



# LA PARMENTIÈRE

## LAVEUSES NORMALES

TYPES 25L – 50L – 100L – 200L



### DESTINATION

Ces machines sont destinées aux maraîchers, négociants en fruits et légumes, conserveries, collectivités, etc.

Elles permettent le nettoyage des légumes suivants : pommes de terre, carottes, navets, betteraves.

Elles permettent également le nettoyage des produits délicats moyennant certains aménagements des machines.

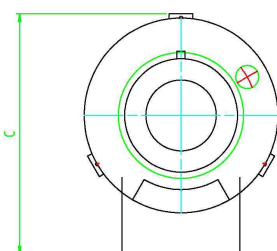
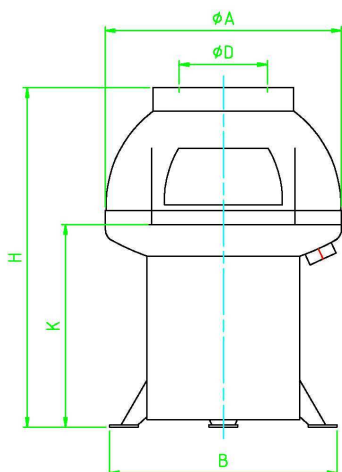
Pour le lavage des céleris, marrons, truffes, il est nécessaire d'utiliser le modèle spécialement conçu en laveuse-brosseuse.

### PERFORMANCES

Les laveuses PARMENTIÈRE assurent un lavage particulièrement soigné et donnent d'excellents résultats :

- Élimination de toutes les souillures (terre, sable, vase, etc.)
- Absence de meurtrissures concernant le produit.
- Aspect net, lisse des produits traités.
- Rendement horaire optimum (voir tableau).

RENDEMENT HORAIRE (En Kg)					
TYPE	Pomme de terre Carottes Navets Betteraves	Cornichons	Escargots vivants	Chairs d'escargot	Moules Praires.
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 matière de légumes, ma fourchette très large observée dans les résultats, vient de la différence des marchandises traitées (calibre des légumes) et du degré de souillures.

Ce rendement peut varier suivant les types de machines du simple au quadruple.

Pour les escargots, la fourchette est fonction de la taille de ceux-ci et pour les moules et praires, éventuellement du degré de salissure.

La Parmentière produit également des machines à sécher les coquilles d'escargots, indispensables pour assurer l'élimination totale de l'humidité après lavage.

## CARACTERISTIQUES

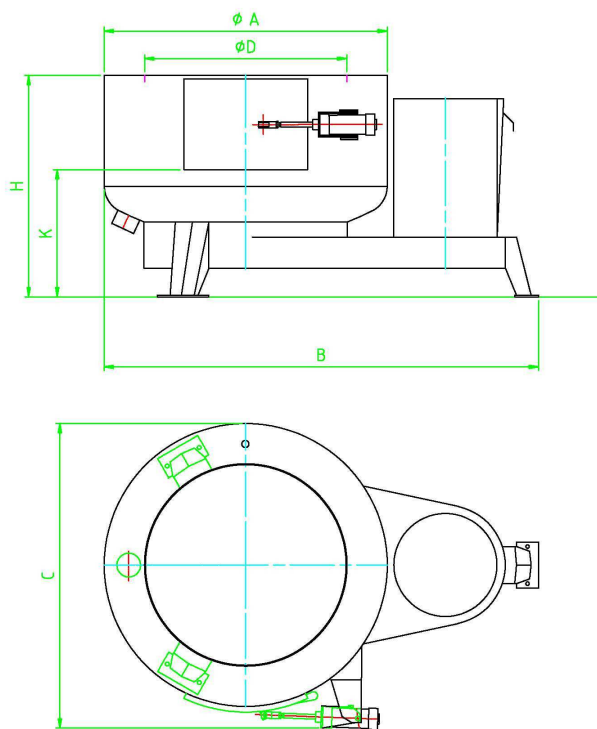
- Machine en acier inoxydable 18/10
- Moteur et Motoréducteur étanches aux projections et infiltrations d'eau.
- Roulements à billes étanches.
- Visserie en acier inoxydable

- Porte orientable sur 360° (sur modèle 200 L trois positions).
- Charge par opération (voir tableau).
- Puissance et débit d'eau (voir tableau).
- Silence de fonctionnement.
- Entretien très réduit : vidange de l'huile moteur toutes les 5000 heures.

