



# LA PARMENTIÈRE

## LAVADORAS

MODELOS 25L – 50L – 100L – 200L



### UTILIDAD

Estas máquinas están destinadas a horticultores, comerciantes de frutas y hortalizas, industrias, colectivos, etc.

Se utilizan para la limpieza de las siguientes verduras: patatas, zanahorias, nabos y remolachas.

Permiten también la limpieza de productos delicados con ciertas adaptaciones en las máquinas.

Para el lavado del apio, castañas y trufas es necesario utilizar el modelo especialmente concebido de lavadora-cepilladora.

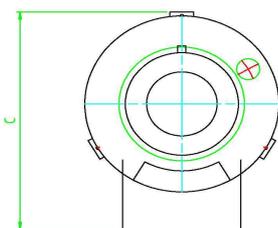
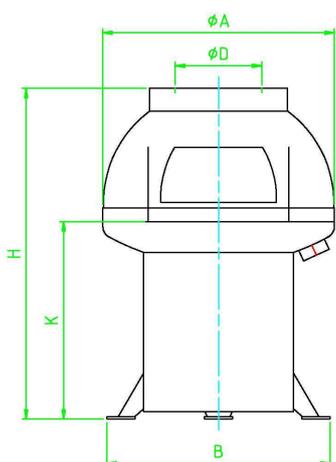
### PROPIEDADES

Las lavadoras LA PARMENTIÈRE garantizan un lavado especialmente aseado con excelentes resultados:

- Eliminación de todas las manchas (tierra, arena, barro, etc.)
- Ausencia de magulladuras en los productos.
- Aspecto limpio y liso de los productos tratados.

### RENDIMIENTO POR HORA (en Kg)

MODELO	Patatas Zanahorias Nabos Remolachas	Pepinillos	Caracoles vivos	Carne de caracol	Mejillones Almejas
25 L	500 – 450	300 -450	100-150	200	400-700
50 L	1000 – 4000	600 -800	200-300	400	800-1400
100 L	2000 – 6000	1200 – 1500	350-500	700	1500 – 2000
200 L	4000 - 10000	2000 - 2500	-	-	2500 -3500



TYPES – 25L – 50L – 100L

En materia de verduras, el amplio margen observado en los resultados procede de la diferencia de las mercancías tratadas (calibre de las verduras) y del grado de las manchas.

Este rendimiento puede variar según el tipo de máquinas, de simple a cuádruple.

Para los caracoles el margen varía en función de su tamaño, y para los mejillones y almejas en función del grado de la mancha.

La Parmentière produce también máquinas secadoras para el caparazón de los caracoles, indispensables para garantizar la eliminación total de la humedad tras el

## CARACTERÍSTICAS

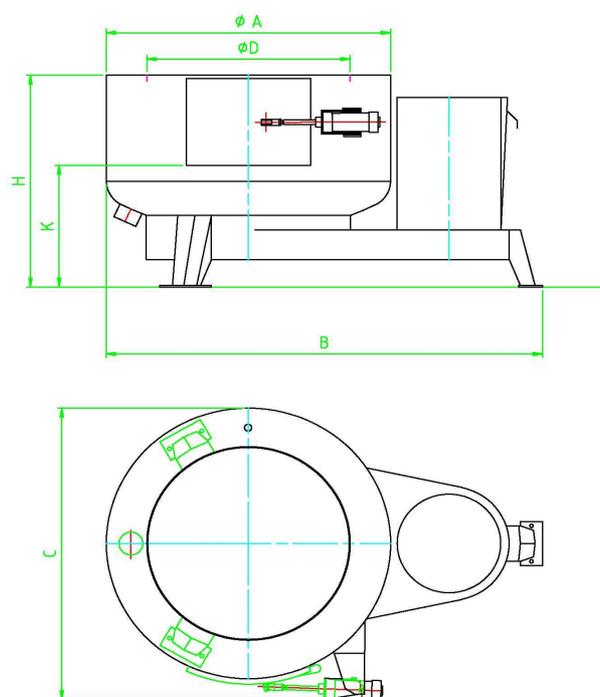
- Máquina de acero inoxidable 18/10
- Motor y Motorreductor estancos a proyecciones y filtraciones de agua.
- Rodamientos de bolas estancos.
- Tornillos de acero inoxidable

- Puerta orientable de 360° (sobre modelo 200 L tres posiciones).
- Carga por operación (véase cuadro).
- Potencia y caudal de agua (véase cuadro).
- Funcionamiento silencioso.
- Mantenimiento muy reducido: drenaje del aceite motor cada 5000 horas.

