

Calibreur de diamètre

Le calibreur de diamètre conçu par Key Technology BV trie les produits par diamètre ou élimine les saletés, les pierres et autres matières indésirables. Il est souvent utilisé à la réception des produits secs ou mouillés ainsi qu'au niveau du dispositif de coupe pour les pommes de terre pelées.

Le lit du calibreur est formé d'une série de rouleaux de calibrage. Chaque rouleau comprend un arbre en acier et des rouleaux en caoutchouc en forme de doigt, disposés à des distances précises le long de l'arbre. Les « doigts » de chaque rouleau de calibrage s'engrènent avec ceux des rouleaux voisins en créant une alvéole au niveau de chaque point d'engrènement. Les produits ciblés tombent à travers ces évidements et sont évacués sous la machine. Les rouleaux tournent dans le sens d'avancement de la chaîne et transfèrent les produits restants vers l'extrémité de la machine.

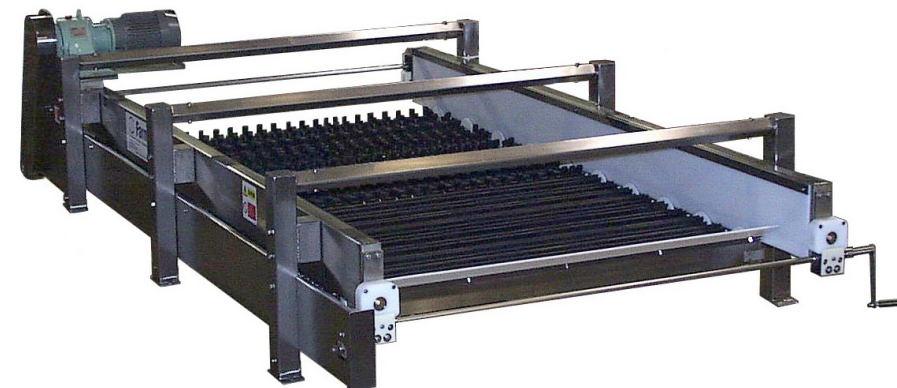


Produits couramment concernés

- Betteraves
- Carottes pour découpe en dés
- Oignons
- Pommes de terre

Avantages

- Taille précise
 - Réglage de la taille à la volée
 - La taille peut souvent être ajustée de plus ou moins 1,27 cm par rapport au diamètre cible sélectionné par l'utilisateur
 - Rendement égal ou supérieur à 95 %
- Rentabilisation rapide de l'investissement
 - Un calibrage régulier et précis vous permet de diriger vos produits calibrés vers les utilisations les plus rentables
- Manipulation en douceur des produits
 - Les rouleaux en caoutchouc absorbent les chocs et éliminent quasiment tout risque de détérioration des produits en entrée
 - Pas de point de pincement risquant d'endommager ou de couper les produits au niveau de l'évacuation
 - Meilleur rendement et meilleure qualité des produits



Caractéristiques et informations

- Capacité : dépend du produit et des besoins
 - En pleine largeur, l'appareil traite jusqu'à 36 287 kg par heure avec un rendement maximal
 - Jusqu'à 74 843 kg par heure avec un rendement moindre
- Rendement : égal ou supérieur à 95 %
- Calibrage en longueur : selon l'application
 - Peut être configuré pour 2, 3, 4, 5 fractionnements ou plus
 - Réglage de la taille entre 2,54 cm et 12,7 cm, avec possibilité d'ajustement à la volée
- Dimensions :
 - Largeur totale : 99 cm ou 123,2 cm
 - Largeur du lit : 91,4 cm ou 152,4 cm
 - Longueur totale : 180 cm (fractionnement à deux couloirs) ou 335,3 cm (fractionnement à trois couloirs). D'autres possibilités existent
- Style : bâti ouvert sur pieds
- Construction : bâti en acier inoxydable, arbres en acier doux, fixations plaquées
 - Possibilité de fournir les arbres et les fixations en acier inoxydable
 - Disponible en qualité alimentaire
- Options :
 - Section d'alimentation avec système répartiteur
 - Fréquemment utilisé en association avec la table à rouleaux Flite et/ou le calibre de longueur pour pommes de terre
- Moteur/Boîte de vitesse
 - Norme : 230/460 V, 60 Hz, triphasé, avec flasque d'extrémité autoporteur ("C" faced selon NEMA) et boîte d'engrenages hélicoïdaux en ligne
 - La puissance varie en fonction de la machine et de l'application
 - Possibilité de fournir des moteurs dotés de caractéristiques différentes

Dimensions

Model		A	B	C	D	E
Full Width (2 Way Split)	Inches	60	70 7/8	39	77 3/4	71
	mm	1524	1800	914	1976	1727
Full Width (3 Way Split)	Inches	60	132	48 1/2	80 3/4	71
	mm	1524	3353	1232	2050	1727
Narrow Width (2 Way Split)	Inches	36	70 7/8	39	53 3/4	47
	mm	914	1800	914	1365	1194
Narrow Width (3 Way Split)	Inches	36	132	48 1/2	56 3/4	47
	mm	914	3353	1232	1441	1194

