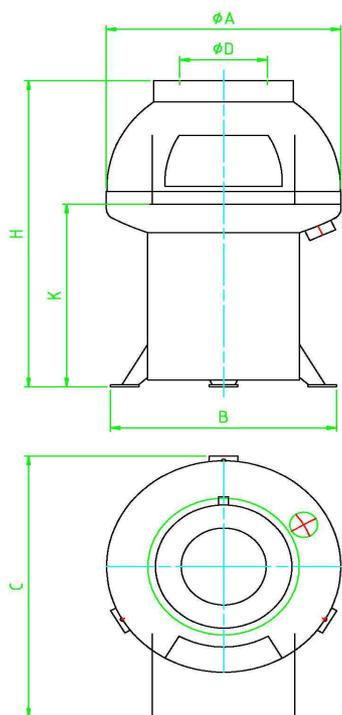




LA PARMENTIÈRE

PELADORA DE VERDURAS MODELOS 25 E – 50 E – 100 E – 200 E



UTILIDAD

Estas máquinas están destinadas a horticultores, comerciantes de frutas y hortalizas, industrias, colectivos, etc.

Permiten pelar patatas, zanahorias, apios, nabos, cebollas (incluidos tomates congelados).

Para pelar ajos es necesario utilizar una máquina especial.

PROPIEDADES

Las peladoras LA PARMENTIÈRE garantizan un pelado limpio cuyos resultados esenciales son los siguientes:

- bello aspecto del producto pelado,
- conservación de la forma original del producto gracias al perfil hemisférico de la cuba, que permite una mezcla regular,
- mínima producción de residuos,
- rendimiento por hora óptimo (véase cuadro)

RENDIMIENTO POR HORA (en Kg)			
MODELO	Patatas, zanahorias, nabos	Apio	Cebollas
25 E	125-400	-	150
50 E	250-750	250-300	350
100 E	400-1200	500-750	700
200 E	1000-3000	1250-1875	1750

El amplio margen observado en los rendimientos del cuadro anterior tiene en cuenta, particularmente para las patatas:

- 1- Su tamaño,
- 2- Su duración de almacenamiento.

Para la granalla, el rendimiento es 2 a 3 veces menor que para las patatas grandes debido a que:

- La máquina debe cargarse menos,
- La superficie de pelado es mayor para el mismo peso de materia.

Para los peladores de cebolla, el abrasivo debe ser más fino, mientras que para el apio debe ser más grueso.

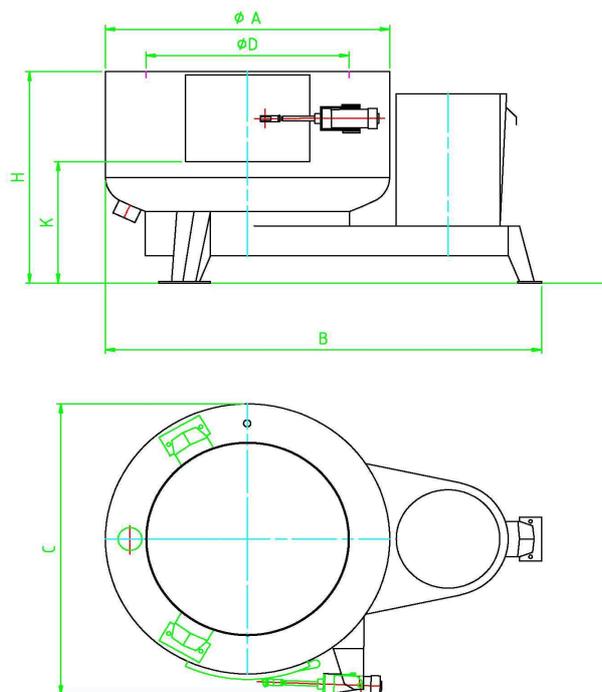
CARACTERÍSTICAS

Disco abrasivo especialmente eficaz.
Máquinas totalmente de acero inoxidable 18/10.
Rodamientos de bolas estancos.
Tornillos de acero inoxidable.
Puerta orientable de 4 posiciones (en modelo 200 E, 3 posiciones).
Carga por operación (véase cuadro),
Potencia y caudal de agua (véase cuadro).

MODELO	CARGAS POR OPERACIÓN (en Kg)		Potencia	Caudal de agua (L/H)
	Patatas, zanahorias, nabos, apio	"Granalla" Cebollas		
25 E	20-25	12-15	1 Kw	1000
50 E	40-50	25-30	2,2 Kw	1000
100 E	80-100	50-60	4 Kw	2000
200 E	150-250	100-150	15 Kw	2000



MODELO 200 E



MODELO	ØA	B	C	ØD	H	K
25 E	710	660	800	300	1090	640
50 E	820	760	890	390	1100	620
100 E	960	925	1110	440	1250	750
200 E	1300	2000	1500	800	1140	660

OPCIÓN

En todas las máquinas, puede elegirse opcionalmente una puerta con gato con armario de automatización, que permite un ajuste óptimo del tiempo de estancia de los productos tratados en 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 del pelado.

LAS CAJAS ELÉCTRICAS SUMINISTRADAS (MARCHA/PARADA) 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.



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