



# LA PARMENTIERE

Depuis 1899

## LAVEUSES



**Les laveuses PARMENTIERE sont spécialement étudiées pour le lavage industriel et maraîcher des pommes de terre, carottes, navets, betteraves, cornichons, céleris, marrons, etc. mais aussi des produits délicats, escargots vivants (avec coquilles), chairs d'escargots, moules, praires.**

**Réparties en deux catégories, les laveuses normales et les laveuses brosseuses, il existe au total huit modèles de machines, aménagés de façon spécifique, en fonction des produits traités. ( voir en dernière page le tableau des machines adaptés aux produits traités).**

# LAVEUSES NORMALES

TYPES 25L - 50L 100L -200L - 300L



## DESTINATION

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

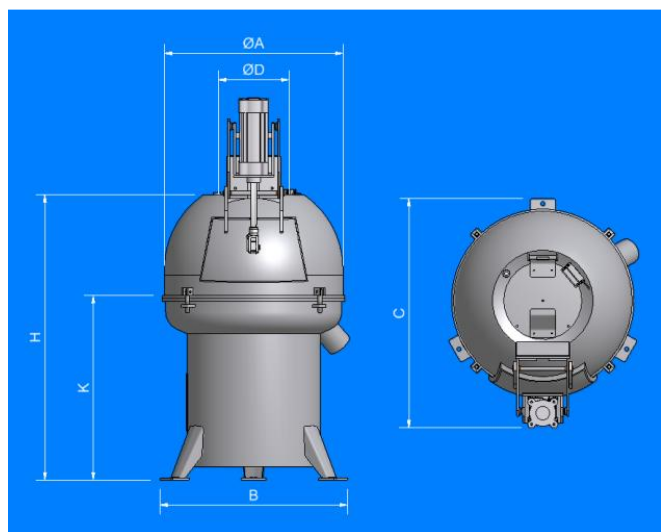
Pour le lavage des céleris, marrons, truffes, il est nécessaire d'utiliser le modèle spécialement conçu en laveuse-brosseuse.

## PERFORMANCES

Les laveuses **LA PARMENTIERE** assurent un lavage particulièrement soigné et donnent d'excellents résultats :

- Elimination de toutes les souillures (terre, sable, vase, etc.)
- Absence de meurtrissures sur les produits.
- Aspects net, lisse des produits traités.
- rendement horaire optimum (voir tableau)

RENDEMENT HORAIRE (en Kg)					
TYPE	Pommes de terre, carottes, navets	Cornichons	Escargots vivants	Chairs d'escargot	Moules Praires
25L	500-1500	300-450	100-150	200	400-700
50L	1000-4000	600-800	200-300	400	800-1400
100L	2000-6000	1200-1500	350-500	700	1500-2000
200L	4000-10000	2000-2500	-	-	2500-3500
300L	6000-12000	-	-	-	-



Types 25L – 50L – 100L

En matière de légumes, la fourchette très large observée dans les résultats, vient de la différence des marchandises traitées (calibre des légumes) et du degré de souillure.

Ce rendement peut varier suivant les types de machine 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 PARMENTIERE produit des machines à sécher les coquilles d'escargots, indispensables pour assurer l'élimination totale de l'humidité après lavage.

