



Le laveur

Le laveur est conçu pour le lavage de produits tubéreux de grande capacité. Comme les pommes de terre, les carottes, les panais, le céleri-rave, les betteraves rouges, etc.

Fabriqué en acier inoxydable, sa conception est telle que tout est facile à nettoyer.

Le tambour, d'un diamètre d'environ 1 m et d'une longueur d'environ 4 m, est spécialement conçu pour les produits tubéreux jeunes et sensibles.



Les résidus de sable et de terre sont éliminés en respectant le produit. Le tambour est suspendu à deux courroies dentées très résistantes qui, ensemble, constituent un seul entraînement.

Les essieux sont équipés de paliers remplis de graisse qui sont strictement contrôlés pour la sécurité alimentaire.

La pompe de circulation est directement montée dans le réservoir d'eau de la machine. Le lavage se fait donc avec une consommation d'énergie minimale et l'eau circule de l'entrée à la sortie.

La sortie est équipée d'un écran réglable en continu qui permet de régler le temps d'écoulement en continu.

La boue est évacuée par une vis centrale vers une vanne de vidange. Comme cela se fait avec une seule vanne, la consommation d'eau est minimale.

Des trappes de nettoyage sont disposées à différents endroits afin de faciliter le nettoyage et l'entretien de la machine.

MARQUE



SPÉCIFICATIONS

NOM	Le laveur
CAPACITÉ	environ 12 tonnes par heure
DIMENSIONS	environ 6.000 x 1.500 x 3.600 mm
HAUTEUR D'ENTRÉE	environ 2.650 mm
HAUTEUR DE SORTIE	environ 2.000 mm
CONSOMMATION D'EAU SELON LA CONTINUATION	environ 20M ³ par heure

