



CC XXL 3S

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 réception standard, réglage des calibres par molettes.



Efficacité



- Un seul opérateur peut suffire. Possibilité de **travailler à 2 à l'Alimentation** sur cette machine.
- Calibrage précis: L'asperge est toujours mesurée en un seul et même point
- Double rampe de lavage, haute et basse
- 16 pulvérisateurs avec buses céramiques
- Coupe irréprochable

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 en une à une dans les alvéoles inox par l'opérateur
- Puis coupe à la longueur souhaitée : Réglage de 20 à 27 cm avec une coupe minimum à 15 cm.
- Ensuite lavage dans le tunnel.
- Enfin calibrage : 3 calibres réglables (molettes en option)
- Réception par le talon dans des bacs à sec ou en eau(option).
- Reprise facile par l'opérateur.

Rendement



- Avec 3 opérateurs (2 à l'alimentation + 1 à la réception) :
200 à 400 kg/h pour les asperges blanches
100 à 200 kg/h pour les asperges vertes,
en fonction du calibre moyen des asperges.

Encombrement



- Diamètre 1.80m
- Hauteur 1.30m
- Poids 140 KG
- Encombrement : 2 m x 2 m 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

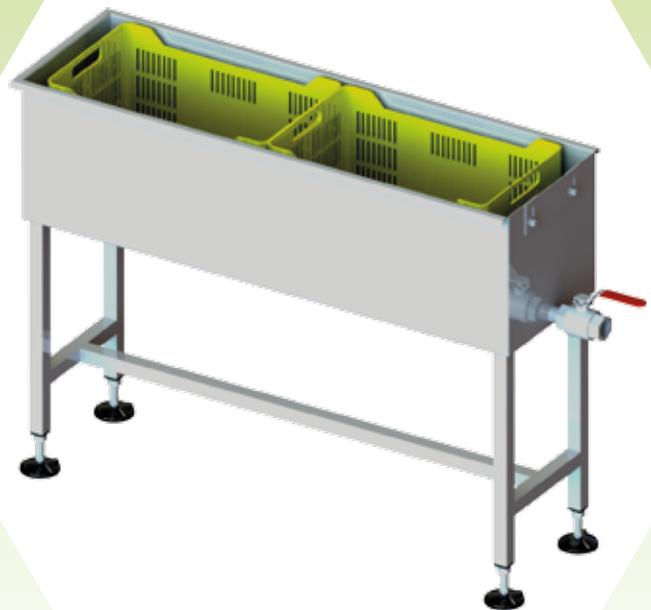




Bac de recyclage



Bacs en eau



Bac d'alimentation