

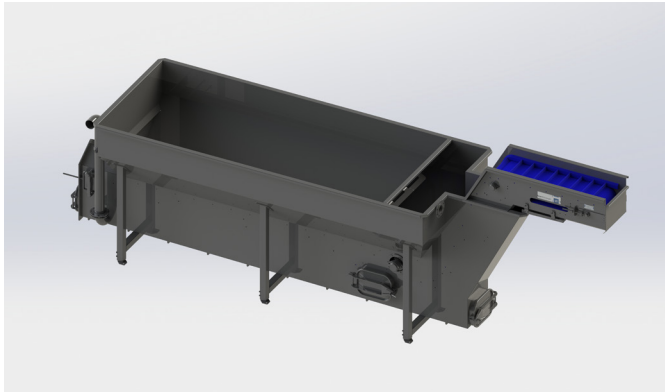


Koelbuffer

MT-koelbuffer is ontworpen voor het bufferen van aardappelen, wortelen, pastinaken, knolselderij, rode bieten etc.

De machine is uitgevoerd in roestvaststaal met kunststofschaakelbanden, en is zo gemaakt dat alles gemakkelijk te reinigen is. Waar mogelijk is de machine voorzien van hand- en mangaten, om makkelijk toegang te bieden voor de schoonmaak en onderhoud.

De afmetingen zijn schaalbaar zowel in de breedte als in de lengte. Een machine voor 6.000 KG buffering heeft bijvoorbeeld de afmetingen van ca. 6.000 x 2.000 x 3.000 mm.



Het koelwater wordt op het product gebracht via beregening. Hierdoor maken we gebruik van de meest optimale koude overdracht. De banden zijn voorzien van een sproeisysteem in het frame om ze zo automatisch van binnenuit te reinigen.

De machine is gebouwd met 2 banden, de onderband draait onafhankelijk van uitvoer elevator. Dit heeft als voordeel t.o.z. van 1 band dat het product niet geroerd wordt door de uitvoerband, zodat we kunnen stellen dat er geen productschade mogelijk is.

De afmetingen zijn schaalbaar afhankelijk van de gewenste buffercapaciteit. De aandrijving zijn met een opsteekreductor en de lagering bevat heavy duty foodsafe-vet gevulde lagerhuizen. De motoren zijn voorzien van roestvaststalen beschermkappen zodat de motoren goed beschermd zijn voor hogedrukreiniging en natte/vochtige omstandigheden. Daarnaast zijn onder de transportbanden lekbakken voorzien om het proces- en waswater op te vangen.



MERK



SPECIFICATIES

NAAM	Koelbuffer
CAPACITEIT	Ca. 6 ton per uur
AFMETINGEN	Ca.6.000 x 2.000 x 3.000mm
INVOERHOOGTE	2.000 mm
UITVOERHOOGTE	3.000 mm