

Éplucheuse à rouleaux **CRP**



Principe de fonctionnement

Le éplucheuse à rouleaux CRP permet de peler en continu les pommes de terre, les carottes, les céleris, les betteraves rouges, choux raves etc. La machine est exécutée avec 12 rouleaux de pelage. Ces rouleaux sont fortement abrasifs. Une vis sans fin oblige les produits à peler à avancer sur les rouleaux pour un pelage uniforme, pendant le passage dans la machine.

Les rouleaux sont disposés en arc de cercle, les deux rouleaux centraux sont les plus rapprochés, et légèrement surélevés, pour suivre la forme de la vis sans fin. Les rouleaux sont prévus pour être montés et démontés facilement, par un système de fixation rapide. Ils sont entraînés par une courroie crantée, et tournent en sens opposé, selon qu'ils se trouvent à droite ou à gauche de la machine. Pour un résultat optimal, et une capacité de production maximale, tous les rouleaux ne tournent pas à la même vitesse.

La machine peut être livrée avec une armoire de commande, permettant de régler, la vitesse de rotation des rouleaux, de la vis sans fin centrale, et ce de façon indépendante. De cette façon, il est possible d'adapter les vitesses de rotation et d'avancement des produits pour obtenir un résultat optimal avec chaque type de légume.

Capacité

La capacité des peleurs CRP dépend de la taille et de la qualité des produits à éplucher, le nombre de rouleaux, du type de revêtement carborund des rouleaux (plus ou moins décapant) et du résultat final désiré. On peut cependant l'estimer de 2 500 à 8 000 kg par heure (poids à l'introduction).

