



Modèle très compact, qui permet à la fois de couper, laver et calibrer les asperges blanches ou vertes.

Options : Bac d'alimentation, bac de recyclage, bacs en eau à la place des bacs de réceptions



Efficacité



- Un seul opérateur peut suffire
 - Coupe irréprochable
- Double rampe de lavage, haute et basse
- 16 pulvérisateurs avec buses céramiques
 - Calibrage précis et réglable :
L'asperge est toujours mesurée en un seul et même point

Caractéristiques



- Alimentation électrique : 220V monophasé
- Puissance électrique totale : 0.75Kw
- Alimentation en eau : diamètre 25mm
- Evacuation d'eau : diamètre 100mm
 - Equipée d'une vitesse variable
 - Consommation d'eau :
1.5 m3/heure à 3 bars

Fonctionnement



- Les asperges sont déposées par l'opérateur en une à une dans les alvéoles inox
 - Puis coupe à la longueur souhaitée :
de 20 à 27 cm avec une coupe minimum à 15 cm
 - Ensuite lavage dans le tunnel
 - Enfin calibrage : 3 calibres réglables
 - Réception par le talon dans les bacs ergonomiques pour une reprise facile par l'opérateur ou dans des bacs en eau (option)

Rendement



- Pour 2 opérateurs (1 à l'alimentation et 1 à la réception) : 100 à 150 kg/h, en fonction du calibre moyen des asperges

Encombrement

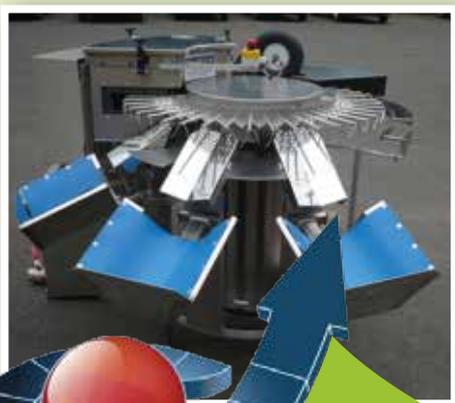


- Diamètre : 1.50m
- Hauteur : 1.30m
- Poids : 100 KG
- Encombrement : 1.50m x 1.50m au sol

Entretien



- Machine entièrement inoxydable
- Sans entretien : simple graissage des paliers
 - Lavage à l'eau claire
- Changement de la lame de scie en fonction de l'usure

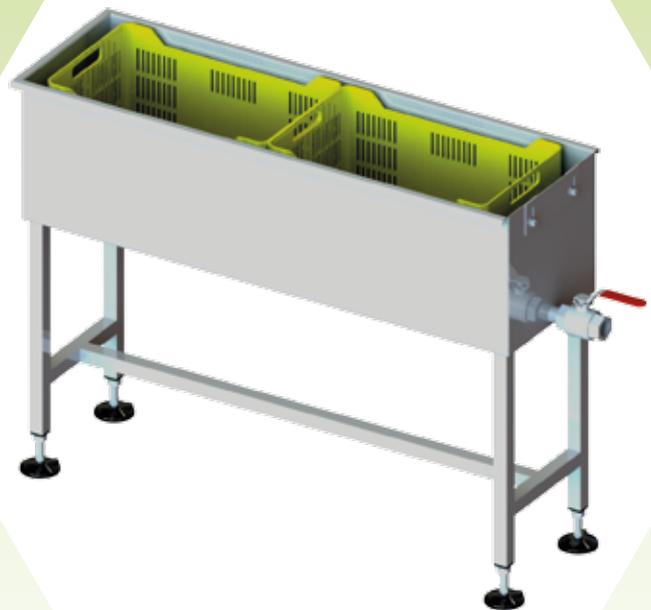




Bac de recyclage



Bacs en eau



Bac d'alimentation