



# LA PARMENIERE

## LAVEUSE-BROSSEUSE À CHÂTAIGNES

TYPES : 50LB – 100LB

### DESTINATION

Ces machines sont destinées à enlever la peau blanchâtre recouvrant les châtaignes après décorticage dans une décortiqueuse LA PARMENIERE.

### PERFORMANCES

-Après avoir décortiqué les châtaignes dans une décortiqueuse LA PARMENIERE, il faut procéder à leur blanchiment :

Pour cette opération, plongez 2 paniers de 15 à 18 Kg dans une marmite d'eau bouillante et attendre que l'eau ait repris son ébullition.

-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 à 80°C.

-Pendant que les marrons s'épluchent, mettre un autre panier à blanchir pour ne pas arrêter la cadence.

-Laissez tourner 4 à 6mn les produits dans la machine selon le type de châtaigne.

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



Modèle 100 LB



Modèle 50 LB

TYPE	Charge par opération	Rendement horaire
50 LB	20/30 Kgs	450 Kgs
100 LB	35/45 Kgs	600 Kgs

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.

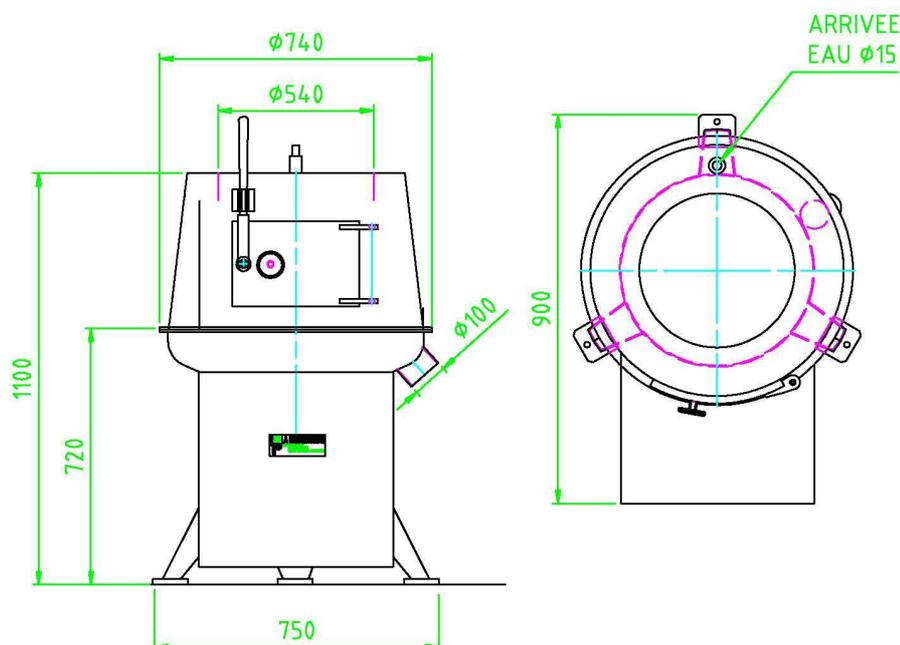
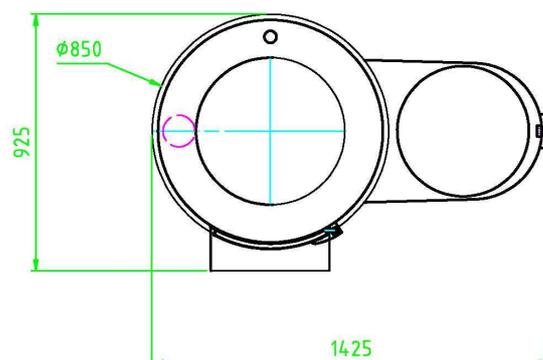
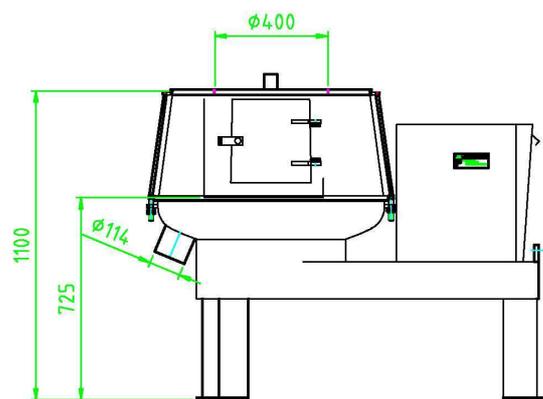
## CARACTERISTIQUES

- Machine entièrement en acier inoxydable 18/10.
- Plateau et cuve équipés de brosses en nylon 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).
- Trappe de nettoyage permettant de nettoyer le dessous du plateau en fin de journée.
- Sabot réglable permettant d'optimiser le mouvement des châtaignes à l'intérieur de la machine en fonction de la quantité introduite.

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

R.C.S MELUN B 784 780 181