



cultura Molinera



**ALMACENAMIENTO
Y PRESERAVACION DEL
ARROZ PADY**

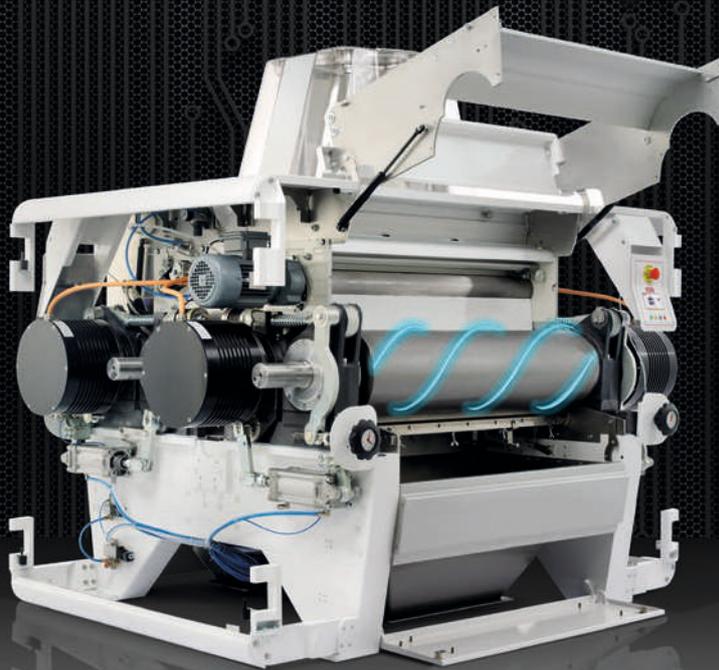
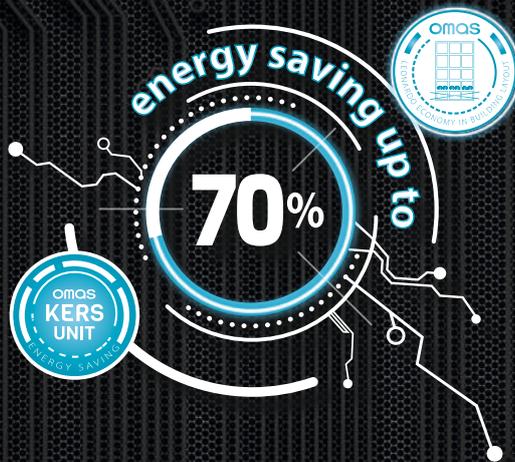


**SOPLADORES
DOSIVAC**



THE POWER SAVER

Leonardo: el banco de Omas que está revolucionando el concepto de molienda



Better Living

Omas, gracias a las **tecnologías revolucionarias de los procesos de molienda**, permite un **ahorro energético** del molino hasta el 70%. Productos de alta calidad y con la vista al futuro garantizan una **alimentación mejor para una vida más sana**.

PERFORMANCE EVOLUTION
IN THE ART OF MILLING



Cumplimos un año! y queremos agradecerles a ustedes nuestros lectores y seguidores de la red, por apoyarnos y aportarnos para que CULTURA MOLINERA, siga creciendo. A los patrocinadores como siempre gracias infinitas, sin ustedes esto no sería posible!

En esta edición encontrarán un breve resumen de lo que fue el 2018 para nosotros. También el team de Cultura Molinera quiere dedicarle esta edición a las Familias Nalon y Voisin, quienes tienen todo nuestro respeto y cariño, a pesar de las distancias, nuestro acompañamiento en este momento.

Como siempre esperamos sea de su agrado la presente.

Cultura Molinera

La revista del molinero

It's our first anniversary and we want to thanks to our readers and net followers for the support and contribution for Cultura Molinera keep growing!!!

To our sponsors as always infinite thanks,with out you,this wouldn't be possible.

In this edition you'll find a short summary of what was 2018 for us. Also the Cultura Molinera Team wants to dedicate this edition to the Nalons and Voisins family whom has all our respect and to the distance but with affection our accompany in this moment.

As always we hope would be for your satisfy.

Cultura Molinera

La revista del molinero

Indice

Prologo	3
Almacenamiento Arroz Paddy	6
Linea de Tiempo - 1 Año Juntos	11
Sopladores Dosivac	18
Molinos del Mundo	21
Encuentros Molineros	23
Homenaje Giacomo Nalon	26
Comunicado Oficial	27

Directora General
Lucinda Castro Jofre

Asistente de Redacción
Andres Belluzzi

Fotógrafa
Aldana Belluzzi

Editora de Contenidos
Aldana Belluzzi

Editor de Contenido Digital
Alejandro Simone

Diseño Web
Alejandro Simone

Staff

EL EQUIPO DE



cultura
Molinera
LOS INVITA A LA PROXIMA EDICION

2019
CONVENPACK
EDICION URUGUAY

26 DE ABRIL | MONTEVIDEO



ROBOTICA · PROCESOS · TECNOLOGIA · PACKAGING
AUTOMATIZACION · TENDENCIAS · INNOVACION

ACREDITESE EN www.convenpack.com

**EVENTO DECLARADO DE INTERES PUBLICO NACIONAL
POR LA PRESIDENCIA DE URUGUAY**



Uruguay XXI
PROMOCION DE INVERSIONES
EXPORTACIONES E IMAGEN PAIS



Uruguay Natural
Ministerio de Turismo

DE INTERÉS
ANIT

INDUMAK

INSACK
ENSACADEIRAS

Techik

Acepack

FISPAL
TECNOLOGIA

CENTRO DE CONVENCIONES
HYATT
MONTEVIDEO

ALTANA

INFOPYMES

Blakat Grafica

ORGANIZADA POR
MDG
CONOSUR

ALMACENAMIENTO Y PRESERVACION DEL ARROZ PADDY

Nota por Nelson Martínez Pereira Consultor Agroindustrial e Industria Alimentaria



¿Qué debo comprar para la fiesta de la esquila? Tres libras de azúcar; cinco libras de pasas de Corinto, arroz. ¿Qué hará mi hermana con el arroz? Mas mi padre quiere que presida la fiesta y ella es quien dispone.

