



**** LARGE ****

ES420F

Производительность tons 42

продукт	МАИС	ПШЕНИЦЫ ЯЧМЕНЬ	ПОДСОЛНЕЧНАЯ	ИЗНАСИЛОВАНИЕ РАЙС СОЯ ЗЕРНО	
Сеть с отверстием	2,5	2,5	2,5	1,5	1,5
ТЕМПЕРАТУРА ГОРЕЛКИ	120°	100/105°	65/70°	75/80°	45°
ТЕМПЕРАТУРА ЗЕРНА	55/63°	45/48°	40/45°	40/45°	28/35°
PS	0,75	0,78	0,55	0,65	0,58
Производительность Т	42,3	44	31	36,70	32,70
Производительность м3	56,5	56,5	56,5	56,5	56,5

время зарядки

С У Ш К И	Снимаемая влажность-5 р	1½ h.	1½ h.	1¾ h.	1¾ h.	5 h.
	Потребление горелки (диз.Топливо)	5 lt /t.	4 /4,5 lt /t.	5/6 lt /t.	4/5 lt /t.	4 lt /t.
	Производство в 24 часов	n. 6½	n. 7½	n. 7	n. 7	n. 3¼
	Снимаемая влажность - 10 р	2½ h.	2½ h.			
	Потребление горелки (диз.Топливо)	10 lt /t.	8/9 lt /t.			
	Производство в 24 часов	n. 5½	n. 5½			
	Снимаемая влажность - 14 р	3½ h	3 h.			
	Потребление горелки (диз.Топливо)	14 lt /t.	10/11 lt /t.			
	Производство в 24 часов.	n. 4½	n. 5¼			

охлаждение	1¼ h.	1 h.	1 h.	1 h.	45"
Разгрузка сушилки	17"	17"	20"	17"	45"

ESMA SRL – MONTEGALDA (VI) - ITALIA

Tel. 0039 0 444 412511

www.esma.it

Fax 0039 0 444 413230

skype esmasrl

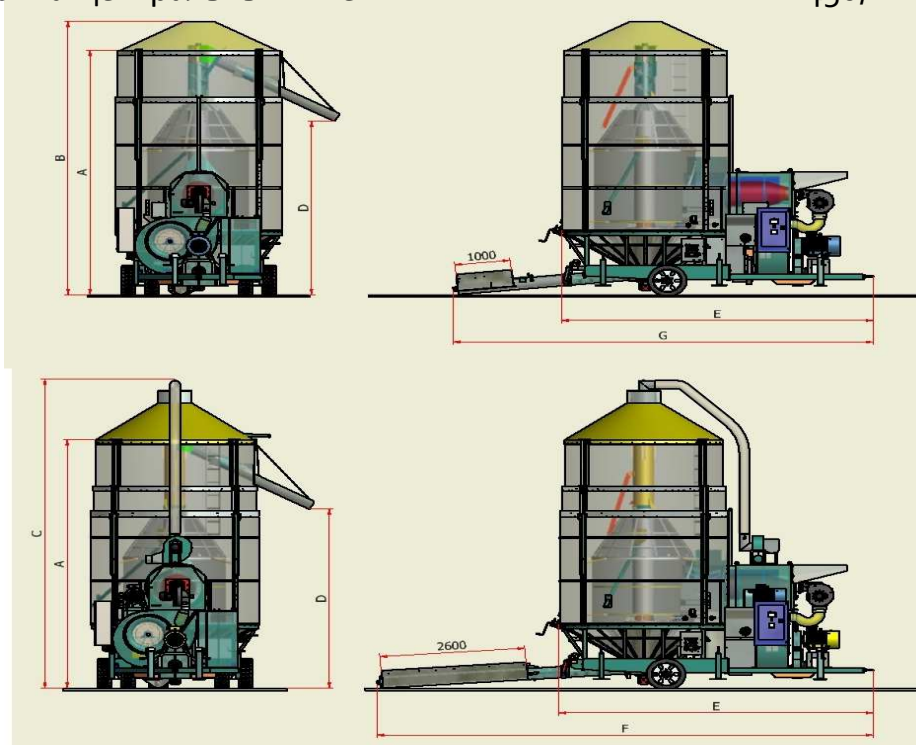
mailto: info@esma.it



Установленная мощность

продукт	МАИС	ПШЕНИЦЫ ЯЧМЕНЬ	ПОДСОЛНЕЧНАЯ	ИЗНАСИЛОВАНИЕ РАЙС СОЯ ЗЕРНО
Потребляемая мощность MOM электрический двигатель	hp 125 kw 70	125 70	125 70	125 70 50

Ширина	mt.	4,02
Высота при перевозке	mt.	4,55
Высота цилиндра	A mt.	6,70
Стандартная рабочая высота	B mt.	7,90
Стандартная рабочая высота	C mt.	8,70
Высота разгрузочного желоба	D mt.	5,07
Стандартная длина	E mt.	7,15
Длина с бункером 1x2,6м	F mt.	10,80
Стандартная длина	G mt.	9,25
Ёмкость топливного бака	lt	
КОЛЕСО	п. 4 10/75 – 15.3 PR10	
Ширина Загрузочный шнек	mm	250
Ширина Центральный шнек	mm	450/ РАЙС 368



Все данные и изображения приводятся исключительно для ознакомления. Производитель оставляет за собой право внесения изменений в оборудование без предварительного предупреждения. Данные, касающиеся производительности приводятся для ознакомления. Значения могут значительно изменяться в соответствии с показателями окружающей среды (температура, относительная влажность) и характеристиками продукции (степень зрелости, очистка и т.п.) Важные различия отмечаются между разными сортами одного продукта