## CARACTERISTIQUES

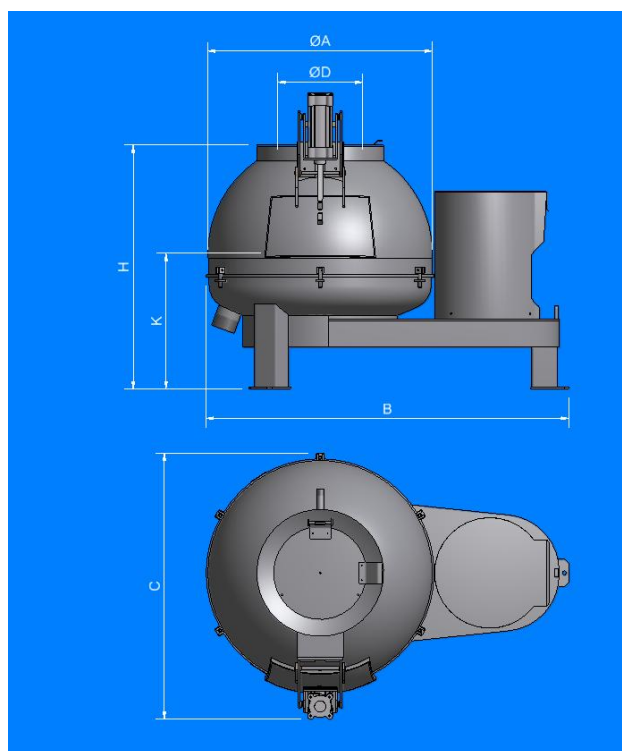
- Machines entièrement en acier inoxydable 18/10.
- Roulements à billes étanches.
- Visserie en acier inoxydable.
- Porte orientable sur 4 positions (sur modèle 200L et 300L : 3 positions).

- 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 OPERATION (en Kg)						Puissance	Débit d'eau (L/H)
TYPE	Pommes de terre, Carottes, Navets, Céleris	Cornichons	Escargots vivants	Chairs d'escargots	Moules Prairies		
25L	20-25	25-30	10-15	20	25-35	1 Kw	1000
50L	40-50	50-60	20-30	40	50-70	2,2 Kw	1000
100L	80-100	100-120	40-60	80	100-140	4 Kw	2000
200L	150-250	200-240	80-120	-	200-280	11 Kw	2000
300L	300-500	350-450	200-300	-	-	15 Kw	2000



TYPFS 200L – 300L



## PLANS COTÉS DES MACHINES

(en mm-latéral/vue supérieure)

TYPE	øA	B	C	øD	H	K
25E	710	660	800	300	1090	640
50E	820	760	890	390	1100	620
100E	960	925	1110	440	1250	750
200E	1174	2040	1400	450	1270	650
300E	1222	2073	1470	550	1565	920

## OPTION

Sur toutes les machines, possibilité 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,
- économie d'eau et d'électricité,
- optimisation du lavage.

## IMPORTANT

**LA PARMENIERE réalise sur demande des installations complètes de lavage de pomme 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 : céleris, marrons, truffes, etc.

## 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.
- Motoréducteur étanche aux projections et infiltrations d'eau.
- Charge par opération (voir tableau).

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

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

CHARGES PAR OPERATION (En Kg)			
TYPE	Céleris	Marrons	Truffes
25LB	-	12-40	12-14
50LB	25-35	20-30	20-30
100LB	50-70	-	-

## IMPORTANT

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

TABLEAU DES MACHINES RECOMMANDEES EN FONCTION DES PRODUITS TRAITES

	PRODUIT TRAITE	MACHINES	PLATEAU	CUVE	MOTEUR	TEMPERATURE
LEGUMES ET FRUITS	Pomme de Terre	25L-50L-100L-200L	Lisse à bossages	Hémisphérique	Mono ou bi-vitesse	Eau froide
	Carottes	"	"	"	"	"
	Navets	"	"	"	"	"
	Betteraves	"	"	"	"	"
	Cornichons	25L-50L-100L-200L	Vulcanisé	Garnie Rilsan	Mono-vitesse	Eau froide
LEGUMES ET FRUITS	Céleris	25LB-50LB-100LB	à brosse	Droite	Mono ou bi-vitesse	Eau froide
	Marrons / Châtaignes	"	à brosse	Conique	Mono-vitesse	Eau à environ 65°C
	Truffes	"	à brosse	"	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 égrappage	"	"
	Praires	"	"	• Sans couteaux	"	"



# LA PARMENTIERE

MAISON FONDÉE EN 1899

7 RUE LAVOISIER BP 74 - 77330 OZOIR LA FERRIERE Z.I - FRANCE

TEL : + 33 (0) 1 64 40 00 12 - FAX : + 33 (1) 64 40 08 50

Website : [www.Laparmeniere.com](http://www.Laparmeniere.com) - Email : [Pascal.saget@laparmeniere.com](mailto:Pascal.saget@laparmeniere.com)

R.C.S : MELUN B 784 780 181 - SA au capital de 172 325 €