

LAVADORA PELADORA

L38

3 m Ø 800 sobre rodillos
planchas de peladorado + cepillos



Fabricante de máquinas agrícolas para la cosecha y el trabajo de las frutas 

AMB Rousset
Impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU - France



Tél : +33 (0) 4 76 36 73 73
Fax : +33 (0) 4 76 36 70 82
E-mail : export@ambrousset.com
www.amb-rousset.com

LAVADORA-PELADORA L38

Características generales

Esta lavadora-peladora es la más rápida y polivalente de nuestras lavadoras.

Está pensada para retirar la piel verde de las nueces (nogalina) y lavarlas muy rápidamente.

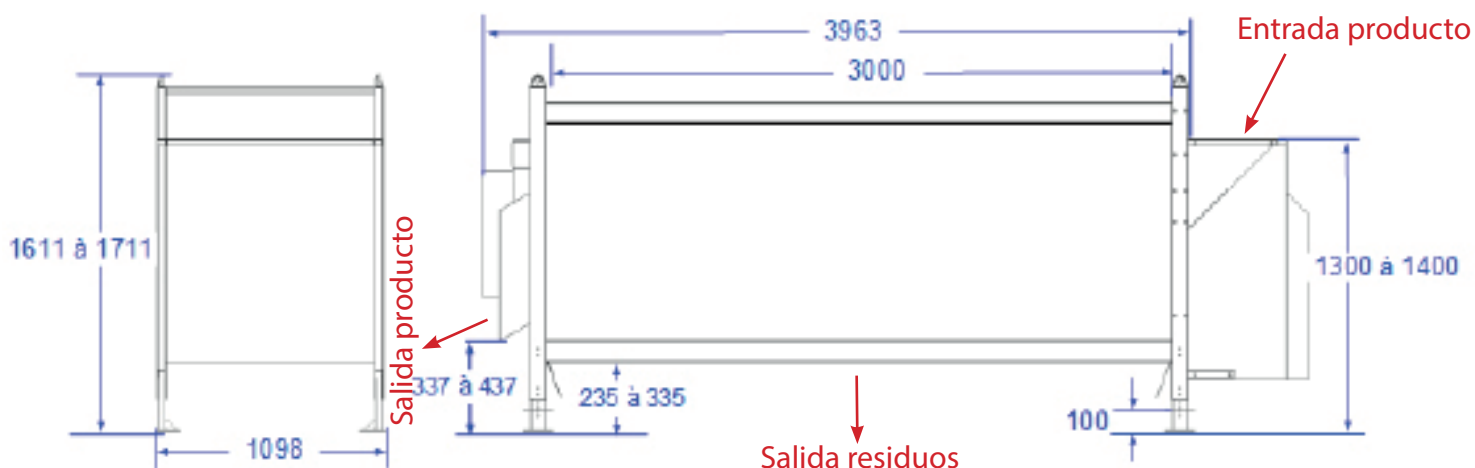
Está compuesta por un tambor interior motorizado que gira en sentido contrario del tambor exterior, gracias a la variación de velocidad y a la naturaleza de su revestimiento, puede actuar con fuerza o suavidad de modo continuo.

Su chasis y sus sólidos componentes permiten utilizarla de modo intensivo. Es fácil de mantener y las piezas sueltas están disponibles fácilmente.

El manejo se efectúa variando el porcentaje de llenado y las velocidades de rotación. La conducción requiere una cierta experiencia.

