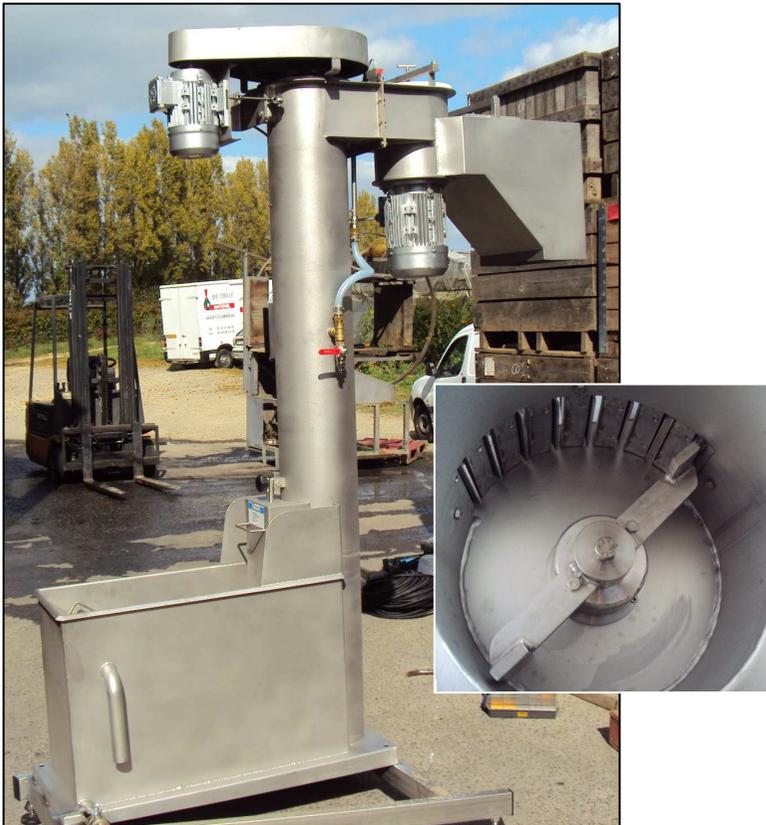




ELEVATEUR RAPE A POMMES



L'élevateur-broyeur **Kombi** assure les fonctions suivantes :
Lavage, **élévation** et **râpage** des fruits avant le pressage.

Les pommes arrivent dans le bac à eau dans lequel elles sont lavées par barbotage.

Une arrivée d'eau, placée sur la colonne d'élévation assure le rinçage des fruits pendant leur montée à la râpe.

Une évacuation « trop plein » évite le débordement du bac, une vanne de vidange totale permet le renouvellement de toute l'eau.

La vis sans fin d'élévation est entraînée par un motoréducteur indépendant.

La râpe est composée d'un cylindre ajouré muni de couteaux dentelés devant lesquels les marteaux raclent les fruits.

Pour faciliter son nettoyage, le corps de râpe comprend une arrivée d'eau.

Une trappe d'accès à position contrôlée permet l'inspection en toute sécurité.

Râpe à couteaux

Capacité : 3 tonnes/heure

Puissance installée 4,5kw