

Choisir un aplatisseur

Agnès COMBES Webmaster / 02 51 36 82 06

23/07/2009 | Mise à jour : 10:35

Utilisé seul ou dans un ensemble de préparation d'aliments à la ferme, l'aplatisseur doit être choisi en fonction de plusieurs critères.

La première question à se poser est : quels produits à aplatir ? Pour y répondre les matériels se divisent en trois grandes familles.

Les aplatisseurs à simple entraînement

Ils permettent de traiter seulement des céréales à pailles (orge, avoine, blé, triticales). Car le moteur n'entraîne qu'un seul rouleau sur les deux. Le débit varie avec la puissance du moteur (600 à 900 kg par heure pour un 5,5cv).

Les aplatisseurs à double entraînement

Une pignonnerie assure l'entraînement des deux rouleaux. Avec ce montage, l'appareil peut aplatir des céréales à paille, du maïs, des féveroles, du lupin, des pois etc. Mais pour la majorité des machines, il faut alimenter l'aplatisseur avec des produits non mélangés. Pour aplatir correctement chaque produit de grosseur différente (800 à 2 000 kg par heure selon la puissance).

Les aplatisseurs à 3 rouleaux

L'ensemble des rouleaux est entraîné par le moteur. La disposition en triangle des rouleaux assure le travail en deux phases, ce qui permet d'aplatir les mélanges de céréales + maïs + protéagineux. Ce type de machine plus performant coûte plus cher (environ 3 000 euros en 7,5cv) avec une capacité en débit d'un peu plus d'une tonne par heure. L'aplatisseur est un matériel bruyant.

Selon son lieu d'implantation, il faut apporter une grande attention à son insonorisation. Le débit doit être suffisant, car si des fonctions ne sont pas automatisées, il faut que la préparation des aliments dure moins d'une demi-heure par jour.

L'aplatisseur peut être monté dans un ensemble plus ou moins complexe assurant plusieurs fonctions automatiquement, tels que la composition de l'aliment, l'aplatissage et le mélange. Pour limiter l'investissement, le temps de travail, des solutions mobiles et collectives peuvent être mises en place.