- W. Shakespeare, Winter's Tale, IV, 2. Del Libro de D.H. Grist, Rice,

Tercera Parte Por principio molinero, recordemos que, posterior a una adecuada selección y compra del grano, al igual que el Secado, el "Almacenamiento y Preservación" es de las etapas más importantes que pueden beneficiar o afectar el rendimiento y la calidad, reflejadas en pérdidas económicas durante el proceso y afectación de la calidad final del producto.

EL REPOSO DEL PADDY ANTES DE LA MOLIENDA

- Es conocido que con el reposo el grano gana "temple" o dureza. La masa interna del grano se consolida y se dispersan las tensiones internas.
- Un reposo adecuado produce mejor rendimiento de masa blanca y menor cantidad de granos partidos.
- El reposo tiene una gran incidencia en las características de cocción. Granos sin reposo tienden a tener bajos índices de crecimiento en el proceso de cocción.
- El sabor de los granos también se afecta con el reposo, mejorando con éste.
- El reposo como mínimo debe ser de 30 días para la mínima maduración del paddy, sin embargo para una mayor soltura en la cocción del grano, lo recomendable son mínimo 90 días en variedades con alto porcentaje de amilosa.

VARIABLES QUE AFECTAN LA RESPIRACION DE LOS GRANOS

- Humedad del grano
- Altas impurezas
- Condiciones ambientales
- Desarrollo de hongos
- Presencia de insectos
- Empaque
- Tipo de almacenamiento
- Tiempo de almacenamiento

What should i buy for the shear party? Three ounce of sugar, five ounce of Corinto, Rice. What will make my sister with the rice? Plus my father wants to preside the party and she is who order.

- W. Shakespeare, Winter's Tale, IV, 2. Del Libro de D.H. Grist, Rice,

For mill principal, let's remember that after a right selection and purchase of the grain, the same as the dry, the & storage and preservation is the most stage that can benefit or affect the output and quality, reflex on economics losts during the process and affectation of the final quality of the product.

THE REST OF PADDY BEFORE THE GRIND:

- Is known that with the rest, the grain earns temperance or the hardness, the inside mass of the grain fortify and dissipate the inside tensions.
- The correct rest cause best production of white mass and minor amount of broken grains.
- The rest has a great incidence at the characteristics of the baking Grains without rest tends to have low index of growing in the process of baking.
- The flavour of the grain also affects with the rest, getting better with this.
- The minimal rest should be by thirty days for the minimal maduration of PADDY, however for a prime ease in the baking of the grain, the commendable are at least ninety days on variety with high percent of starch.

VARIANTS THAT AFFECT THE BREATH OF THE GRAINS:

- Moisture of the grain
- High impurity
- Environmental conditions
- Build up of fungus
- Presence of insects
- Pakage
- Type of storage

ALMACENAMIENTO Y PRESERVACION DEL ARROZ PADDY

Nota por Nelson Morales Pizarro
Consultor Agrícola de Industria Alimentaria

CONDICIONES FAVORABLES PARA EL ALMACENAMIENTO DE GRANOS

- Baja humedad del grano
- Baja temperatura del grano
- Ausencia de insectos
- Uso de silos
- Bajo contenido de impurezas
- Temperatura ambiental baja



SECADO CON AIRE EN EL SILO

Esta práctica es recomendable en condiciones atmosféricas óptimas con baja humedad ambiental y bajas temperatura del aire ambiente, es decir aire seco. Este proceso se realiza en dos métodos: Natural o con Calentamiento, ambos métodos en transiciones.



VETILADOR CENTRÍFUGO INSUFLANDO AIRE SECO



VETILADOR AXIAL INYECTANDO AIRE PRECALENTADO



Un detalle sumamente importante de este método es que los silos deben tener en la parte superior los ductos de evacuación del aire, para una mejor circulación del mismo y evitar condensaciones internas que afecten la calidad del paddy.

POSITIVE CONDITIONS FOR THE STORAGE OF GRAINS:

- Low moisture of the grain
- Low temperature of the grain
- Absence of insects
- Use of silo
- Low contents of impurity
- Low environmental temperature

AIR DRY WITH SILO:

This practise is commendable in optimus atmospheric conditions with low environmental moisture and low temperature of the environment, it means dry air.

This process performs in two methods: natural or warming, both methods in transitions



A high detail of this method is that the silos must have on the superior part are the evacuation of air of ducts, for a better circulation of that and avoid the inside condensation that affect the quality of PADDY.

El buen control de la inyección de aire caliente en el silo para el resecado, puede ayudar al paddy a mejorar la soltura o graneado en la cocción en menos tiempo, puede considerarse un proceso de aceleración en aquellas variedades con alta amilosa, ya que el calor hace que las moléculas externas del grano se activen. Esta práctica puede ser muy riesgosa si no se controla bien la temperatura del grano..

AIREACION DEL PADDY PARA PRESERVAR EL GRANO EN OPTIMAS CONDICIONES

En la actualidad existen sistemas automatizados de Termometría para la preservación de arroz paddy en silos, los cuales con la utilización de "termocuplas" en el interior de la masa granular almacenada, determina las variables de temperatura requeridas para determinar, cuando realizar inyección de aire por los abanicos y cuando no dependiendo las condiciones atmosféricas de %humedad relativa y temperatura del aire ambiente; también el sistema de aireación puede ser automatizado, lo cual garantiza constancia y uniformidad en las prácticas de aireación, con el apoyo de una pequeña estación meteorológica. Existen muchas variables para lograr una adecuada aireación y preservación de paddy, dentro ellas tablas militares para la relación temperatura y %humedad del paddy vrs %humedad ambiental. Sin embargo, en climas tropicales y en la práctica con normas básicas de aireación se puede lograr una excelente preservación del paddy almacenado, sin que se produzca calentamiento del grano que ocasiona "mancha" convertida posteriormente en merma de proceso, que se incrementen las plagas y por ende el daño por insectos también posterior merma, entre otros daños.

