



— Precalibrador de paso fijo

Precalibrador de paso fijo

— Descripción

El precalibrador de paso fijo es la máquina indicada para separar fruta de tamaño pequeño no comercial, indicado para frutas esféricas y con un diámetro único a determinar.

El principio básico de este precalibrador es un sistema de “pasa, no pasa”, que corresponde al espacio entre rodillos, que viene determinado por el paso de cadena y el diámetro del rodillo.

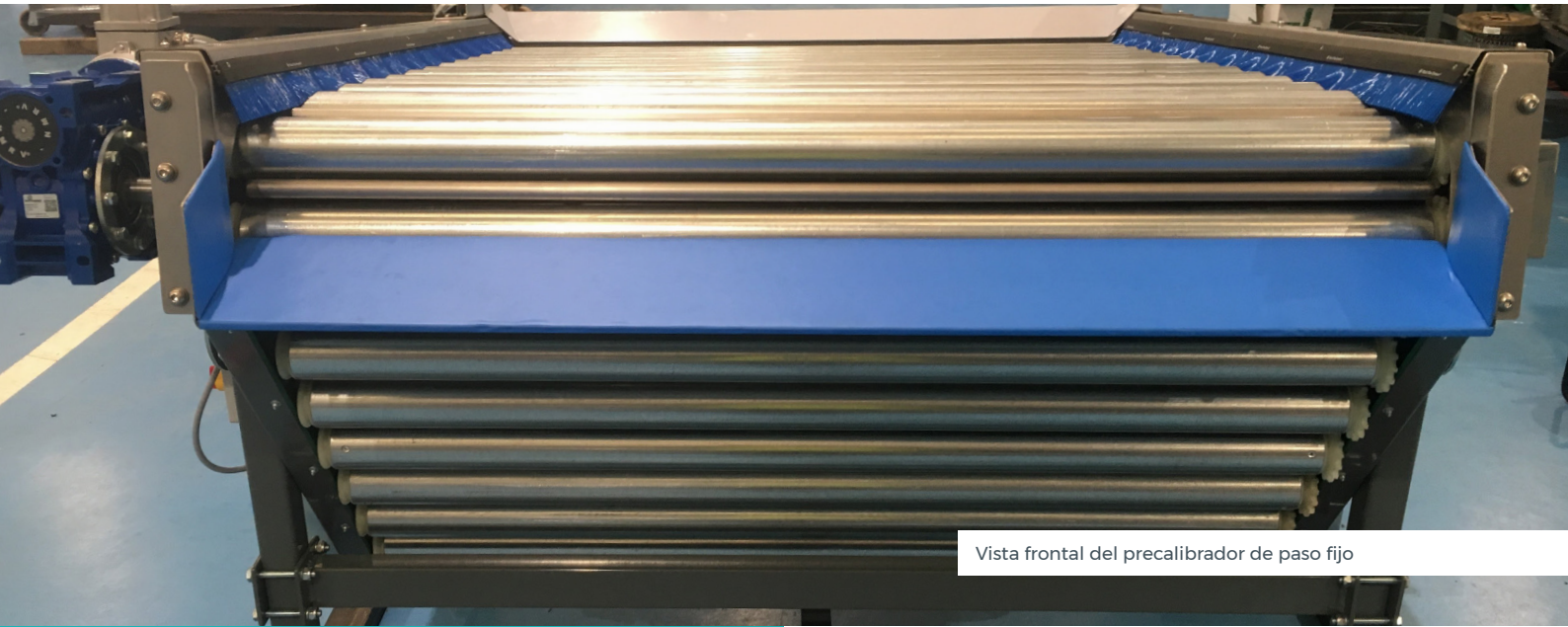
— Características

- Esta máquina lleva incorporado un transportador de correa para la extracción de la fruta con un diámetro inferior a la distancia entre rodillos.

- El precalibrador de paso fijo es una solución económica para separar al principio de la línea de empaquetado el calibre pequeño que no se desea empaquetar por no ser comercial.

- Fabricación bajo los más altos estándares de calidad para proporcionarle el mejor acabado final, con una larga vida útil y resistencia.

Precalibrador de paso fijo



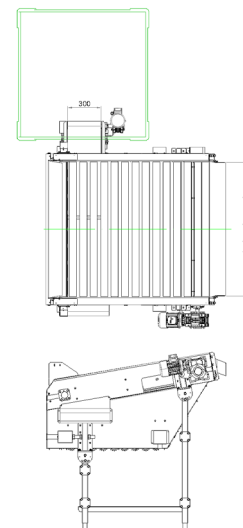
Vista frontal del precalibrador de paso fijo

Especificaciones clave

- Diseñado en cumplimiento con la directiva de máquinas de la Unión Europea (CE)
- Velocidad máxima: 12 metros/min
- Recomendado para fruta relativamente esférica (naranja, limón, aguacate, albaricque, ciruela, etc...)
- Paso entre rodillos a determinar mediante especificación de diámetro de fruta a eliminar.

Información técnica

- Potencia: 3 fases - 380 V - 50 Hz
- Potencia total: 0,92 KW



Vista en planta y alzado de un precalibrador de paso fijo

Si desea obtener más información o comentarnos los requisitos específicos de su empresa, por favor visite www.sienz.com