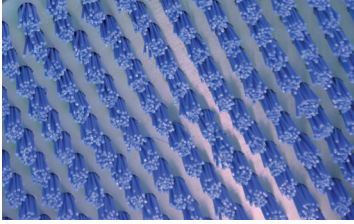
Características técnicas

Rendimiento	Nueces brutas: 6-7 m ³ /h - Nueces lavadas: 5,3 m ³ /h Nueces frescas: 4 t/h - Nueces secas: 2 t/h
Motorización	2,2kW + 3kW - 380v
Transmisión	Rotor exterior mediante 2 motorreductores coaxiales con correa Rotor interior mediante 1 motorreductor coaxial con correa
Agua / Riego	Caudal de agua recomendado: 5m ³ /h 2 rampas de agua a baja presión interior y exterior
Puesto de conducción	El manejo se efectúa variando el porcentaje de llenado y la velocidad de rotación del tambor interior gracias a un variador de velocidad. Cabe la posibilidad de invertir la dirección del rotor
Tambor exterior	Ø 800mm mecanosoldado, láser / cuadrado 12/12
Tambor interior	Disco cepillo a la entrada y cepillo de bateo a la salida, tambor de metal calado
Limpiadora	De espiras helicoidales
Funcionamiento	En continuo
Opciones	Tambor en cepillo - Puerta motorizada - Rampa de alta presión a la salida - Variador de velocidad en el tambor - Deflectores laterales y central - Bomba de reinyección del agua de descascarado - Recipiente de reciclaje de las aguas de lavado
Seguridad	Conforme a las normativas CE
Largo: 3,80m - Ancho: 1,08m - Alto: 1,62 m - Peso: 1 540 kg	



LAVADORA-PELADORA **L38**

→ OPCIONES



→ **Cepillos especiales en rotor de descascarado para las nueces terrosas en suelo arcilloso**

En lugar del metal calado para las nueces frágiles (Parisiennes, Chandeleur,...)



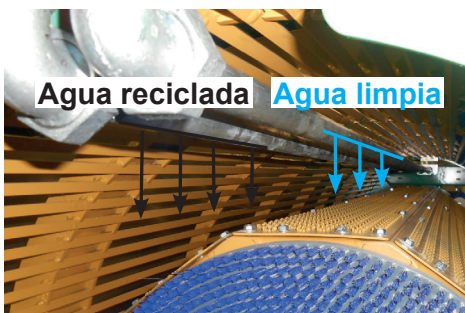
→ **Puerta motorizada**

Permite gestionar el nivel de llenado



→ **Variador de velocidad en tambor**

Permite optimizar el lavado para producciones difíciles



→ **Rampas de agua sucia (reciclada) / agua limpia**

Permite gestionar mejor las aguas usadas Ahorro gracias al reciclaje de las aguas de prelavado (último aclarado de las nueces con agua limpia «agua del grifo»). Conforme a los pliegos de condiciones de las AOP Nueces de Grenoble y Nueces del Périgord.

→ **Rampa de alta presión**

Permite limpiarlas mejor gracias a la alta presión suministrada. (Para las nueces terrosas o de 1.º sacudido)



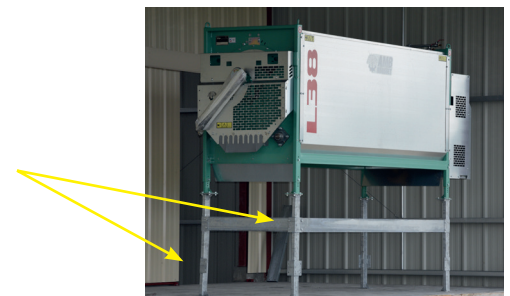
→ **Deflectores laterales y centrales**

→ **Cintas transversales y de recuperación**

Permite gestionar los desechos líquidos y sólidos que se agrupan por separado en un solo punto.

→ **Realces**

Permite una adaptación a medida según cada instalación



LAVADORA-PELADORA **L38**

→ Ventajas

Rapidez: eliminación de los desechos y de las nueces malas

Menos mano de obra: la clasificación necesita menos personal

Clasificación de desechos más eficaz: gracias a las opciones deflectores y cintas transversales y de recuperación

Adaptación a las diferentes implantaciones: realce, puesta en continuo de las dos máquinas

Ahorro y respeto del medio ambiente: disminución del consumo de agua gracias a las rampas de agua sucia (reciclada) / limpia

→ Utilización

- Nueces verdes abiertas para terminar de descascarar
- Suelo arcilloso que favorece la presencia de tierra en los intersticios de la cáscara de la nuez
- Nueces verdes cerradas para comercializarlas en frescas (caudal: 500 kg de nueces frescas descascaradas/h)