The good control of the injection of hot air in the silo for the dryout, can help PADDY improve the ease of grain in baking at least time, it can consider a process of aceleration on those variety with high "amilosa", because of the heat makes the exteernal molecules of the grain activates. This practise can be very dangerous if it doesn't have a good control of the grain.

VENTILATION OF PADDY TO PRESERVE THE GRAIN IN OPTIMUS CONDITIONS

Today exists automated systems thermometer for the preservation of PADDY rice in silos, wich with the use of "termocuplas" inside of the grain mass stow, determine the variants of temperature required to define when perform air injection by fan and when is not depends on atmospherical conditions of % relative humidity and atmosphere air temperature.

Also the air system can be automated that assure constance and uniformity in the practice of ventilation, with the support of a little metereologyc station. There are many variables to achieve an adequate air and preservation of PADDY, inside them military stages for the temperature and % humidity relation of PADDY vs % environmental humidity. However, in tropicals climates and the practise with basic norms of air can accomplish an excelente preservation of storage of PADDY, with out produces the heat of the grain that cause "spot" afterwards convert in decrease of process, where increase plagues and the damage by insects after decrease, amog other damages.

ALMACENAMIENTO Y PRESERVACION DEL ARROZ PADDY

Nota por Nelson Martínez Páez, Coordinador Agrícola de la Industria Alimentaria

Como norma para la mejor preservación del grano, debemos mantener el paddy almacenado en el silo a bajas temperaturas, ideal menos de 23 °C donde los insectos tienen menos condiciones óptimas para su desarrollo y hábitat. En muchos de los casos las condiciones atmosféricas no permiten de manera natural disminuir a esa temperatura el grano, por lo que debe recurrirse a métodos de inyección de aire seco y frío con sistemas automatizados de enfriamiento, diseñados específicamente para esta operación, de no tener los equipos mantener el grano a temperatura menor a los 26°C es un logro con un óptimo método de control de plagas, y buenas prácticas de aireación. Una variable importante a considerar es, que el paddy en el almacenamiento en silo, debe airearse siempre con aire más frío o fresco que la temperatura del grano en al menos en 2°C.



As a norm to improve the preservation of the grain, we must keep PADDY storage in the silo at low temperature, the ideal is minus 23 degrees where the insects have less optimum conditions for their build up and habitat. In many cases the atmospheric conditions don't allow of nature way reduce to that temperature to the grain, that's why must appeal to dry and cold air injection with cold system automated, specifically designed. For this operation, if we don't have the equipment, maintain the grain to a temperature below 26 degrees is an achievement with an optimum method of plagues control and good practice of ventilation. An important variety to consider is, that PADDY storage in the silo, must always ventilate with colder air or fresh that the temperature of grain in at least 2°C.



LAS IMPUREZAS: FACTOR QUE AFECTA LA PRESERVACION DEL PADDY EN EL ALMACENAMIENTO

Las prácticas almacenamiento y preservación del grano, requieren, para lograr una mayor calidad del grano, ir previamente enlazadas a un adecuado control de Pre-limpieza del arroz paddy tanto húmedo y sucio como seco y limpio previo al secado o almacenamiento para su maduración. La menor cantidad de impurezas garantiza un secado más eficiente y uniforme en el paddy húmedo y en el almacenamiento posteriormente ganamos espacio en el silo al tener menos impureza almacenadas, así como mayor control de las plagas y menor calentamiento del grano, al existir un mayor flujo de aire intergranular durante las prácticas de aireación.

IMPURITY: FACTOR THAT AFFECTS THE PRESERVATION OF PADDY IN THE STORAGE:

The practice of storage and preservation of the grain, requires to achieve a major quality of this, is anticipate link to an adequate control of pre-cleaning for the PADDY rice as moist and dirty as dry and clean, previously to the dry or storage for their maturation. The less amount of impurity assure an efficient dry and uniformity of the moist PADDY and the posterior storage we win space in the silo by having less storage impurity, so as a major plague control and less heating of the grain, to exist a major flux of intergrain air, during the practice of ventilation.

Que se considera impureza

- Todo material que no sea arroz paddy.
- Hojas, tallos, malezas, insectos, piedras, terrones, pedazos de espigas, aún las que tienen granos, polvo.
- Todo el paddy que al llegar al pilado, no produce arroz, como el grano vano y los granos inmaduros livianos que son expulsados con la cascarilla.

WHAT IS CONSIDERATE IMPURITY:

- All materials that doesn't be PADDY rice
- Leaves, carves, undergrowth, insects, stones, clumps, pieces of tenon even the ones who has grain, dust.
- All PADDY that come to the pillar doesn't produce rice, as the vain grain and the immature grain that are push out with the shell.

El grano sin cascara o "pelado" en el almacenamiento

- Los granos partidos pelados se pierden fácilmente.
- Al incrementarse los granos pelados se incrementa la impureza.
- Los granos pelados son más fácilmente atacados por insectos.
- Los granos pelados absorben humedad más fácilmente y por eso se calientan y cambian de color, causando arroz manchado y por ende merma en el proceso.
- Los granos pelados tienen más posibilidad de partirse al pasar por los equipos (elevadores, transportadores, descascaradoras).

THE GRAIN WITH OUT THE SHELL OR "BARE" AT THE STORAGE:

- The bare split grains losts easily
- As increase the bare grain the most increase the impurity
- The bare grain are easily attacked by insects.
- The bare grain absorb moisture easily that is why they heat and change the color, causing stained rice and because of that shrink the process.
- The bare grain has more possibility to break when it passes by the equipment (elevators, transporters, dehullings)

Impurezas en el producto a granel

- Diversa humedad.
- Hospederos de insectos.
- Bloquean el espacio intergranular.
- Se segmentan en los silos.
- Son material muerto.
- Ocupan espacio.
- Contaminan el ambiente.

