

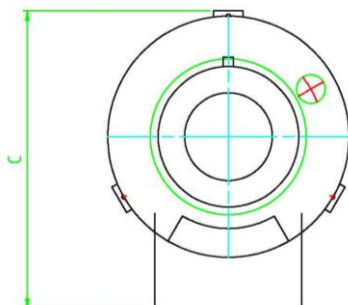
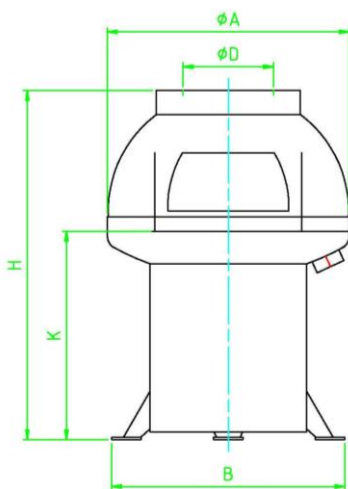


LA PARMENIERE

EPLUCHEUSE DE LEGUMES TYPES 25E – 50E – 100E – 200E - 300E



TYPE 25E – 50E – 100E



DESTINATION

Ces machines sont destinées aux maraîchers, négociant en fruits et légumes, conserveries, collectivités, cuisines centrales, etc...

Elles permettent l'épluchage des pommes de terre, carottes, céleris, navets, oignons (y compris tomates congelées).

Pour éplucher l'ail, il est nécessaire d'utiliser une machine spéciale.

PERFORMANCES

Les éplucheuses **LA PARMENIERE** assurent un épluchage particulièrement soigné dont les résultats essentiels sont les suivants :

- bel aspect du produit épluché,
- conservation au produit de sa forme initiale grâce au profil hémisphérique de la cuve, permettant un brassage régulier,
- déchets réduits au minimum,
- rendement horaire optimum (voir tableau)

RENDEMENT HORAIRE (en Kg)			
TYPE	Pommes de terre, carottes, navets	Céleris	Oignons
25E	125-400	-	150
50E	250-750	250-300	350
100E	400-1200	500-750	700
200E	1000-3000	1250-1875	1750
300E	2500-4500	2750-3500	3200

La fourchette large observée dans les rendements ci-dessus tient compte, pour les pommes de terre en particulier :

- 1- De leur grosseur,
- 2- De leur durée de stockage.

Pour la grenaille, le rendement est 2 à 3 fois moins élevé que pour les grosses pommes de terre du fait que :

- La machine doit être moins chargée,
- La surface à éplucher est plus importantes pour le même poids de matière.

Pour les éplucheuses d'oignons, l'abrasif doit être plus fin, alors que pour les céleris il doit être plus gros.

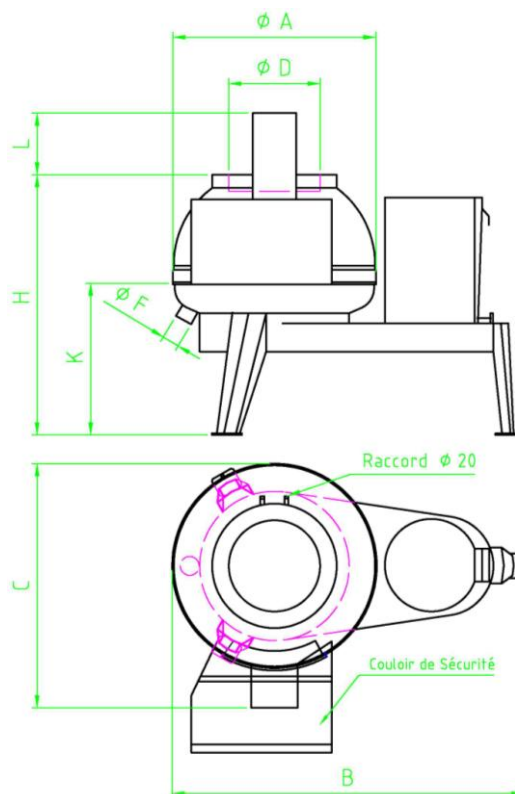
CARACTERISTIQUES

- Plateau garni d'abrasif particulièrement efficace et d'une longue durée de vie.
- Cuve garnie de 2 à 3 plaques abrasives (selon les modèles), visées et très facilement démontables.
- Machines entièrement en acier inoxydable 18/10.
- Roulements à billes étanches.
- Visserie en acier inoxydable.
- Porte orientable sur 4 positions (sur modèle 200 E et 300 E : 3 positions).
- Charge par opération (voir tableau),
- Puissance et débit d'eau (voir tableau).

TYPE	CHARGES PAR OPERATION (en Kg)		Puissance	Débit d'eau (L/H)
	Pommes de terre, Carottes, Navets, Céleris	«Grenaille» Oignons		
25E	20-25	12-15	1 Kw	1000
50E	40-50	25-30	2,2 Kw	1000
100E	80-100	50-60	4 Kw	2000
200E	150-250	100-150	11 Kw	2000
300E	250-350	150-200	15 Kw	2000



TYPE 200E – 300E



PLANS COTÉS DES MACHINES

(en mm-latéral/vue supérieure)

TYPE	øA	B	C	øD	H	K
25E	710	660	800	300	1090	640
50E	820	760	890	390	1100	620
100E	960	925	1110	440	1250	750
200E	1174	2040	1400	450	1270	650
300E	1222	2073	1470	550	1565	920

OPTION

Sur toutes les machines, possibilité de prévoir en option :

- Porte à vérin avec armoire d'automatisation permettant un réglage optimum du temps de séjour des produits traités dans la machine.

Les avantages de cette formule sont très appréciables :

- économie de personnel du fait de l'inutilité d'une surveillance permanente,
- économie d'eau et d'électricité,
- optimisation de l'épluchage.

Les plateaux et les cuves garnis d'abrasif bénéficient d'un système d'échange-standard. C'est-à-dire que lorsque les pièces sont usées, nous vous envoyons un plateau et des plaques de cuve garnis d'abrasif neuf, et vous nous renvoyez les pièces usagées une fois celles-ci changées.

Ce système présente un double avantage :

- Une réduction des coûts du changement de l'abrasif.
- Une ininteruption de la production.



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.Laparmeniere@wanadoo.fr - Web site: www.Laparmeniere.com

R.C.S MELUN B 784 780 181