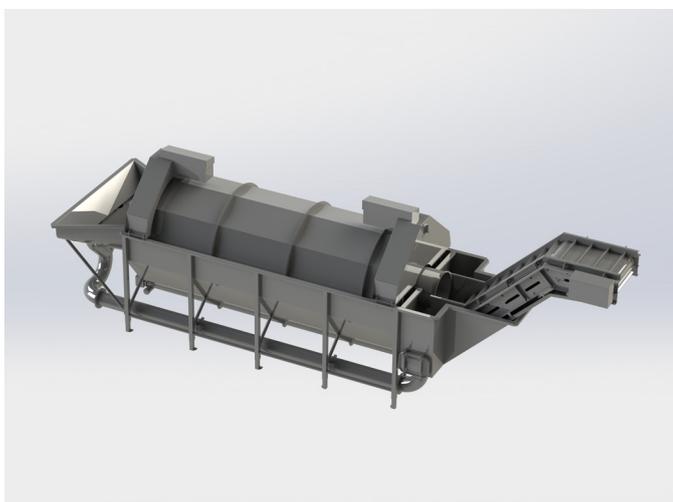


Laveuse sous-marine

La laveuse sous-marine est conçue pour le lavage et le pré-trempage de grandes capacités de produits tubéreux. 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 grand tambour de 2 mètres de diamètre dirige le produit complètement à travers l'eau, ce qui a pour effet que la terre, la boue et les bouchons d'argile se détachent facilement du produit. Le tambour est suspendu à deux courroies dentées très résistantes, chacune ayant son propre entraînement. Les essieux sont équipés de paliers remplis de graisse qui sont strictement contrôlés pour la sécurité alimentaire.

Le système de pompe est monté directement à l'arrière du réservoir d'eau, le lavage se fait donc avec une consommation d'énergie minimale, l'eau circule de l'entrée à la sortie. A la sortie, le produit est placé sur l'élévateur de sortie intégré par l'intermédiaire de palettes.

La boue est évacuée de manière centralisée par une vis vers une vanne de décharge, ce qui minimise la consommation d'eau. Des trappes de nettoyage sont disposées à différents endroits afin que la machine soit facile à nettoyer et à entretenir.



MARQUE



SPÉCIFICATIONS

NOM	Laveuse sous-marine
CAPACITÉ	environ 35 tonnes par heure
DIMENSIONS	8.000 x 2.500 x 4.000 mm
HAUTEUR D'ENTRÉE	environ. 2.650 mm
HAUTEUR DE SORTIE	environ 3.000 mm
CONSOMMATION D'EAU	environ 40M ³ par heure