



LA PARMENTIÈRE

LAVADORA-CEPILLADORA DE CASTAÑAS

MODELOS: 50LB – 100LB

UTILIDAD

Estas máquinas están destinadas a retirar la piel blanca que cubre las castañas tras su descortezado en una peladora LA PARMENTIÈRE.

PROPIEDADES

- Tras descortezar las castañas en una peladora LA PARMENTIÈRE, es necesario proceder a su blanqueo: Para esta operación, sumerja 2 cestas de 15 a 18 Kg en un recipiente con agua hirviendo y espere a que el agua vuelva a hervir.
- Introduzca en la máquina la cantidad de castañas que correspondan al tamaño de su máquina (véase cuadro), después de haberla puesto en marcha y abierto la entrada de agua a 80°C.
- Mientras las castañas se pelan, poner otra cesta a blanquear para no parar el ritmo.
- Deje los productos en la máquina de 4 a 6mn según el tipo de castaña.
- Abra la puerta de la máquina para sacar los productos antes de parar el motor.



Modelo 100 LB



Modelo 50 LB

MODELO	Carga por operación	Rendimiento por hora
50 LB	20/30 Kgs	450 Kgs
100 LB	35/45 Kgs	600 Kgs

LAS CAJAS ELÉCTRICAS SUMINISTRADAS CON LAS MÁQUINAS ESTÁN PROVISTAS DE UN VARIADOR ELECTRÓNICO PARA ADAPTAR LA VELOCIDAD DE LA BANDEJA A LA CALIDAD Y LA VARIEDAD DE LOS PRODUCTO TRATADOS.

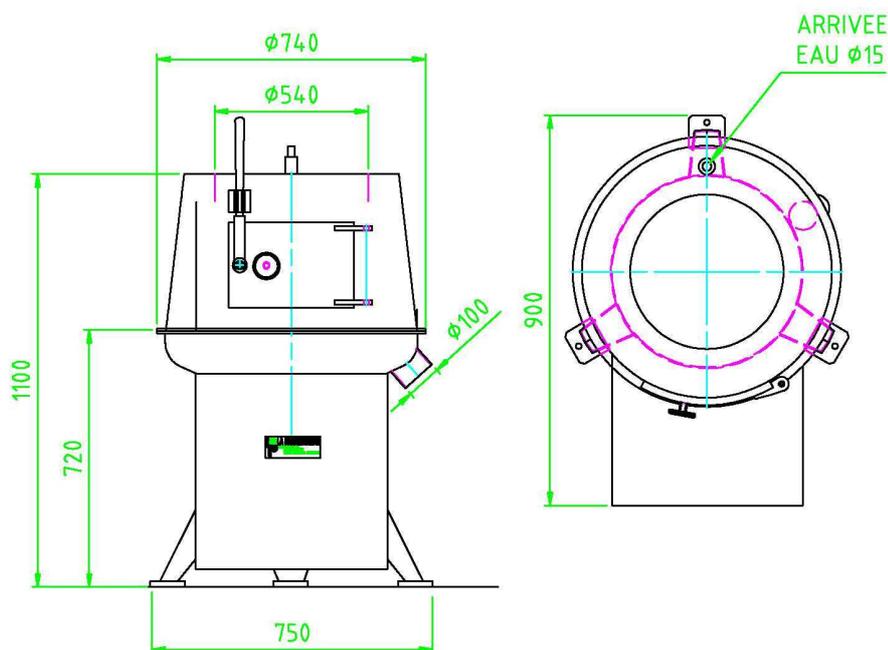
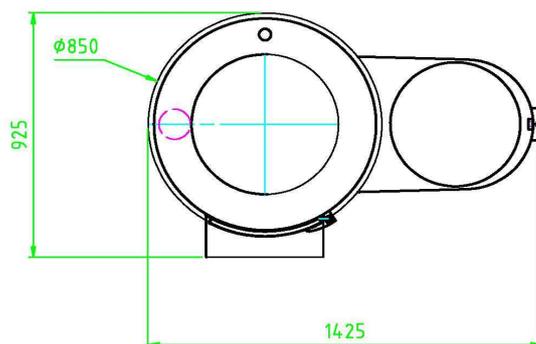
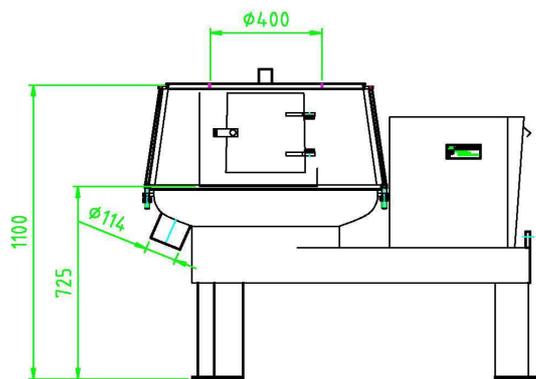
CARACTERÍSTICAS

- Máquina totalmente de acero inoxidable 18/10.
- Bandeja y cuba provistas de cepillos de nylon especialmente concebidos para facetar la cubierta marrón de la castaña.
- Máquinas muy robustas y de fácil mantenimiento.
- Evacuación de las aguas residuales instalada en las máquinas en función de la implantación del material (a petición del cliente).
- Las máquinas pueden suministrarse con una puerta con cierre/apertura por gato neumático.
- Potencia motor (véase cuadro).
- Trampilla de limpieza que permite limpiar la parte inferior de la bandeja al final de la jornada.
- Base ajustable que permite optimizar el movimiento de las castañas dentro de la máquina en función de la cantidad introducida.

- También puede suministrarse opcionalmente un armario de automatización que administra el tiempo de ciclo de los productos dentro de la máquina:

Las ventajas de esta fórmula son muy apreciables:

- Economía de personal, dada la inutilidad de una vigilancia permanente.
- Ahorro de agua y electricidad.
- Optimización y estandarización del trabajo efectuado.



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