



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.

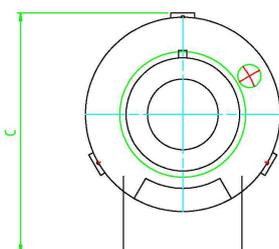
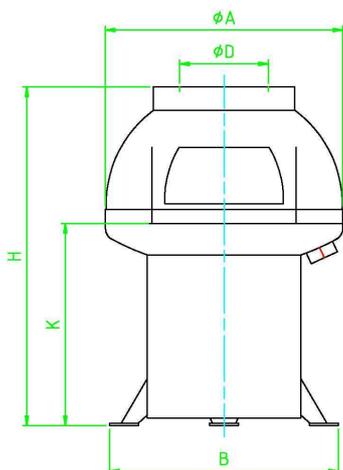
Pour le lavage des céleris, marrons, truffes, il est nécessaire d'utiliser le modèle spécialement conçu en laveuse-brosseuse.

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

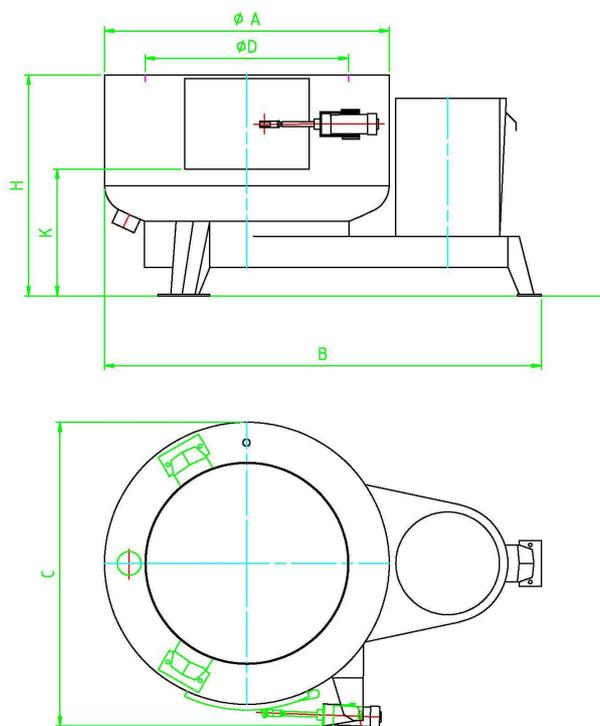
- Machine en acier inoxydable 18/10
- Moteur et Motoréducteur étanches aux projections et infiltrations d'eau.
- Roulements à billes étanches.
- Visserie en acier inoxydable

- 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 ^{ème} 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