmi@sacmi.es

PORTUGAL

Zona Industrial de Oiã
Rua Vale Grande, Lote A 20
3770-068 Oiã - Oliveira do Bairro

Tlf: 234 724 961
sacmiportugal@sacmiportugal.com

www.sacmi.es