IMPURITY IN THE PRODUCT IN BULK:

- Diverse moisture
- Hosts of insects
- Block the intergranular space
- It segments in silos
- They are dead material
- Occupy Space
- Pollute the environment

ALMACENAMIENTO Y PRESERVACION DEL ARROZ PADDY

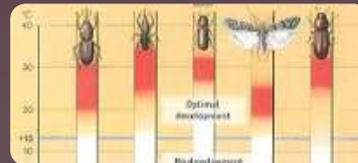
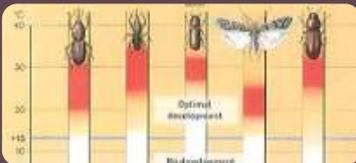


LAS IMPUREZAS EN EL ALMACENAMIENTO

- Las impurezas se separan dentro del silo.
- La impureza gruesa rueda por la pared del cono de llenado y se acumula cerca de las paredes.
- La impureza liviana cae en el centro del cono de llenado y se acumula en columna central.
- El llenado del silo con cargadores garantiza un llenado más uniforme.
- Almacenar únicamente granos bien secos. (homogéneamente secos)
- Evitar la mezcla de granos de diversa humedad en el almacenamiento.
- Evitar la mezcla de granos "incompatibles" durante la recepción, secado o almacenamiento.
- Evitar a toda costa el ataque de roedores: son lo más contaminante que existe para un producto que la mitad de los consumidores no lava antes de prepararlo.

IMPURITY IN THE STORAGE:

- Impurity are separated inside the silo
- The thick impurity rolls for the cone wall of filling and accumulates near the walls
- The light impurity falls in the cone center of filling and accumulates in central column
- The fill of the silo with chargers guarantee an uniform fill
- To storage only grain wide dry (homogeneously dry)
- To avoid the mix of grains from various humidity in the storage
- To avoid mix of "incompatible" during the reception, dry or storage
- To avoid no matter what the attacked of rodents: the most pollutant that exists for a product that the half of the consumers doesn't wash before preparing it



Repercusiones de las impurezas en el muestreo y en el proceso de secado

- Cuando se presenta un lote de grano con exceso de impurezas, los métodos convencionales de muestreo con sonda no garantizan la exactitud de los resultados.
- En el campo, el muestreo debería realizarse sobre recipientes de boca ancha, durante los procesos de carga y descarga del producto, asegurando la presencia de impurezas largas en la muestra, acordes con las que se presentan en el cargamento.
- Las impurezas se secan con el grano, disminuyendo la eficiencia de los secadores.
- Secar las impurezas cuesta lo mismo que secar el grano.
- Las impurezas impiden el libre paso del aire por la masa de granos.
- Las impurezas se acumulan en ciertas partes de las secadoras de torre, derivando en incendios.
- Ciertas impurezas salen despedidas al ambiente, contaminando el aire y las vecindades

REPERCUSSIONS OF IMPURITY IN THE SAMPLING AND THE DRY PROCESS:

- When presents a parcel of grain with excesses of impurity, the conventional methods of samples with sonde doesn't guarantee the precision of results
- in field, the sampling should be performed with recipients with wide mouth, during the process of loading and unloading of the product, guarantee the presence of long impurity on the sample, agreed with the one that presents in the load
- The impurity dries with the grain, reducing the efficacy of the dryers
- Drying the impurity cost the same as drying the grain
- impurity obstruct the free pass of air for the mass of the grain
- Impurity accumulates in some parts of the dryers of tower, interfering on fire
- Some impurity set off to the environment, polluting air and neighborhood

Factores de las impurezas que afectan el rendimiento de masa blanca y el porcentaje de granos partidos

- La humedad de recolección, una alta humedad del grano superior a los 22°C es un serio problema para la calidad del paddy.
- Granos muy húmedos tienen gran cantidad de granos inmaduros y "verdes" lo cual disminuye sensiblemente el rendimiento de masa blanca.
- Los granos inmaduros y "verdes" tienden a desaparecer del proceso con la cáscarilla, después del descascarado.
- Los granos inmaduros y verdes, formados, tienden a ser flojos y suaves, tendiendo a convertirse en harina en el proceso de pulido.
- Muchos de los granos inmaduros y verdes que llegan al pulido, se convierten en pequeñas fracciones y en harina, disminuyendo el rendimiento de masa blanca.

FACTORS OF THE IMPURITY THAT AFFECTS THE PRODUCTIVITY OF WHITE MASS AND PERCENT OF BROKEN GRAINS

- The humidity of picking, a high humidity of the grain superior to 22 degrees is a serious problem for the quality of PADDY
- Grain very damp has high amount of immature grains and "green" which reduce sensitively the productivity of white mass
- Immature and green grains tend to disappear of the process with the shell, after peel
- Immature and green grains, formed, are weak and soft, tend to convert in flavor in the process of cleaning
- Many of the immature and green grains that reach the cleaning part, convert in small fractions and flavor, reducing the productivity of white mass

