



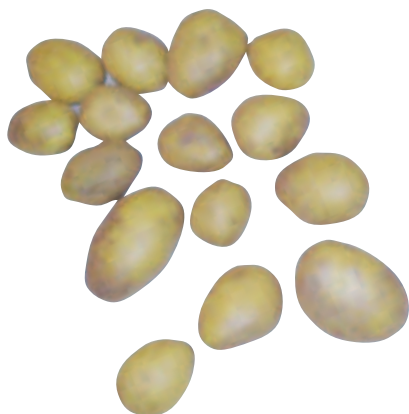
Polerka do ziemniaków

Nadaje się do wszystkich rodzajów warzyw korzeniowych i bulwiastych

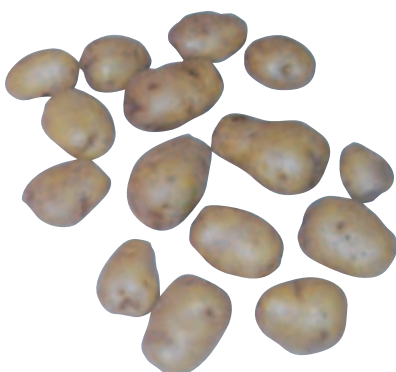


- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Minimalne zużycie, ponieważ wszystkie części zużywające się, z wyjątkiem szczotek, znajdują się poza strefą mokrą
- Minimalne zużycie wody w połączeniu z sekcją przygotowania wody procesowej
- Intensywność polerowania reguluje się poprzez prędkość ruchu i wysokość walców szczotkowych
- Możliwe jest też polerowanie z minimalną intensywnością
- Również do polerowania wrażliwych produktów, np. wczesnych ziemniaków
- Oszczędność miejsca dzięki możliwości integracji w maszynie taśmy obejściowej

Umyte i wypolerowane



Umyte, ale niewypolerowane



Polerka do ziemniaków

Polerka do ziemniaków marki Schneider ma innowacyjną konstrukcję i jest chroniona patentem (nr patentu DE102005012850). Maszyna ma płaską budowę konstrukcyjną. Polerka jest dostępna w wersjach wykonania z 18 i 24 szczotkami o szerokości 1 m, 1,4 m i 2 m. Zmiana wysokości i prędkości ruchu szczotek służy do płynnej regulacji intensywności polerowania. Możliwa jest też nastawa minimalnej intensywności polerowania w przypadku czyszczenia wrażliwego towaru. Walce szczotkowe są napędzane przez nasadzone motoreduktory z falownikami i posiadają niezależną regulację prędkości szczotek. Szczotki w pozycjach nieparzystych i parzystych są połączone w dwie oddzielne grupy. Poprzez zmianę prędkości względnej między grupami szczotek ustawia się intensywność procesu polerowania. Efekt polerowania zależy od różnicy prędkości ruchu co drugiego walca szczotkowego. Wysokość co drugiego walca szczotkowego można dowolnie ustawić, dzięki czemu powstaje profil typu szczytowo-dolinowego. Im głębsze są obszary dolinowe, tym intensywniejszy efekt polerowania.

Z wyjątkiem samych segmentów szczotkowych, wszystkie części zużywające się znajdują się poza strefą moką, dzięki czemu ścieranie jest znacznie mniejsze niż w polerkach innego typu. W celu uzyskania optymalnego wyniku polerowania stosuje się walce szczotkowe o różnej twardości szczotek.

W maszynie można zintegrować opcjonalną taśmę obejściową, co pozwala zrezygnować z obiegu obejściowego (bypass).

Sterowany ręcznie (opcjonalnie elektrycznie) zgarniacz zapewnia szybkie opróżnienie maszyny w przypadku zmiany produktu. Umieszczone powyżej powierzchni roboczej przewody ze specjalnymi dyszami spryskują ziemniaki wodą w ilości wymaganej do polerowania. W przypadku montażu dodatkowej sekcji przygotowania wody procesowej ziemniaki w pozycji końcowej są spryskiwane świeżą wodą, a pozostałe przewody dyszowe są zasilane uzdatnioną wodą procesową. Umożliwia to redukcję zużycia wody.

Maszyna ze stojakiem i zbiornikiem wody jest wykonana ze stali nierdzewnej. Do zakresu dostawy należy szafa sterownicza firmy Rittal.

Osprzęt

- Taśma obejściowa zamontowana na stałe bądź przestawiana
- Elektryczna regulacja wysokości drugiego poziomu szczotek
- Zgarniacz elektryczny
- Okablowanie
- Stacja przygotowania wody procesowej (projektowana odpowiednio do indywidualnych warunków przestrzennych)

Numer artykułu	Typ	Szerokość robocza [mm]	Liczba szczotek	Długość	Moc przyłączowa [kW] 1)	Zużycie świeżej wody [ml/h] 2)	Wydajność [t/h]
194.120.100	PM 1000 - 12	1.000	12	ok. 2,1 m	12	2,2	8
194.180.100	PM 1000 - 18	1.000	18	ok. 3 m	15	2,2	15
194.240.100	PM 1000 - 24	1.000	24	ok. 4 m	18	2,2	20
194.184.100	PM 1400 - 18	1.400	18	ok. 3 m	15	3,0	20
194.244.100	PM 1400 - 24	1.400	24	ok. 4 m	18	3,0	30
008.000.000	PM 2000 - 18	2.000	18	ok. 3 m	15	3,7	30
008.100.000	PM 2000 - 24	2.000	24	ok. 4 m	18	3,7	40

1) Moc przyłączowa plus 0,75 kW w przypadku zgarniacza elektrycznego i plus 1,1 kW w przypadku elektrycznej regulacji szczotek

2) Zapotrzebowanie na świeżą wodę z sekcją przygotowania wody procesowej dla ciśnienia wody 4 bar