

CASSERIE COMPACTE POUR FRUITS A COQUES

FLCA 80

Pour les fruits à coques : amandes

Débit : 80 Kg/H* maximum

Les plus :

Ensemble casserie compacte clef en main:
trémie d'alimentation + cassoir + trieur vibrant + colonne d'air
Matériel conçu et fabriqué en France pour les professionnels
Efficace et doux (**préserve le fruit ****)
Facile à installer
Facile à régler
Alimentaire (Inox 304L)
Encombrement réduit
Système mécanique de by-pass du cassoir pour utilisation du trieur sans cassage
Trieur vibrant à grille amovible permettant des réglages fins au niveau du tri
Silencieux
Facile à nettoyer

Description :

Ensemble monobloc sur roulettes avec freins
Gamme de cassage (dimension fruits) : de 9 mm à 40 mm
Motoréducteur 230V / 50Hz monophasé
Livré avec coffret électrique

Options possibles :

- FLCA-80-AS-2: aspirateur premium *** pour colonne d'air casserie compacte FLCA 80
- Grilles de triage de différentes formes et diamètres: nous consulter



Préserve le fruit **



LE MONOBLOC FLCA80

Description :

- Ensemble mobile, monobloc et compact
- Alimentation électrique classique 230 VAC / 50 Hz / 16 A
- Châssis en acier peint
- Cassoir, trieur vibrant et goulotte de sortie en **inox 304L** alimentaire
- Dimensions mini / maxi des fruits à casser : de 9 mm à 40 mm

- 1 Trémie d'entrée avec couloir vibrant**
 - Capacité = 24 litres
 - Hauteur 1600 mm par rapport au sol
 - Réglage du débit (potentiomètre) de 0 à 80 kg/h*
- 2 Trieur / calibre vibrant**
 - Permet de séparer les coques et les fruits
 - Différents types de grilles disponibles et interchangeables facilement
 - Réglage simple
 - Hauteurs de sorties suffisantes pour positionnement de caisse en dessous
- 3 Colonne d'air**
 - Permet de séparer les coques et les fruits
 - Réglage simple
 - Façade transparente
- 4 Sortie de repasse**
- 5 Sortie dessous de grille**

* Attention : il s'agit de kg de coques / h. Les débits annoncés sont des valeurs maximales. Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction du taux d'hygrométrie des fruits à casser (< 6% humidité recommandé), du taux d'écalage, de la taille des fruits, des variétés, du taux et de la taille des corps étrangers mélangés aux amandes.