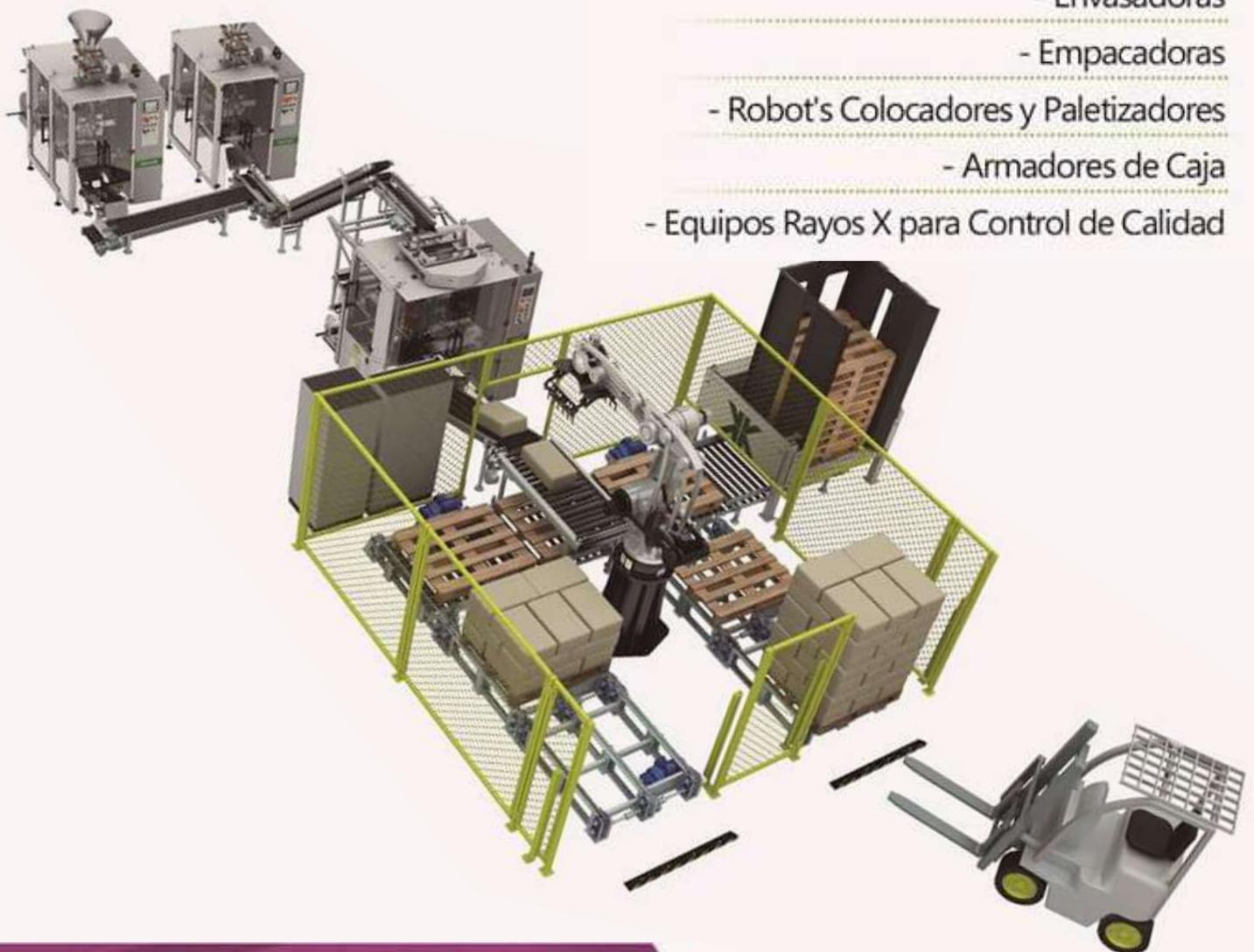


**Automatize su
Línea de Producción**

**Ingeniería de Procesos y
Automatizaciones Industriales**

Equipos para líneas de producción

- Envasadoras
- Empacadoras
- Robot's Colocadores y Paletizadores
- Armadores de Caja
- Equipos Rayos X para Control de Calidad



☎ +54 (0351) 649-6020

✉ ventas@mdgroup-conosur.com

www.mdgroup-conosur.com

¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Resumimos nuestro primer año con una pequeña línea de tiempo, pasando por todas las ediciones y mencionando los temas mas importantes de cada publicacion. Tambien queremos agradecer a todos y cada uno de los que nos apoyó durante este primer año: Lectores, Sponsors, Molineros, Amigos, y a todos!

Primera Edicion - Enero 2018

- AFA
- MOLINOS DE PALMA DE MALLORCA
- MOLINOS DE JACHAL
- MUJERES DE MOLIENDA: LORENA RIVAS
- HERENCIA
- DESARROLLO: GLIADINA - GLUTENINA - ALIM 2017



Primera Edicion - Enero 2018



¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Segunda Edición - Marzo 2018



Segunda Edición - Marzo 2018

- MUJERES DE MOLIENDA: MARIA ADRIEL
- HERENCIA: PABLO MEDINA
- ESPECIAL HUGO SIERRA
- DESARROLLO: FAVA BY FABIO TURRISI
- DESARROLLO: LEONARDO - OMAS



Tercera Edición - Mayo 2018



¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Tercera Edición - Mayo 2018



Tercera Edición - Mayo 2018

- REVOLUCIÓN MOLINERA
- DESARROLLO: GIOTTO
- MOLIENDA CAROZZI
- MUJERES DE MOLIENDA: ADRIANA MERLO
- A TODO TRIGO



Cuarta Edición - Julio 2018



¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Cuarta Edición - Julio 2018



Cuarta Edición - Julio 2018

- MAIZAR
- WORK SHOP GRANOTEC
- LEONARDO IPACK IMA
- MATEADORA FUNDICIONES BALAGUER
- CONGRESO DEL ARROZ
- DESARROLLO: CULINARIO DEL ARROZ
- NOCIONES BASICAS DEL TRANSPORTE NEUMATICO
- MUJ DE MOLIENDA: EIMI



Quinta Edición - Septiembre 2018



¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Quinta Edición - Septiembre 2018



Quinta Edición - Septiembre 2018

- HISTORIA DEL INGENIO
- DESARROLLO: ES EL CRECIMIENTO NUESTRA SOLUCION
- WORK SHOP PAN DULCE
- CONVENPACK
- ENTRE COMPADRES RUBEN MARCATTO BY PARIENTE
- PROCESO DEL INGENIO
- APORTE DE LA CADENA DEL TRIGO AL CRECIMIENTO ARGENTINO
- CONOCIENDO EL MAIZ Y EL PROCESO DE INDUSTRIALIZACION



Sexta Edición - Noviembre 2018



¡CUMPLIMOS EL PRIMER AÑO JUNTOS!

Sexta Edición - Noviembre 2018



Sexta Edición - Mayo 2018

- ENTRE COMPADRES: CLAUDIO CANEPA BY MARCO FAVA
- DESARROLLO GALILEO
- LA AGROINDUSTRIA Y LA INDUSTRIA MOLINERA.
- DESARROLLO: BLANQUEO DE ARROZ
- MUJERES DE MOLIENDA YOSEICA BY YEFRAN
- JORNADAS DE CAPACITACION EN VILLA DEL ROSARIO
- COMPETITIVIDAD DE CULTIVOS EXTENSIVOS.



