

LA PARMENTIERE

PELADORA DE CASTAÑAS

MODELOS: 50D - 100D

UTILIDAD

Estas máquinas están destinadas a pelar la cáscara marrón de las castañas, antes de su paso a una Lavadora-Cepilldora LA PARMENTIERE para retirar la piel blanca que cubre el fruto.

PROPIEDADES

- Una vez recogidas, las castañas son sumergidas unos instantes en agua. Este método, llamado "flotación" permite retirar aquéllas que flotan, y que no son adecuadas para el consumo. Tras ello:
- -Son secadas y clasificadas por calibre.
- -Pueden almacenarse en cámaras frigoríficas.
- -Tras realizar previamente las operaciones anteriores, ya puede utilizarse la peladora La Parmentière:
- Introduzca en la máquina la cantidad de castañas que correspondan al tamaño de su máquina (véase cuadro), una vez puesta en marcha y abierta la entrada de agua.
- Mantenga el producto en la máquina de 2m30 a 3mn.
- Abra la puerta de la máquina para sacar los productos antes de detener el motor.



Modelo 100 D



MODELO	Carga por	Rendimiento
	operación	horario
50 D	25 Kg	500 Kg
100 D	40 Kg	750 Kg

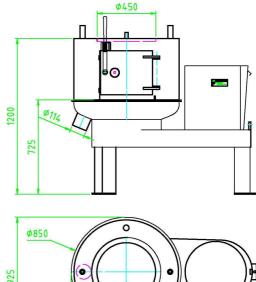
LAS CAJAS ELÉCTRICAS SUMINISTRADAS CON LAS MÁQUINAS ESTÁN PROVISTAS DE UN VARIADOR ELECTRÓNICO PARA ADAPTAR LA VELOCIDAD DE LA BANDEJA A LA CALIDAD Y LA VARIEDAD DE LOS PRODUCTOS TRATADOS.

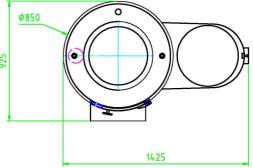
CARACTERÍSTICAS

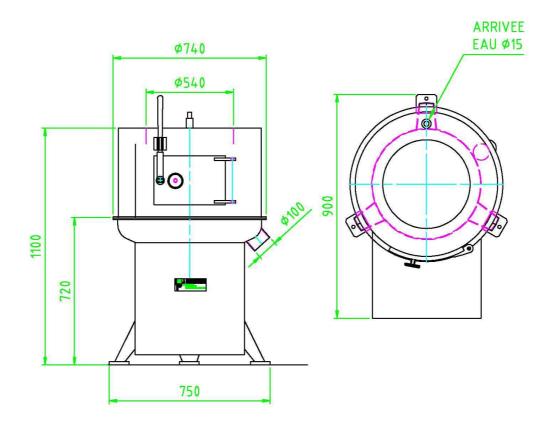
- Máquina totalmente de acero inoxidable 18/10.
- Bandeja especialmente concebida para facetar la envoltura marrón de la castaña.
- Máquinas muy robustas y de fácil mantenimiento.
- Evacuación de aguas residuales situada en las máquinas en función de la implantación del material (a petición del cliente).
- Las máquinas pueden proporcionarse con una puerta con cierre/apertura por gato neumático.
- Potencia motor (véase cuadro).
- Opcionalmente, también puede proporcionarse un armario de automatización que administra el tiempo de ciclo de los productos dentro de 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 y estandarización del trabajo efectuado.









P.BLACHE ET Cie