

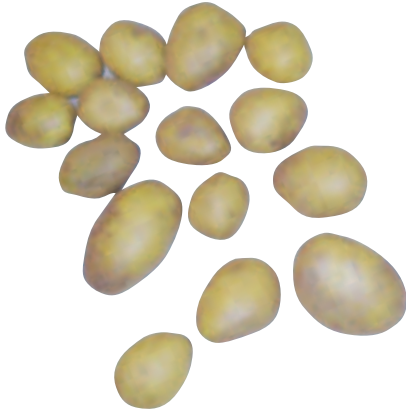


Pulidora de patatas

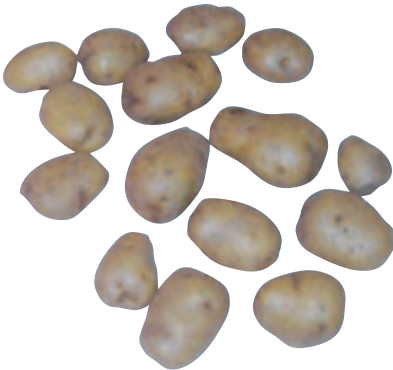


- Máquina de acero inoxidable
- Desgaste mínimo, dado que todas las piezas desgastables, exceptuando los cepillos, se encuentran fuera de la zona húmeda
- Consumo mínimo de agua en combinación con equipo de reciclaje de agua de proceso
- La intensidad de pulido puede ajustarse mediante velocidad y altura de los cilindros cepilladores
- Posibilidad de pulido de muy baja intensidad
- Adecuada también para productos sensibles, como patatas tempranas
- Ahorro de espacio al integrar la banda de bai pás a la máquina

Lavadas y pulidas



Lavadas, pero sin pulir



Pulidora de patatas

La pulidora de patatas Schneider tiene un diseño único patentado (Nº de patente: DE102005012850). Está diseñada completamente como pulidora de cama plana. La pulidora se ofrece en versiones con 18 y 24 cepillos, y anchuras de 1 m, 1,4 m y 2 m. Cambiando la altura y velocidad de los cepillos, la intensidad de pulido se puede ajustar de forma continua. También pueden ajustarse intensidades de pulido extremadamente bajas, lo que hace posible su utilización incluso con productos sensibles.

Los cilindros cepilladores son impulsados por motores reductores flotantes por medio de convertidores de frecuencia, y su velocidad con respecto a los cepillos vecinos puede variarse. En tal caso, la mitad de los cilindros (tanto de posición par como impar) se combinan en un grupo. La intensidad del pulido puede ajustarse modificando la velocidad relativa entre los grupos. El efecto de pulido se basa en la diferencia de velocidad de cada segundo cilindro de cepillador. Por otra parte, la altura de cada segundo cilindro cepillador puede modificarse, formando un perfil del tipo "montaña y valle". Cuanto más profundos sean dichos valles, tanto más intenso será el efecto del pulido.

A excepción de los mismos segmentos de cepillo, todas las partes de desgaste están fuera de la zona húmeda, por lo que el desgaste es significativamente menor que en otros tipos de pulidoras. Para lograr un óptimo resultado de pulido se emplean cilindros cepilladores de diferentes consistencias.

Puede integrarse a la máquina una cinta de baipás opcional, por lo que no se requiere espacio adicional para una derivación.

Un removedor accionado manualmente (opcionalmente eléctrico) asegura el rápido vaciado de la máquina durante el cambio de variedad. Los conjuntos de toberas con boquillas especiales, ubicados encima de la superficie de trabajo, rocían las patatas con la cantidad de agua necesaria para el pulido. Si además se instala un equipo de reciclaje de agua de proceso, las patatas se rocían con agua fresca en la última posición, y el resto del conjunto de boquillas funciona con agua tratada. Ello posibilita un reducido consumo de agua.

La máquina, con bastidor de apoyo y cubeta colectora para el desagüe, es de acero inoxidable. El volumen de suministro incluye un armario de distribución de la empresa Rittal.

Accesorios

- Cinta de baipás integrada o desplazable
- Regulación eléctrica de altura del segundo nivel de cepillos
- Removedor eléctrico
- Cableado
- Equipo de reciclaje de agua de proceso (debe planificarse en base a las condiciones existentes)

Nº de artículo	Modelo	Anchura de trabajo [mm]	Cant. de cepillos	Long. [kW] 1)	Potencia conectada [m³/h] 2)	Demanda de agua fresca [t/h]	Rendimiento
194.120.100	PM 1000 - 12	1.000	12	aprox. 2,1 m	12	2,2	8
194.180.100	PM 1000 - 18	1.000	18	aprox. 3 m	15	2,2	15
194.240.100	PM 1000 - 24	1.000	24	aprox. 4 m	18	2,2	20
194.184.100	PM 1400 - 18	1.400	18	aprox. 3 m	15	3,0	20
194.244.100	PM 1400 - 24	1.400	24	aprox. 4 m	18	3,0	30
008.000.000	PM 2000 - 18	2.000	18	aprox. 3 m	15	3,7	30
008.100.000	PM 2000 - 24	2.000	24	aprox. 4 m	18	3,7	40

1) Potencia conectada más 0,75 kW con removedor eléctrico y más 1,1 kW con regulación eléctrica de cepillos

2) Demanda de agua fresca con equipo de reciclaje de agua de proceso con una presión de agua de 4 bar