



CALIBRADOR POLIVALENTE CAE-11

Sistema de Trabajo:

Para gran diversidad de productos como Melón cantaloup, galia y amarillo, pepino, calabacín, pimiento lamuyo, california grande, apio, berenjena, etc.

El producto se entrega al calibrador mediante una mesa posicionadora, que puede ser de rodillos de aluminio o bien de cepillos, dependiendo del tipo de producto.

La recepción del producto se realiza en bancas acolchadas para no dañar el producto.

El envasado y posterior evacuación de cajas se realiza en un atril soporte, situado sobre la banca o en la parte inferior, dependiendo de la instalación, una vez confeccionada la caja sale por un transportador colector de cajas llenas donde se unifican todos los envases a la zona de paletizado.

La alimentación del envase vacío se realiza mediante unos mini raíles sin motorización, situados a la parte superior o inferior de las bancas según convenga.

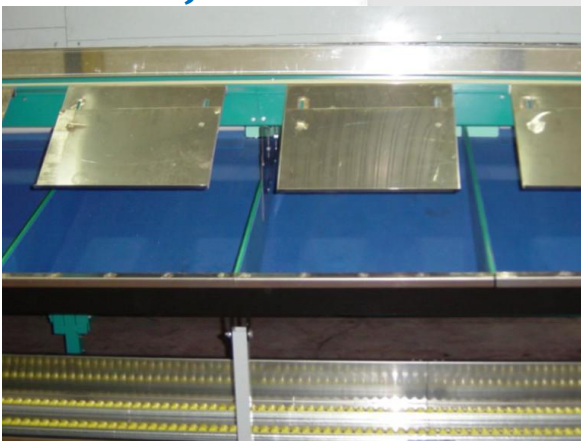
Entrada mediante rodillos de aluminio o cepillos de pelo natural.



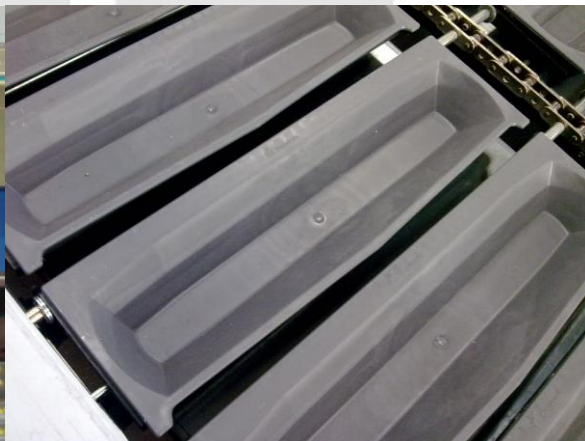
Montaje de 2 CAE-11



Alimentación



Bancas, atril y mini raíl



Detalle tazas



CALIBRADOR POLIVALENTE CAE-11



Pupitre electrónica

Posibilidad de instalar básculas

Características:

Fabricada con perfiles y chapas esmaltados al horno.
Apto para productos hasta 450 mm de longitud
Con variador de velocidad.
Modelo disponible en 1 o 2 líneas

Datos Técnicos:

Potencia máxima instalada	3,00 CV
Producción horaria	Hasta 10.000 frutos / hora / línea