Pasamos por muchos caminos, muchos kilometros recorridos, puertas tocadas y mucho mas para lograr una revista de la magnitud que se presentó en todas estas ediciones, nuevamente agradecemos a cada uno de nuestros lectores y colaboradores, por su atencion y gran predisposicion para con nosotros, los editores y creadores de esta revista, el equipo de Cultura Molinera.

SOPLADORES TRILOBULARES TIPO ROOTS



DIMOTEC

DISTRIBUIDOR OFICIAL

DOSIVAC

SOPLADORES TIPO ROOTS PARA TRANSPORTE NEUMATICO

Nota por
Ricardo A. Sacco
Dosivac

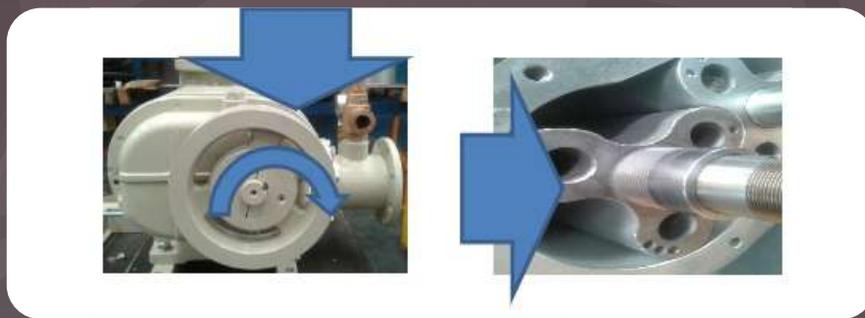


 **DOSIVAC S.A.**

Descripción general de Sopladores tipo Roots para transporte neumático.

Son equipos de desplazamiento positivo para inyección de aire al proceso donde son solicitados, para este caso aplica para ser usados en Transporte neumático.

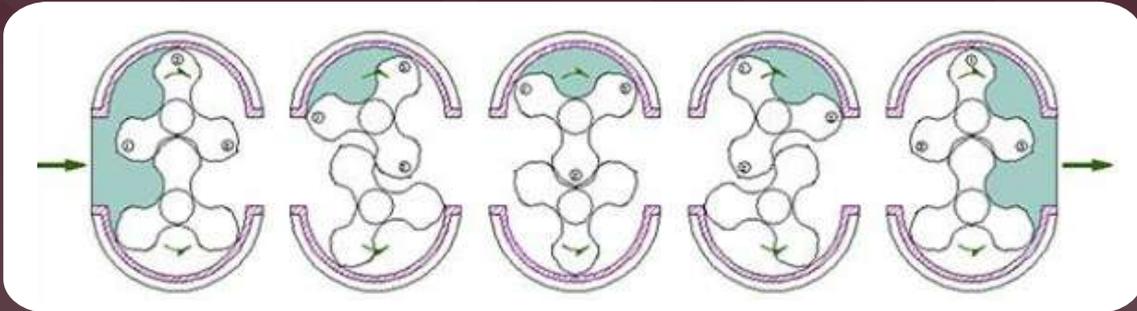
Los Soplantes son equipos de desplazamiento positivo, están compuestos por dos lóbulos internos los cuales no tienen contacto entre sí en ningún momento, la función de estos es tomar el aire desde la boca de entrada y desplazarlo hacia la boca de salida, cabe aclarar que este tipo de equipo no generan presión por sí mismos, sino toman la presión para vencer el proceso al que están afectados.



El diseño de los lóbulos y su configuración hacen que el rendimiento de los equipos sea de gran calidad por los pequeños huecos entre partes internas que los hacen eficientes, son equipos del tipo volumétricos, lo que hace que la variación de caudal necesario se pueda establecer modificando el régimen de revoluciones, o sea un mismo equipo puede entregar diferentes caudales variando las revoluciones del mismo.

**SOPLADORES TIPO ROOTS PARA
TRANSPORTE NEUMATICO**

Esquema de desplazamiento del aire dentro de soplante.



Como se puede observar en el esquema (1.1) el aire es desplazado por los lóbulos desde la entrada hacia la descarga del soplante, desde esa instancia y pasando por los accesorios correspondientes ya está en condiciones de intervenir en el proceso al que está destinado.

Construcción:

Por el tipo de construcción no existen rozamientos internos lo que garantiza una larga vida y la entrega de aire libre de contaminantes, no es necesario ningún tipo de mantenimiento interno, salvo el cambio de aceite correspondiente de ambos lados del soplante. El sincronismo de los lóbulos se realiza por medio de engranajes de flanco rectificadas tratados térmicamente que garantizan un bajo nivel de ruido y un excelente sincronismo, cuyo anclaje es por interferencia cónica permitiendo una excelente puesta a punto de los Lóbulos.



Lubricacion

Es sistema de lubricacion es por salpicado, donde los unicos elementos a lubricar son los engranajes y rodamientos, lo que evita contaminaciones externas y un prolongado período de cambio de lubricante bajando notablemente el costo de mantenimiento.

Rodamientos

Los rodamientos de nuestros equipos están seleccionados y dimensionados para una larga vida útil, con un dimensionamiento acorde a las capacidades mecánicas a las que está sometido en su máxima exigencia

Sellos

Los sellos de los extremos internos de los rotores son del tipo dinámico multi laberintico y sin rozamiento, lo que los hace altamente eficientes y libres de mantenimiento, superando ampliamente a los de aros con rozamientos internos.



Take a closer look!

... because that's what we do, too. On every single FILIP cleaner, we monitor every detail throughout the entire manufacturing process. We know that our proven quality will guarantee effective sieve cleaning within your plansifters. And that, in turn, will ensure a high yield from your passages.

Efficient. Quality. Cleaning.

FILIP GmbH • Müllereibürsten • Anemonenweg 4 • D-33335 Gütersloh
Telephone: +49 (0)5241 29330 • Telefax: +49 (0)5241 20321
E-mail: info@filip-gmbh.com • www.filip-gmbh.com

FILIP 
SIEVE CLEANERS

 **SW Food**
LATAM

Distribuidor Latinoamerica
SW FOOD Latam
www.swfoodlatam.com
email: contacto@swfoodlatam.com

¡ MOLINOS DEL MUNDO !