CARGA POR OPERACIÓN (en kg)						POTENCIA	CAUDAL DE AGUA (L/H)
MODELO	Patatas Zanahorias Nabos Remolachas	Pepinillos	Caracoles vivos	Caracoles vivos	Mejillones Almejas		
25L	20 -25	25 -30	10 -15	20	25 -30	0,7 Kw	1000
50L	40 -50	50- 60	20 -30	40	50 -70	1,5 Kw	1000
100L	80 -100	100 -120	40- 60	80	100 -140	3 Kw	2000
200L	150 - 250	200 -240	80 -120	-	200 - 280	11 Kw	2000



**MODELO 200L**



## PLANOS LATERALES DE LAS MÁQUINAS

(en mm-lateral / vista superior)

MODELO	øA	B	C	øD	H	K
25 L	710	660	800	300	1090	640
50 L	820	760	890	390	1100	620
100 L	960	925	1110	440	1250	750
200 L	1300	2000	1500	800	1140	660

## OPCIÓN

Todas las máquinas pueden suministrarse opcionalmente con un gato con armario de automatización, que permite un ajuste óptimo del tiempo de estancia de los productos tratados en 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 del lavado.

## IMPORTANTE

LA PARMENTIÈRE realiza a medida instalaciones completas y continuas para el lavado de patatas, remolachas, etc. con apertura de puerta con gato por control a distancia.

# LAVADORAS CEPILLADORAS

## MODELOS 25LB – 50LB – 100LB

### UTILIDAD

Estas máquinas están destinadas a horticultores, comerciantes de frutas y hortalizas, industrias o colectivos.

Permiten, gracias a un equipamiento especial de cepillos, lavar las verduras delicadas.

### PROPIEDADES

- Bello aspecto de los productos tratados.
- Ausencia de magulladuras.
- Pérdida de materia insignificante.
- Rendimiento por hora óptimo (véase cuadro).

### CARACTERÍSTICAS

- Guarnición interior (cuba y bandeja) de cepillos de nylon con cerdas de calibres diferentes.
- Cuba recta o cónica según los productos tratados;
- Máquina totalmente de acero inoxidable 18/10;
- Motorreductor y motor estanco a proyecciones y filtraciones de agua.
- Rodamiento de bolas estanco.
- Carga por operación (véase cuadro).

### IMPORTANTE

Se recomienda instalar motores de dos velocidades para el apio. La salida de la mercancía tratada será menos

#### RENDIMIENTO POR HORA (en Kg)

MODELO	Apio	Castañas (2ª piel)	Trufas
25 LB	-	150-200	150-200
50 LB	750-1000	350-450	300-400
100 LB	1200-1500	-	-

El caudal puede mejorarse sensiblemente en caso de tierra fina.

#### CARGAS POR OPERACIÓN (En Kg)

MODELO	Apio	Castañas	Trufas
25LB	-	12 - 14	12 -14
50LB	25 - 35	20 -30	20 -30
100LB	50 -70	-	-

### PLANOS LATERALES DE LAS MÁQUINAS

Idénticos a los de las lavadoras estándar.

### CUADRO DE LAS MÁQUINAS RECOMENDADAS EN FUNCIÓN DE LOS PRODUCTOS TRATADOS

	PRODUCTO TRATADO	MÁQUINA	BANDEJA	CUBA	MOTOR	TEMPERATURA
VERDURAS Y FRUTAS	Patatas	25L-50L-100L-200L	Lisa con salientes	Hemisférica	Mono o bivelocidad	Agua fría
	Zanahorias	"	"	"	"	"
	Nabos	"	"	"	"	"
	Remolachas	"	"	"	"	"
VERDURAS Y FRUTAS	Pepinillos	25L-50L-100L-200L	Vulcanizada	Recubrimiento Rilsan	Monovelocidad	Agua fría
	Apio	25LB-50LB-100LB	Con cepillos	Recta	Mono o bivelocidad	Agua fría
	Castañas	"	Con cepillos	Cónica	Monovelocidad	Agua a unos 65°C
PRODUCTOS DELICADOS	Trufas	"	Con cepillos	"	Monovelocidad	Agua fría
	Caracoles vivos (caparazón)	25L-50L-100L	Vulcanizada	Vulcanizada	Monovelocidad	Agua fría
	Carne de caracol	"	Lisa con salientes	•Hemisférica	"	"
	Mejillones	"	"	•Provista de cuchillas separadoras	"	"
PRODUCTOS DELICADOS	Almejas	"	"	•Sin cuchillas	"	"



# 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.Laparmientiere@wanadoo.fr - Web site: www.Laparmientiere.com

R.C.S MELUN B 784 780 181