

Capacité

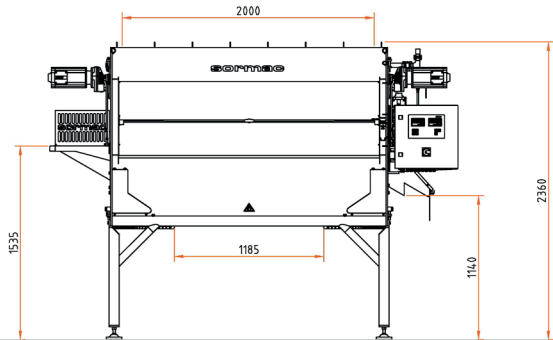
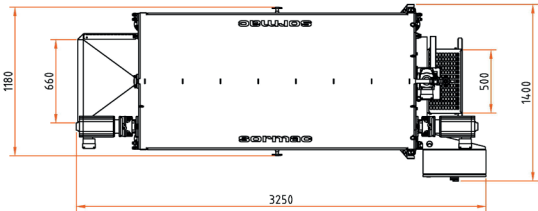
L'Éplucheuse à couteau série MS peut traiter jusqu'à 2 650 kg par heure selon le type de produit et le pourcentage de déchets requis.

Options

- Panneau de commande avec contrôleurs de fréquence et commande numérique, y compris le montage et câblage du système de transport de déchets

Caractéristiques techniques

Type	MS-10	MS-20, MS-20/Combi	MS-30, MS30/Combi
Tension d'alimentation	400V, 3ph, 50/60Hz	400V, 3ph, 50/60Hz	400V, 3ph, 50/60Hz
Puissance installée	2,38 kW	2,57 kW	6,75 kW
Dimensions (LxIxh)	2 270 x 1 400 x 2 360 mm	3 250 x 1 400 x 2 360 mm	4 210 x 1 440 x 2 565 mm
Consommation d'eau	0 - 1,2 m³/h	0 - 2 m³/h	0 - 2,8 m³/h
Longueur de tambour (LT)	1 000 mm	2 000 mm	3 000 mm



Dessin côté basé sur le modèle MS-20

Brevet EP 1 466 026 / d'autres brevets sont en instance

Spécification de produit

Ces peleurs sont adaptés au pelage des légumes à bulbe type pommes de terre, betteraves rouges et céleris. Le diamètre du produit doit être compris entre 30 et 180 mm et les légumes doivent être exempts de pierres.

Éplucheuse à couteau série MS



Principe de fonctionnement

L'Éplucheuse à couteau série MS conviennent à l'épluchage continu de produits racinaires pré-lavés ou pré-épluchés, comme les pommes de terre, la betterave rouge, le céleri-rave, etc.

Le produit à peler est amené par une vis sans fin dans le tambour horizontal rotatif. Ce tambour est doté sur le pourtour intérieur d'un grand nombre de couteaux.

Le temps de séjour et le taux d'épluchage se règlent par la vitesse de rotation du tambour et de la vis sans fin. Grâce à la forme spéciale du tambour et au positionnement des couteaux, le produit conserve sa forme naturelle sans jamais s'aplatir. Les déchets sont séparés du produit et rejetés à l'extérieur par le tambour en rotation. Ils peuvent être recueillis dans une caisse en passant par une trémie située sous la machine ou être évacués par un convoyeur.

Dans les exécutions MS-20/Combi et MS-30/Combi, les pommes de terre qui n'ont pas été pré-pelées peuvent être pelées avec le fini "pelage manuel". Le tambour Combi comporte plusieurs râpes de pré-pelage qui reproduisent l'effet du pré-pelage.

La qualité de pelage finale est égale à tous égards à celle des éplucheurs à couteaux MS-20 et MS-30.

Caractéristiques de la machine

La machine se compose d'un logement stable situé dans un cadre, du tambour de pelage et d'une vis de transport. En ligne avec le système breveté Sormac, le tambour est suspendu des deux côtés par 3 courroies trapézoïdales et est entraîné par seulement 2 moteurs. Les buses de pulvérisation sur la circonférence extérieure de la vis de transport permettent un pelage humide si nécessaire. Il y a une grande trappe de nettoyage sur les deux côtés du tambour, de sorte que l'intérieur du tambour et la vis de transport peuvent être inspectés et nettoyés facilement. Les méthodes efficaces d'entraînement et d'épluchage signifient que la consommation d'énergie est très faible.



Matière plastique certifiée

Tambour conçu en plastique bleu, conforme aux dernières directives européennes (EU 10/2011).

Couteaux éplucheurs de haute qualité

La durée de vie des couteaux est supérieure à 2 000 heures de fonctionnement.

Entrainement

- Seulement 3 moteurs pour l'ensemble de l'éplucheur
- hermétiquement scellé et résistant aux éclaboussures (IP66)
- pas de mouvement d'air inutile au-dessus du produit

Conception hygiénique

De grandes trappes détachables permettent un accès rapide au tambour pour le nettoyage ou l'entretien. La trappe du tambour peut être ouverte en une seule manœuvre.