MOLINOS CAÑUELAS - SALVADOR BAHIA - BRASIL

*Nota por
Lucinda Castro Jofre
Cultura Molinera*



Agradecidos con Oscar Garavaglia, Roberto Cunha y demás colaboradores del Molino, por recibirnos con tanta amabilidad y camaradería, por segundo año consecutivo. Desde la planta se pueden observar paisajes únicos. De frente se puede observar el puerto, fue durante los primeros siglos del Brasil colonial uno de los puertos con mayor movimiento del continente americano, siendo Salvador la sede administrativa de la colonia portuguesa en América del Sur. En este período era conocido como Puerto de Brasil, y por el mismo ingresaban las mercaderías comercializadas con la Metrópolis y las demás naciones. Era protegido por una poco común fortaleza de formato circular, el Fuerte de São Marcelo. y de contrafrente El Pelourinho es un barrio de la ciudad de Salvador, capital del Estado de Bahía, Brasil. Se encuentra en el centro histórico, que se caracteriza por su bien preservada arquitectura colonial barroca portuguesa, que le permite formar parte del Patrimonio Histórico de la Unesco.



st m

2019



ABRIL
BRASIL

TEMARIO 2019 / EL MOLINO CERO© LAS MATERIAS PRIMAS

LA IMPORTANCIA DE ESTABLECER MI MOLINO CERO©

LA IMPORTANCIA DEL CONOCIMIENTO DE LA MATERIA PRIMA A SER UTILIZADA

INTERCAMBIOS TÉCNICOS CON PROVEEDORES / EFECTOS DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LOS PROCESOS:

- DE ALMACENAJE
- DE LIMPIEZA
- DE ACONDICIONADO

DISCUSIÓN PRACTICA DE LOS FENÓMENOS MÁS IMPORTANTES QUE AFECTAN A LAS PARTÍCULAS EN UN PROCESO TECNOLÓGICO DE MOLIENDA

FORO DE DISCUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS (WHAT'S NEW)

PARTICIPANTES:

TODOS LOS ASISTENTE.

SESIÓN DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS

SESIÓN DE INTERCAMBIOS DE CLAUSURA.

IMPORTANCIA DEL CONTROL DE POLVOS Y ASPIRACIÓN EN LA INDUSTRIA MOLINERA
(SISTEMAS BÁSICO)



ENCUENTRO DE MOLINOS HARINEROS HIDRAULICOS

Nota por
Prensa
Molinos de Jáchal



Nuevamente tengo el placer de dirigirme a Uds. Y junto con saludarlos; encuentro muy grato comentarles que, el evento de la Ref. Que se realizara a fines de Noviembre y hasta el día 03 de Diciembre próximo pasado en el Departamento de San José de Jáchal, Provincia de San Juan, no pudo ser más auspicioso en cuanto a la participación de asistentes y los temas tratados descritos en programa adjunto.

Visitantes de Jujuy, la Patagonia, La Pampa, Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba, Salta (La Linda) Tucumán, Mendoza, San Juan y Buenos Aires y expositores de la hermana República de Chile, dieron un marco verdaderamente importante al encuentro. La participación de autoridades del Gobierno de San Juan, Decano de la Facultad de Ciencias Políticas, de la Facultad e Arquitectura, Dirección de Patrimonio Histórico, Cultura y Turismo quienes, no dudaron al momento de referirse a la reunión como de una importancia trascendente que debería repetirse para poner el lugar de importancia que les corresponde a los antiguos molinos de piedra.

Faros de la Industria harinera que fueron marcando rumbos a lo largo de la Historia de cada pueblo donde se hallan enclavados. Fueron actores protagónicos a la hora de generar, mano de obra, movimiento de la economía en forma directa e indirecta, abasteciendo el básico alimento a los pueblos.

Organismos del Estado, en sus formas de Fuerza Armadas, Hospitales, Residencias de niños o ancianos; Escuelas, etc. han demandado sus producciones. Así, en las gestas libertadoras no podrían haber tenido sustitutos.

Historiadores y escritores que expusieron no dejaron de sorprender al mencionar que la actividad, no solo era motor de la economía, regional, generando puestos de trabajos complementarios en carpinterías, herrerías, telares proveedores de bolsas, comercios, etc. cada punto del proceso para la obtención finalmente de la harina. Desde la siembra, el cuidado, la recolección y el traslado de las producciones de trigos y cereales a los molinos.

ENCUENTRO DE MOLINOS HARINEROS HIDRAULICOS

Sorprendieron al mencionar el impacto social que generaban y que fueron extraordinarios al momento de contribuir al desarrollo de los pueblos y que dan explicación al porque era más fácil engrandecer a su patria chica, anteponiendo un espíritu de infinita SOLIDARIDAD, al propio interés particular. Cada cual en su parcela trabajaba la tierra de manera inmejorable. Al momento de levantar las producciones, los mismos lugareños migraban de un campo al otro, participando del alza, y llevando el producido hasta los molinos, tras lo cual festejaban en cualquier propiedad, organizando almuerzos o cenas

para todos los participantes, que por lo general terminaban con bailes, mientras se horneaba el pan para que todos llevaran a sus casas.

Se hicieron presentación de libros, con partes de las historias de cada establecimiento y sus propietarios, se describieron recetas, costumbres, regionalismos y hasta historias de fantasmas.

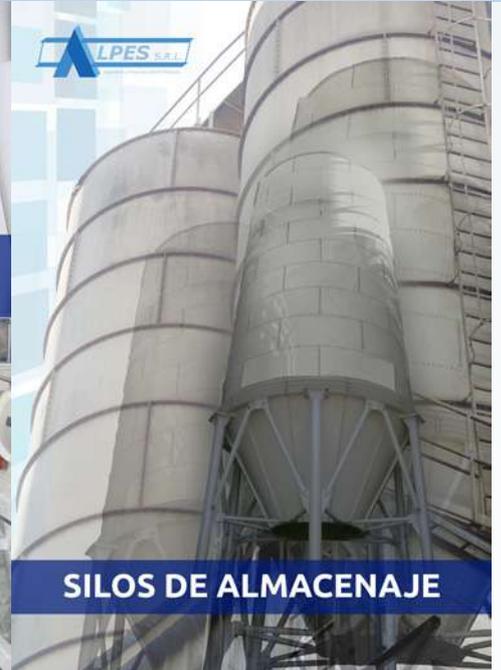
Unos de los aspectos más trascendentes fue el cierre de las jornadas al momento en que se rindiera homenaje a quien por los años 90 fuera uno de los promotores para la recuperación, restauración y refuncionalización de los molinos de piedra de la región, Arq. E. Grizas y la entrega de diplomas de asistencia en manos de la última molinera de Jáchal y propietaria del Molino del Alto o de Garcia Doña Teresa Nelly Garcia de frescos 92 Años.