CHARGES PAR OPERATIONS (En kg)						PUISSANCE	DEBIT D'EAU (L/H)
TYPE	Pommes de terre Carottes Navets Betteraves	Cornichons	Escargots vivants	Chairs d'escargots	Moules Praires		
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



TYPE 200L



## PLANS COTES DES MACHINES (en mm-latéral / vue supérieure)

TYPE	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

## OPTION

Sur toutes les machines, possibilités 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,
- Economie d'eau et d'électricité,
- Optimisation du lavage.

## IMPORTANT

LA PARMENTIERE réalise sur demande des installations complètes de lavage de pommes de terre, betteraves, etc. continues avec ouverture de porte à vérin commandée à distance.

# LAVEUSES BROSSEUSES

## TYPES 25LB – 50LB – 100LB

### DESTINATION

Ces machines sont destinées aux maraîchers, négociants en fruits et légumes, conserveries, collectivités.

Elles permettent, grâce à un équipement spécial de brosses, de laver les légumes délicats.

### PERFORMANCES

- Bel aspect des produits traités.
- Absence de meurtrissures.
- Perte insignifiante.
- Rendement horaire optimum (voir tableau).

### CARACTERISTIQUES

- Garnissage intérieur (cuve et plateau) de brosses nylon, de brins de calibres différents.
- Cuve droite ou conique selon les produits traités ;
- Machine entièrement en acier inoxydable 18/10 ;
- Motoréducteur et moteur étanche aux projections et infiltrations d'eau.
- Roulement à billes étanches.
- Charge par opération (voir tableau).

### IMPORTANT

Il est recommandé de monter des moteurs bi-vitesses pour le travail des céleris. La sortie de la marchandise traitée sera moins brutale.

### RENDEMENT HORAIRE (en Kg)

TYPE	Céleris	Marrons (2 <sup>ème</sup> peau)	Truffes
25 LB	-	150-200	150-200
50 LB	750-1000	350-450	300-400
100 LB	1200-1500	-	-

Ces débits, peuvent être sensiblement améliorés en cas de terre légère.

### CHARGES PAR OPERATION (En Kg)

TYPE	Céleris	Marrons	Truffes
25LB	-	12 - 14	12 -14
50LB	25 - 35	20 -30	20 -30
100LB	50 -70	-	-

### PLANS COTES DES MACHINES

Identiques à ceux des laveuses normales.

### TABLEAU DES MACHINES RECOMMANDEES EN FONCTION DES PRODUITS TRAITES

	PRODUIT TRAITE	MACHINES	PLATEAU	CUVE	MOTEUR	TEMPERATURE
LEGMES ET FRUITS	Pomme de Terre	25L-50L-100L-200L	Lisse à bossages	Hémisphérique	Mono ou bi-vitesse	Eau Froide
	Carottes	"	"	"	"	"
	Navets	"	"	"	"	"
	Betteraves	"	"	"	"	"
LEGMES ET FRUITS	Cornichons	25L-50L-100L-200L	Vulcanisé	Garnie rilsan	Mono-vitesse	Eau froide
	Céleris	25LB-50LB-100LB	A brosses	Droite	Mono ou bi-vitesse	Eau froide
	Marrons / Châtaignes	"	A brosses	Conique	Mono-vitesse	Eau environ à 65°C
	Truffes	"	A brosses	"	Mono-vitesse	Eau froide
PRODUITS DELICATS	Escargots vivants (coquilles)	25L-50L-100L	Vulcanisé	Vulcanisée	Mono-Vitesse	Eau froide
	Chair d'escargots	"	Lisse à bossages	•Hémisphérique	"	"
	Moules	"	"	•Equipée de couteaux pour le dégrappage	"	"
	Praires	"	"	•Sans couteaux	"	"



**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