



LA PARMENIERE

DECORTIQUEUSE À CHÂTAIGNES

TYPES : 50D – 100D

DESTINATION

Ces machines sont destinées à décortiquer la première peau brunâtre des châtaignes, avant passage dans une Laveuse-Brosseuse LA PARMENIERE pour enlever la 2ème peau blanche recouvrant le fruit.

PERFORMANCES

-Une fois récoltées, les châtaignes sont immergées pendant quelques instants dans l'eau. Ce procédé dit de « flottaison » permet de récupérer celles qui flottent et qui sont impropres à la consommation.

-Les châtaignes sont alors séchées et triées par calibres.

-Les châtaignes peuvent alors être stockées en chambre froide.

-Après avoir fait au préalable les opérations ci-dessus vous pouvez utiliser la décortiqueuse La Parmentière :

-Introduisez dans la machine la quantité de châtaignes correspondant à la taille de votre machine (voir tableau), après l'avoir mis en marche au préalable et ouvert l'arrivée d'eau.

-Laissez tourner 2m30 à 3mn les produits dans la machine.

-Ouvrir la porte de la machine pour sortir les produits avant d'arrêter le moteur.



Modèle 100 D



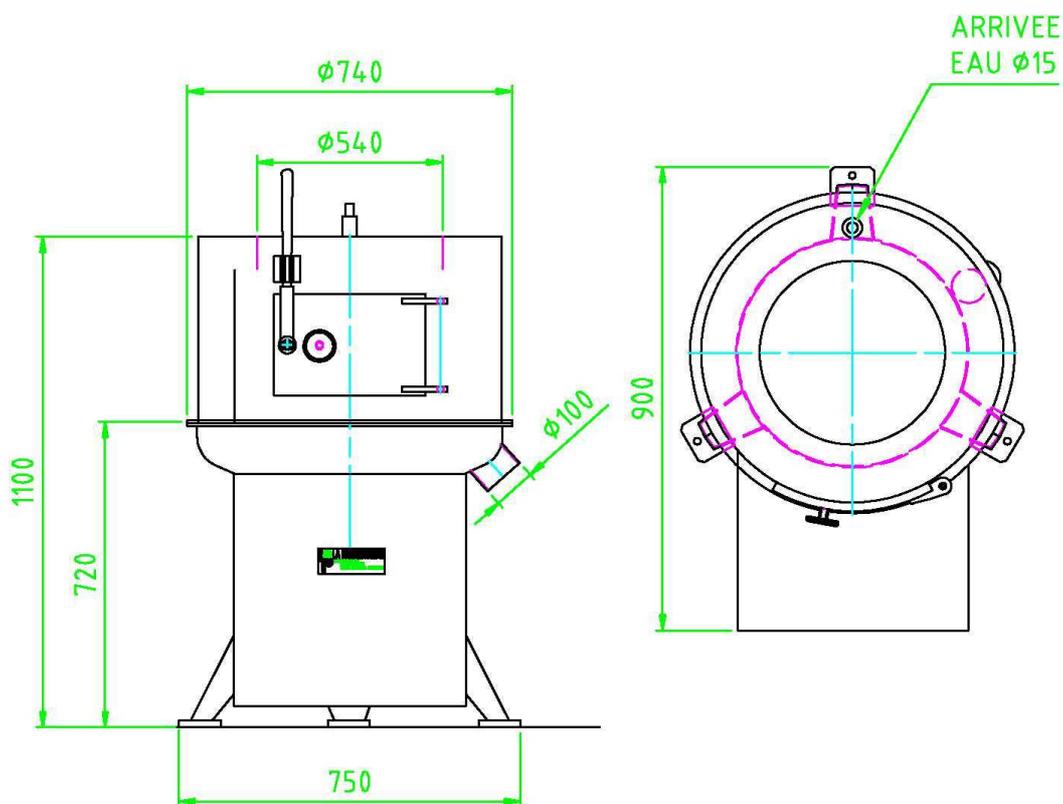
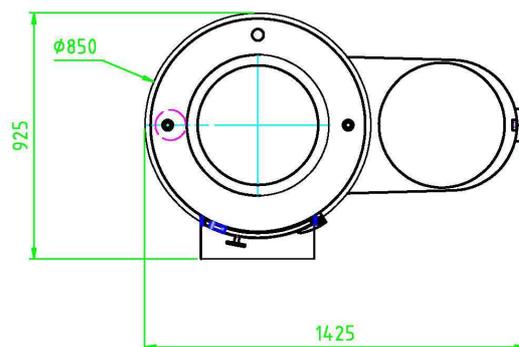
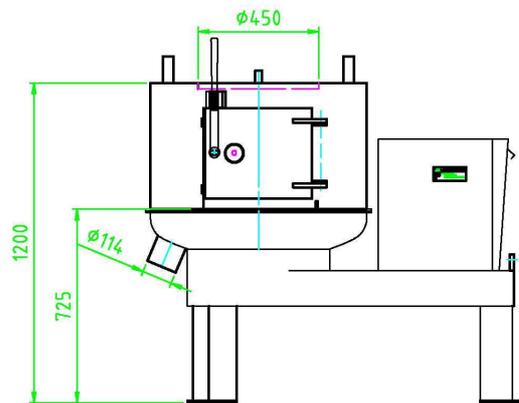
Modèle 50 D

TYPE	Charge par opération	Rendement horaire
50 D	25 Kg	500 Kg
100 D	40 Kg	750 Kg

LES COFFRETS ELECTRIQUES LIVRÉS AVEC LES MACHINES SONT EQUIPÉS D'UN VARIATEUR ELECTRONIQUE AFIN D'ADAPTER LA VITESSE DU PLATEAU EN FONCTION DE LA QUALITÉ ET DE LA VARIÉTÉ DU PRODUIT TRAITÉS.

CARACTERISTIQUES

- Machine entièrement en acier inoxydable 18/10.
 - Plateau spécialement conçu pour faire des facettes sur l'enveloppe marron de la châtaigne.
 - Machines excessivement robustes et faciles d'entretien.
 - Evacuation des eaux usées, positionnées sur les machines en fonction de l'implantation du matériel (à la demande du client).
 - Machines pouvant être fournies avec une porte à fermeture / ouverture par vérin pneumatique.
 - Puissance moteur (voir tableau).
 - Une armoire d'automatisation gérant les temps de cycle des produits à l'intérieur de la machine peut également être fournie en option :
- Les avantages de cette formule sont appréciables :
- Economie de personnel du fait de l'inutilité d'une surveillance permanente.
 - Economie d'eau et d'électricité.
 - Optimisation et standardisation du travail effectué.



LA PARMENTIERE

P.BLACHE ET Cie

Maison fondée en 1899

S.A au capital de 172.325 €

Z.I 7 rue Lavoisier 77330 OZOIR LA FERRIERE - FRANCE

TEL: +33 (0) 1 64 40 00 12 - FAX: +33 (0) 1 64 40 08 50

Email: Jps.Laparmontiere@wanadoo.fr - Web site: www.Laparmontiere.com

R.C.S MELUN B 784 780 181