



CALIBRADOR RODILLO BASCULANTE INOXIDABLE



DESCRIPCIÓN

El **calibrador de rodillos inoxidable** es una máquina diseñada para el **tratamiento post-cosecha de frutas, verduras y hortalizas**, especialmente cítricos. Su función principal es **separar la fruta por tamaños** de forma automática, garantizando precisión y cuidado durante el proceso.

El sistema se compone de **rodillos emparejados en acero inoxidable** que giran continuamente, manteniendo la fruta en rotación sobre su mayor diámetro. Estos rodillos se van **distanciando progresivamente**, generando diferentes aperturas que permiten que cada fruta caiga en el momento adecuado hacia las transportadoras inferiores, separándose de forma ordenada según su calibre.

Gracias a su fabricación en **acero inoxidable**, este calibrador cumple con todas las normativas de higiene y seguridad alimentaria, siendo especialmente indicado para centrales hortofrutícolas que buscan fiabilidad, durabilidad y fácil mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

Potencia Instalada:	2,2 Kw
Voltaje:	380/220V III [220V Monofásica bajo demanda]
Producción [anchura 2000mm]:	23 Tm/h (en Naranjas) 17 Tm/h (en Mandarinas)
Producción [anchura 1500mm]:	18 Tm/h (en Naranjas) 12 Tm/h (en Mandarinas)
Producción [1000mm]:	12 Tm/h (en Naranjas) 9 Tm/h (en Mandarinas)
Nº Salidas:	Sobre Pedido
Sistema de calibrado:	Rodillos basculantes en acero inoxidable
Principio de funcionamiento:	Separación progresiva por calibre, 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 en bandejas o transportadoras
Construcción:	Estructura metálica robusta y componentes de fácil limpieza
Integración en línea:	Compatible con procesos de confección, envasado y selección

TALLERES ARCOT S.L

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

☎ Tel: 964 510 177

