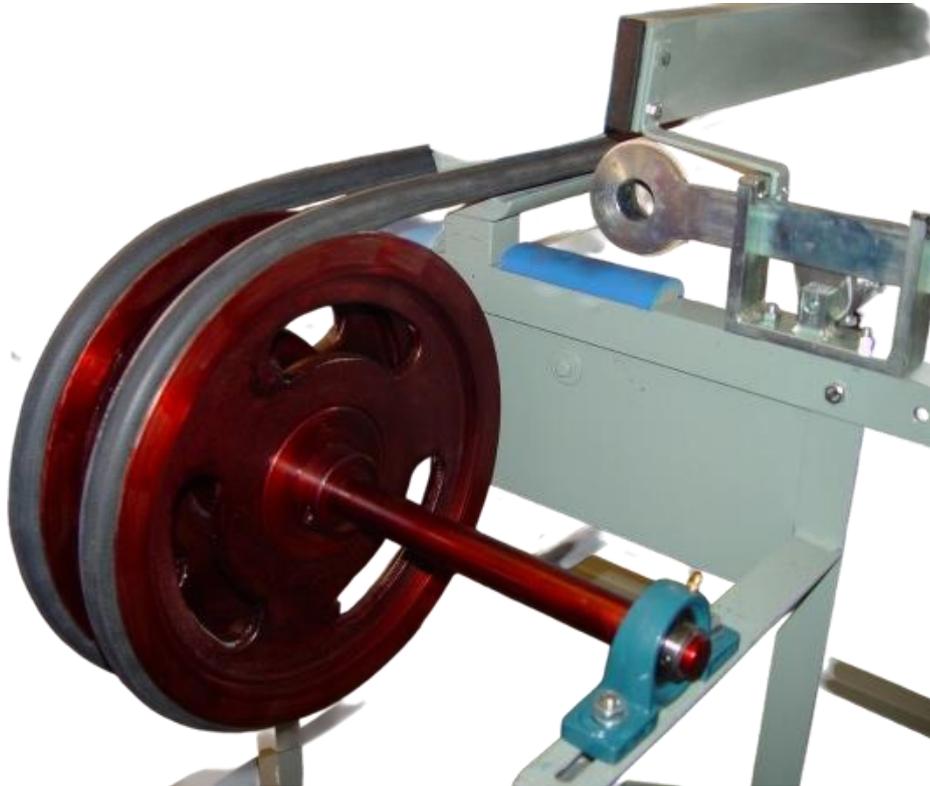




CALIBRADOR DE CORDÓN Y RODILLO



DESCRIPCIÓN

El **calibrador de cordón y rodillo** es una máquina diseñada para el tratamiento post-cosecha de cítricos y otras frutas, cuya función es separar la fruta automáticamente según su tamaño de forma sencilla y precisa.

El sistema está compuesto por una rueda central con dos guías laterales (cordones), que se abren progresivamente a medida que la fruta avanza. Este aumento gradual de la separación permite que cada pieza caiga en el punto exacto correspondiente a su calibre, asegurando una clasificación uniforme y cuidando el producto durante el proceso.

Se trata de un equipo compacto y eficiente, especialmente indicado para **pequeñas y medianas producciones**, que ofrece un calibrado fiable y de bajo mantenimiento en centrales hortofrutícolas.

CARACTERÍSTICAS

Potencia Instalada:	2 Kw
Sistema de calibrado:	Rueda con cordones-guía que se abren progresivamente
Principio de funcionamiento:	Separación automática por tamaño, caída controlada por gravedad
Aplicación:	Cítricos y otras frutas de diferentes calibres
Producción recomendada:	Pequeñas y medianas producciones
Salida de fruta:	Caída en bandejas o transportadoras según configuración
Construcción:	Estructura metálica robusta, componentes de fácil limpieza
Integración en línea:	Compatible con procesos de confección y envasado

TALLERES ARCOT S.L

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

☎ Tel: 964 510 177

