



LIGNE DE LAVAGE POUR OIGNONS DE PRINTEMPS



Principe de fonctionnement :

La machine est conçue pour le nettoyage des oignons nouveaux. Les types suivants sont disponibles : S et L. Le type S coupe les racines une fois avec un couteau à grande vitesse et les feuilles une fois avec un couteau plat, lavage inclus. La longueur de coupe est réglable. Après le lavage et la coupe, les oignons sont acheminés vers le tapis de calibrage pour le traitement final. Pour le type L, une première coupe des racines est effectuée avec un couteau à grande vitesse, puis les oignons sont épluchés et lavés. Ensuite, une deuxième coupe des racines est réalisée avec un couteau à grande vitesse ainsi qu'une coupe des feuilles avec des doubles couteaux lisses. La longueur de coupe est réglable sur les deux machines. Après le lavage, l'épluchage et la coupe, les oignons arrivent dans la zone de tri où a lieu le contrôle final. Sur la machine L, les opérateurs peuvent placer les oignons en bottes sur le tapis supérieur. Les bottes sont liées en deux points par des machines de liage. Enfin, les bottes d'oignons sont de nouveau coupées du côté des racines et des feuilles, puis lavées à nouveau. Le résultat est une botte propre et bien coupée. Les oignons nouveaux peuvent être placés sur la partie d'alimentation par une ou deux personnes. Le tri peut être effectué par trois personnes ou plus.

Film: <https://www.christiaensagro.com/fr/produits/oignons-de-printemps#product-video-17>

Avantages :

- Réglages variables
- Durée de vie de la machine très longue
- Economie importante de Main d'œuvre

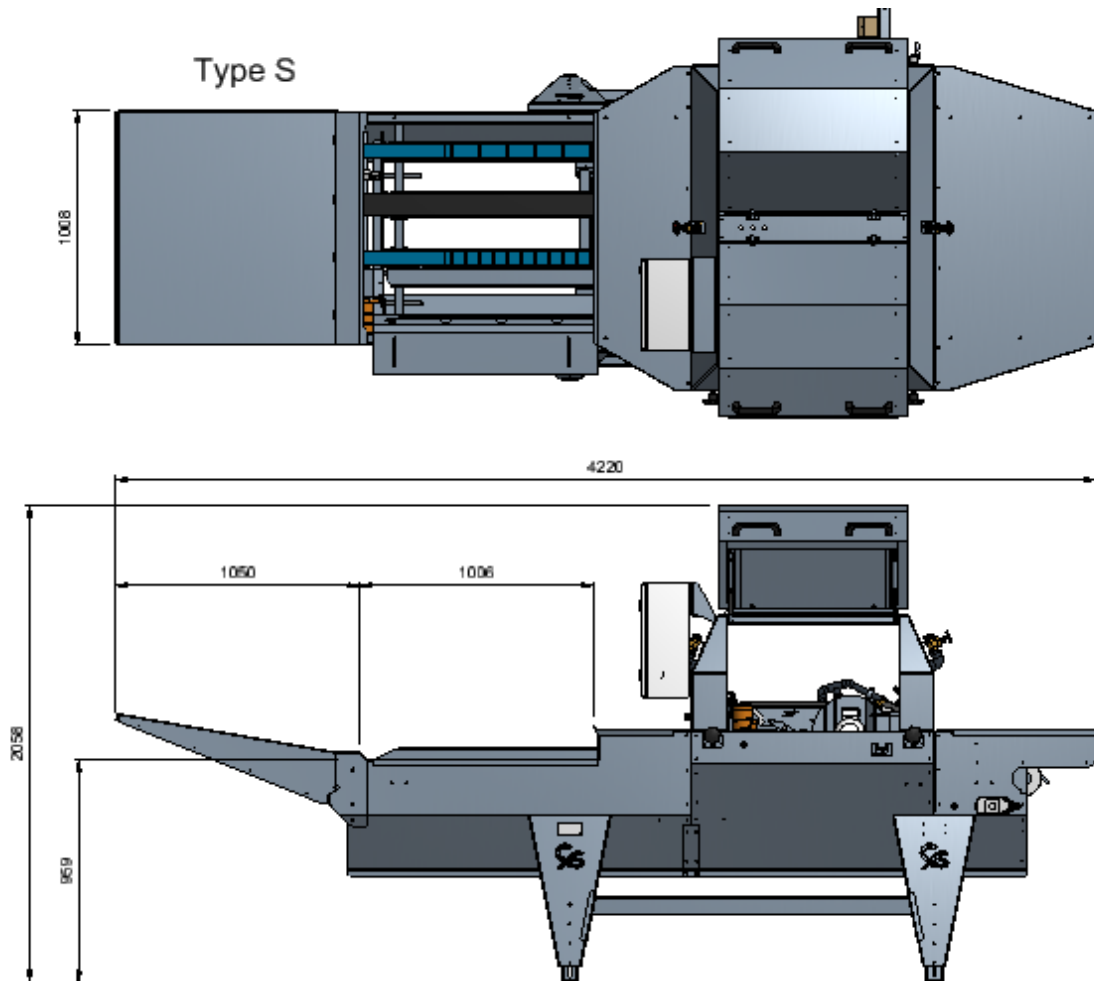
Options :

Évacuation des déchets, Système de recyclage de l'eau, Table de tri tournante, extension partie alimentation en produit, extension partie Tri, logistique.

Caractéristiques techniques	Type S	Type L
Longueur	+/-4.200 mm	+/-6.300 mm. (en fonction du modèle)
Largeur châssis	+/-1.200 mm.	+/-1.200 mm.
Hauteur	+/-1.600 mm.	+/-1.600 mm.
Haut. alimentation et Tri	+/-1.000 mm, réglable	+/-1.000 mm, réglable
Long. partie alimentation	+/-1.000 mm. (en fonction du modèle)	+/-1.000 mm. (en fonction du modèle)
Longueur partie Tri	+/-3.000 mm. (en fonction du modèle)	+/-3.000 mm. (en fonction du modèle)
Longueur de Coupe	240 - 480 mm.	240 - 480 mm
Consommation d'eau	+/- 3.000tr/h. (dep. Model nozzle)	+/- 24.000Ltr/h.
Entrainement	Hydraulique	Hydraulique
Alim° électrique	16A 400V 50Hz 3f+N+pe	16A 400V 50Hz 3f+N+pe
Huile	Biodégradable	Biodégradable
Vitesse	max. 13,5 mtr/min réglable	max. 13,5 mtr/min réglable
Châssis	Acier Inox -304	Acier Inox -304
Botteleuse	Sans liage	max. 3000 pc/h



Type S



L-type