2018 - Jáchal, San Juan, Argentina



- ▲ Proyecto e ingeniería de plantas industriales
- ▲ Asesoramiento y asistencia técnica
- ▲ Instalaciones y montajes industriales
- ▲ Suministro de piezas de repuesto
- ▲ Mantenimientos

PRODUCIENDO CALIDAD A LA MEDIDA DE VUESTRAS NECESIDADES





Giacomo Nalon (19/06/2009 - 22/01/2019)

*Aquellos que nos han dejado, no estan
ausentes, si no invisibles.*

*Tienen sus ojos llenos de Gloria, fijos
en los nuestros, llenos de Lagrimas.*

San Agustin

Desde el equipo de Cultura Molinera
Acompañamos en este Terrible Dolor a
la Familia Nalon

COMUNICADO DE PRENSA OFICIAL

*Nota por
Directorio
Molino Chacabuco*



Como es de público conocimiento el pasado día lunes 14 de enero, a las 20:00 horas cuando iniciaba el turno noche del molino de trigo, se produjo la rotura de un rollo de cilindros, elemento utilizado en el aplastamiento y rotura del grano de trigo. El impacto dio de lleno en nuestro colaborador Silvio Voisin, quien a raíz de las lesiones recibidas, y luego de ser intervenido quirúrgicamente en el Hospital Municipal de Chacabuco, falleció aproximadamente a las 02:30 del día siguiente. Resulta inexplicable, a primer instancia muy complejo, determinar la causa de este comportamiento sobre el que no se registra antecedente alguno ni en nuestro país ni en ningún otro lugar del mundo, de acuerdo a lo informado por la empresa Bühler AG (9240 Uzwil , Suiza), proveedora de estas maquinarias .

Como no puede ser de otra manera, nuestra empresa ha entregado todos los elementos en su poder que puedan colaborar para determinar el carácter del siniestro a las autoridades judiciales intervinientes, quedando a total disposición de la Justicia para lo que aquella pueda necesitar y determine. Esto no inhibe todas las auditorías e investigaciones internas y externas que sobre el tema vamos a desarrollar intentando el esclarecimiento de lo sucedido .

En estos momentos de gran tristeza y dolor, acompañamos en primer instancia a la familia de Silvio, esposa e hijos y Sra. madre. A todos sus familiares y amigos directos. Al mismo tiempo nos solidarizamos con todo nuestro personal, que obviamente vive este trágico episodio, con muchísimo dolor y angustia. Nuestro agradecimiento al gremio de nuestro sector (UOMA) que ha mantenido en todo momento una actitud de contención tanto a sus afiliados como a no afiliados.

A todos ellos nuestro acompañamiento y abrazo fraternal



El Equipo de Cultura Molinera, hace llegar Su mas sentido pesame a la famiia, amigos y compañeros de trabajo de Silvio Voisin.

El testimonio de Roberto Bernadi - Asesor Molinero

Silvio Fernando Voisín ingreso al molino cargando pollos, él era Técnico Agrónomo, en esa época el molino criaba pollos con granjas integradas. Yo lo veía que tenía una actitud totalmente positiva y me llamó la atención. Un día lo llamo, y le digo, "No querés venir al molino?". Y bueno, vino contento, hizo una linda carrera porque era un chico muy inteligente, muy dispuesto y muy dinámico. Tal es así que en ese momento, estaba de Molinero de turno. El sintió alguno de los síntomas, por lo que comenzó a recorrer las instalaciones y justo, cuando pasa por enfrente de la máquina, ésta explota. Esa máquina normalmente, nunca está tan ajustada, ya que es una maquina doble de cilindros lisos, que en su momento eran rallados. Ahora estaba en el pasaje C1F, normalmente con ajuste suave por tener dos pasadas, ya que esa harina era para tapa de empanada . Nunca estuvo muy ajustado. De todas maneras, en éste momento se cree qué estaba un poco caliente el rollo, eso sí es posible; pero si cada vez que se calienta un rollo, explota, no habrían molineros en este momento. Éste es un absurdo tan grande, que nadie entiende que es lo que sucedió. Inclusive, bajaron técnicos de Suiza y siguen investigando, aunque hasta el momento nadie sabe que pudo haber pasado. El banco estaba cargado, trabajando normalmente, su extracción era normal, estaba todo normal. Lo único que había, era un poco de olor, ósea qué la duda es total. La tragedia es esas cosas que, un segundo antes o un segundo después que pasara, se salvaba. Lamentamos realmente muchísimo porque era un muy buen valor; y trae un temor al resto de la molinería, ya que ahora nadie quiere pasar por un cilindro, por esto se sigue investigando.

Roberto Bernardi – Asesor Molinero

Balaguer Fluting Machine **BR-D247**

Faster Fluting Process

The BR-D247 fluting machine combines a faster fluting process with a very solid tool holder achieving the best and most reliable fluting machine in the market.



Very solid tool holder

No vibration when the tool hits the roll, achieving a perfect flute without deviations.



Multi-tool system

The machine allows to work with single point and multi-tool. 6 steady rests included.



Easy to use

Intuitive control integrated in one panel. Automatic adjustment of the cutting depth.



OCM Technology



www.balaguer-rolls.com

[f](#) Facebook [t](#) Twitter [v](#) Youtube [in](#) LinkedIn



BalaguerRolls
High Quality Technology for Mills