



Trémie humide

Pour tous types de légumes-racines et légumes-tubercules



Trémie humide, version pour produits sales
avec tubulure et courroie d'évacuation pliée

- Réception douce grâce au déchargement dans un réservoir d'eau
- Réduit le risque d'abîmer les fruits agricoles
- Courroie d'évacuation pouvant être enlevée facilement
- Version spéciale permettant de l'utiliser pour le pré-lavage doux de produits non lavés

Trémie humide

En version standard, l'appareil sert de trémie humide pour transporter en douceur des produits lavés. L'eau mise dans la machine avant l'utilisation amortit le choc lorsque les produits sont chargés, garantissant ainsi leur traitement doux.

Pour cette raison, cette méthode est préférée pour la réception des produits à partir des caisses ou des big-bags.

L'eau déplacée par les produits s'écoule via le trop-plein intégré. Un coulisseau au point le plus bas permet à la fois d'évacuer la saleté et de purger l'eau entièrement. En version standard, le coulisseau est à commande manuelle. Le trop-plein et le coulisseau sont conçus de façon à éviter qu'un produit puisse être évacué.

La courroie d'évacuation munie de crampons en T permet de transporter les produits depuis le réservoir de réception et de les transmettre à un groupe ou un convoyeur à bande suivant. En option, la courroie d'évacuation peut également être rallongée ou pliée pour un traitement plus doux des produits.

Le réservoir de la trémie humide se compose d'une construction en tôle en forme d'entonnoir avec un cadre solide. La machine dispose de quatre supports réglables en hauteur et des trappes d'entretien largement dimensionnées. En version standard, le carter est en acier inoxydable.

La courroie d'évacuation dispose d'une structure de base. Elle peut être retirée de la machine en tant qu'unité complète pour des travaux d'entretien. La courroie se compose de tiges rondes en acier à ressorts dont les deux extrémités sont rivées à une courroie sans fin. Les tiges sont revêtues de caoutchouc et disposent de crampons en T pour le déchargement des fruits agricoles.

Version pour produits sales / bain tourbillonnant

Dans la version pour produits sales, le bain tourbillonnant est doté d'une soufflerie intégrée permettant d'introduire l'air par le bas du réservoir afin de garantir un pré-lavage tout en douceur. C'est la raison pour laquelle cette version est également appelée « bain tourbillonnant ».

Tout comme l'air soufflé, le pré-trempeage de la terre adhérent aux produits agricoles peut avoir un effet positif sur le résultat de nettoyage. Même s'il n'est pas possible de se passer du lavage principal, le placement d'une trémie humide en amont d'une machine à laver permet toutefois un lavage plus efficace et plus performant. La soufflerie se trouve à côté de la courroie d'évacuation.

La version pour produits sales comprend également un coulisseau pneumatique à commande en fonction du temps permettant une évacuation continue de la saleté.

De plus, une buse de pulvérisation d'eau fraîche est montée dans la partie supérieure de la courroie d'évacuation.

Modèles:

- Largeur du réservoir de la trémie d'alimentation : 2 050, 2 400 mm
- Largeur de la courroie d'évacuation : 650 ou 800 mm
- Version de la courroie d'évacuation : avec et sans pliure
- Version pour produits propres et sales