Évitement efficace du pelage plat

La conception brevetée du tambour permet d'éviter efficacement le pelage plat.

Meilleur rendement

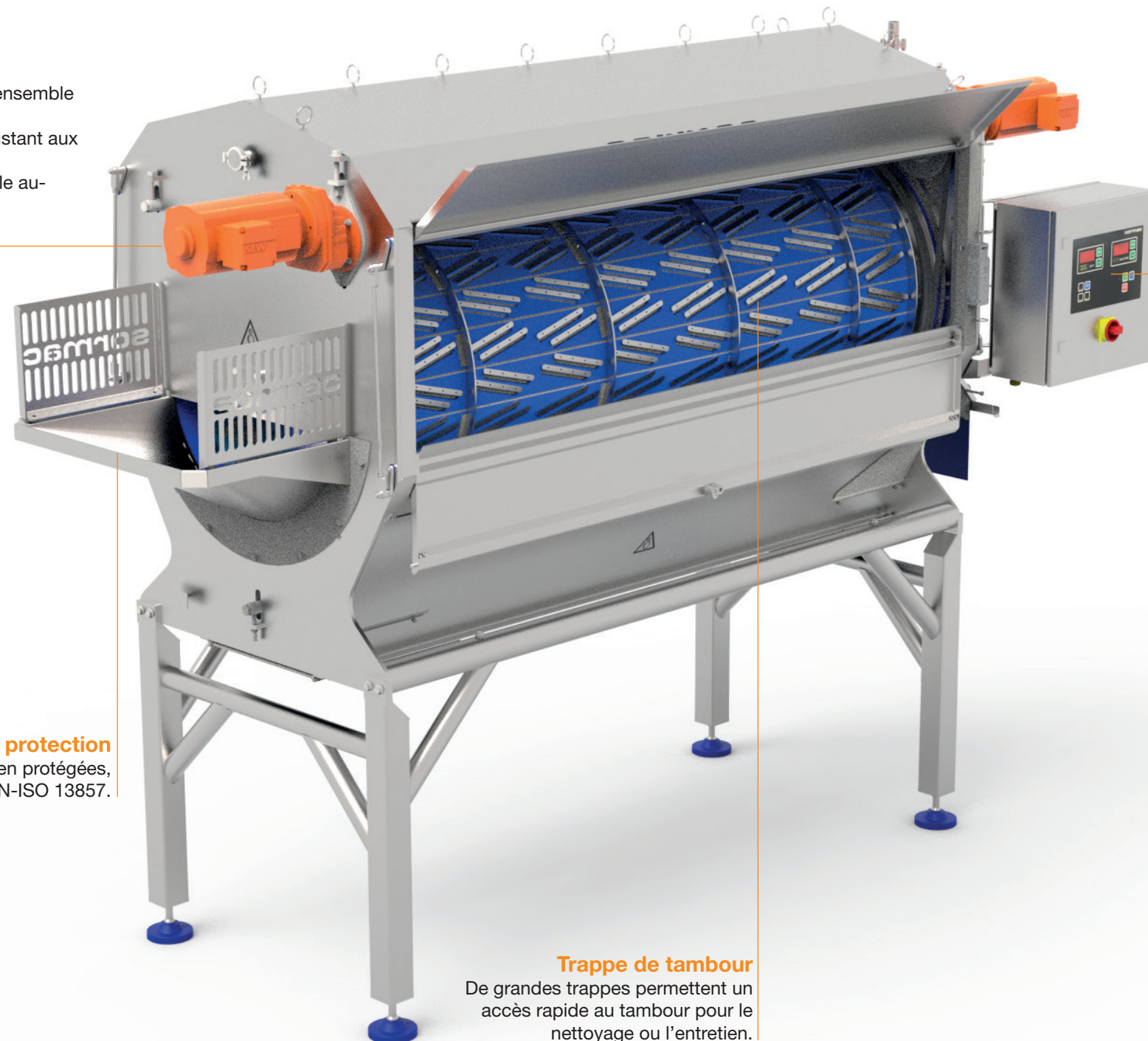
Rendement plus élevé qu'avec des éplucheuses avec plateau.

Faible consommation énergétique

Faible consommation d'énergie grâce à un entraînement efficace, avec un minimum de friction.

Panneau de commande numérique (en option)

Le panneau de commande est équipé de contrôleurs de fréquence pour le tambour et la vis sans fin. Le tableau de commande peut être utilisé pour le réglage numérique du régime du tambour et le temps de séjour du produit.



Capot de protection

Toutes les pièces mobiles sont bien protégées, répond à la norme NEN-EN-ISO 13857.

Trappe de tambour

De grandes trappes permettent un accès rapide au tambour pour le nettoyage ou l'entretien.

Suspension trois-points brevetée

La suspension flottante assure une rotation stable du tambour. Pratiquement pas de friction et peu de pièces d'usure.

