



## GALOUPE CENTRIFUGE



### DESCRIPTION

Le **calibrateur centrifuge** est une machine conçue pour le traitement post-récolte des fruits, légumes et légumes, en particulier des agrumes. Sa fonction est d'effectuer le calibrage automatique de fruits de différentes formes et tailles, garantissant la précision et le soin du produit.

Le système est composé d'un **disque en aluminium** équipé de **segments en caoutchouc**, qui maintiennent le fruit en rotation constante sur son plus grand diamètre. Au fur et à mesure que ces segments s'éloignent, chaque pièce tombe au point exact correspondant à son calibre, obtenant une classification uniforme et sans dommage.

Ce modèle se distingue par sa **conception robuste, son faible entretien et sa facilité d'intégration dans les** lignes de fruits et légumes, étant une solution fiable et efficace pour l'étalonnage des agrumes et d'autres produits.

# CARACTÉRISTIQUES

<b>Puissance installée :</b>	0,37 kW
<b>Tension:</b>	389/220 V III [220 V monophasé à la demande]
<b>Production:</b>	1200 Kg/h
<b>Nombre de départs :</b>	7 Jauges
<b>Système d'étalonnage :</b>	Disque en aluminium avec anneaux en caoutchouc progressifs
<b>Principe de fonctionnement :</b>	Séparation par taille par ouverture progressive, en maintenant les fruits en rotation
<b>Application:</b>	Agrumes, fruits et légumes de différentes formes et tailles
<b>Production:</b>	Adaptable à différents volumes en fonction de la configuration
<b>Production de fruits :</b>	Chute contrôlée dans des plateaux ou des convoyeurs
<b>Construction:</b>	Disque en aluminium, segments en caoutchouc et structure métallique robuste
<b>Intégration en ligne :</b>	Compatible avec les processus de fabrication, d'emballage et de tri

## TALLERES ARCOT S.L

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

☎️ Tél. : 964 510 177

