CALIBRADORA DE FRUTOS SECOS

¿Para qué sirve?

Calibradora de frutos secos de MACI. Los frutos secos son un producto muy popular en la agricultura actual, debido al alto grado de automatización de la cosecha que existe, eliminado la mano de obra que cada día tiene costos mayores. Además, tienen una duración mayor en el tiempo respecto a fruta fresca, es por esto que es un mercado creciente en nuestro país, y calibrar el fruto cosechado se ha tornado un proceso muy importarte para así obtener mejores rendimientos por tamaño de fruto. Calibradora de frutos secos de MACI, fabricamos equipos para calibrar para diferentes frutos y diferentes medidas, diseñando además el equipo según las medidas disponibles en el packing de cada cliente.

Fabricado en

Tapa externa fabricada en plancha A36 de 2 mm de espesor,
perfiles en 4 y 5 mm, plancha interior perforada para separar las
nueces según calibre
Con guías en viga UPN de 100 y ruedas metálicas engomadas para giro de cilindro
Con calibres para separar nueces de 28, 30, 32, 34, 36 y más de 36
mm.
Accionado por un motoreductor.
Con diferentes buzones de descarga para cada calibre.
Aplicación de anticorrosivo y terminaciones en esmalte sintético.

Equipo usado en

Calibrado de frutos secos, como nueces, avellanas, etc.

Categorías: Packing

¿Para qué sirve?

Calibradora de frutos secos de MACI. Los frutos secos son un producto muy popular en la agricultura actual, debido al alto grado de automatización de la cosecha que existe, eliminado la mano de obra que cada día tiene costos mayores. Además, tienen una duración mayor en el tiempo respecto a fruta fresca, es por esto que es un mercado creciente en nuestro país, y calibrar el fruto cosechado se ha tornado un proceso muy importarte para así obtener mejores rendimientos por tamaño de fruto. Calibradora de frutos secos de MACI, fabricamos equipos para calibrar para diferentes frutos y diferentes medidas, diseñando además el equipo según las medidas disponibles en el packing de cada cliente.

Fabricado en

Tapa externa fabricada en plancha A36 de 2 mm de espesor,
perfiles en 4 y 5 mm, plancha interior perforada para separar las
nueces según calibre
Con guías en viga UPN de 100 y ruedas metálicas engomadas para giro de cilindro
Con calibres para separar nueces de 28, 30, 32, 34, 36 y más de 36
mm.
Accionado por un motoreductor.
Con diferentes buzones de descarga para cada calibre.
Aplicación de anticorrosivo y terminaciones en esmalte sintético.

Equipo usado en

Calibrado de frutos secos, como nueces, avellanas, etc.

GALERÍA DE IMÁGENES