

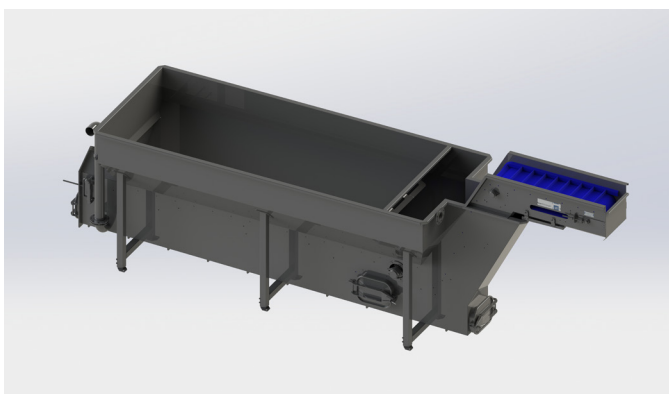


La réserve réfrigérant

La réserve réfrigérant MT pour pommes de terre, carottes, panais, céleris-raves, betteraves rouges, etc.

La machine est construite avec 2 courroies, la courroie inférieure tourne indépendamment de l'élévateur de sortie. L'avantage par rapport à une bande est que le produit n'est pas remué par le convoyeur de sortie, ce qui permet de dire qu'aucun dommage n'est possible. Les dimensions sont modulables en fonction de la capacité tampon souhaitée.

Les entraînements sont dotés d'un réducteur à emboîtement et les roulements sont très résistants, avec des paliers remplis de graisse alimentaire.



Les moteurs sont équipés de capots de protection en acier inoxydable, ce qui permet de les protéger contre le nettoyage à haute pression et les conditions humides.

Des bacs d'égouttage sont prévus sous les convoyeurs pour recueillir l'eau de traitement et de lavage.

Fini en acier inoxydable avec des courroies à maillons en plastique, la machine est conçue pour que tout soit facile à nettoyer.

Dans la mesure du possible, des passages pour les mains et les hommes sont prévus pour permettre l'accès au nettoyage et à l'entretien.

Les dimensions sont modulables tant en largeur qu'en longueur. Une machine pour le stockage tampon de 6 000 KG, par exemple, a des dimensions d'environ 6 000 x 2 000 x 3 000 mm.

L'eau de refroidissement est amenée sur le produit par un système d'irrigation par aspersion ; de cette façon, nous utilisons le transfert de froid le plus optimal.

Les pneus sont équipés d'un système de pulvérisation dans le châssis pour les nettoyer automatiquement de l'intérieur.

MARQUE



SPÉCIFICATIONS

NOM	La réserve réfrigérant
CAPACITÉ	6 tonnes/heure, évolutive
DIMENSIONS	environ 6.000 x 2.000 x 3.000 mm
HAUTEUR D'ENTRÉE	2.000 mm
HAUTEUR DE SORTIE	3.000 mm

