



CALBRADORA CIRCULAR ESTÁNDAR CC S

Modelo muy compacto, que permite cortar, lavar y calibrar los espárragos blancos o verdes.

Opcional: contenedor de alimentación, contenedor de reciclado, contenedores de agua en lugar de los contenedores de recepción



EFICACIA



- Un único operario es suficiente
 - Corte impecable
- Doble rampa de lavado, superior e inferior
- 16 pulverizadores con boquillas cerámicas
- Calibrado preciso y ajustable
- El espárrago se mide siempre en un único y mismo punto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



- Alimentación eléctrica: 220 V monofásica
 - Potencia eléctrica total: 0,75 kW
- Alimentación de agua: diámetro de 25 mm
- Evacuación de agua: diámetro de 100 mm
- Equipado de una velocidad variable
 - Consumo de agua: 1,5 m³/h a 3 bares

FUNCIONAMIENTO



- Los espárragos se depositan uno a uno en los alveolos de acero inoxidable
- Luego, se cortan con la longitud deseada: de 20 a 27 cm con un corte mínimo a 15 cm
 - A continuación, se lavan en el túnel
- Finalmente se calibran: se pueden ajustar 3 calibres
- Se depositan en los contenedores desde el extremo inferior
- Son recogidos fácilmente por el operario o depositados en los contenedores de agua (opcional)

RENDIMIENTO



- Para dos operarios (1 en la alimentación y 1 en la recepción): de 100 a 150 kg/h en función del calibre medio de los espárragos.

TAMAÑO

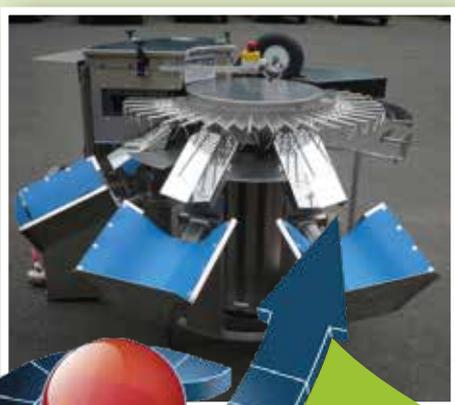


- Diámetro: 1,50 m
- Altura: 1,30 m
- Peso: 100 kg
- Tamaño: 1,5×1,5 m en el suelo

MANTENIMIENTO



- Máquina completamente inoxidable
- No necesita mantenimiento: solo es necesario lubricar los cojinetes
 - Lavado con agua limpia
 - Cambio de la cuchilla de sierra en función del desgaste





Contenedor de reciclado para calibradora circular



Contenedor de agua para calibradora circular



Contenedor de alimentación