



CALIBRADOR CENTRÍFUGO



DESCRIPCIÓN

El **calibrador centrífugo** es una máquina diseñada para el tratamiento post-cosecha de frutas, verduras y hortalizas, especialmente cítricos. Su función es realizar el calibrado automático de frutas de distintas formas y dimensiones, garantizando precisión y cuidado del producto.

El sistema está compuesto por un **disco de aluminio** equipado con **segmentos de goma**, que mantienen la fruta en constante rotación sobre su mayor diámetro. A medida que estos segmentos se distancian progresivamente, cada pieza cae en el punto exacto correspondiente a su calibre, logrando una clasificación uniforme y sin daños.

Este modelo destaca por su **diseño robusto, bajo mantenimiento y facilidad de integración** en líneas hortofrutícolas, siendo una solución fiable y eficiente para el calibrado de cítricos y otros productos.

CARACTERÍSTICAS

Potencia Instalada:	0.37 kW
Voltaje:	389/220 V III [220 V Monofásica bajo demanda]
Producción:	1200 Kg/h
Nº Salidas:	7 Calibres
Sistema de calibrado:	Disco de aluminio con segmentos de goma progresivos
Principio de funcionamiento:	Separación por calibre mediante apertura gradual, manteniendo la fruta en rotación
Aplicación:	Cítricos, frutas y hortalizas de distintas formas y tamaños
Producción:	Adaptable a diferentes volúmenes según configuración
Salida de fruta:	Caída controlada hacia bandejas o transportadoras
Construcción:	Disco en aluminio, segmentos de goma y estructura metálica robusta
Integración en línea:	Compatible con procesos de confección, envasado y selección

TALLERES ARCOT S.L

📍 Polígono Industrial Carabona, C/ Bronce, 34
12530 Burrina (Castellón), España

☎ Tel: 964 510 177

