



MARTIN MAQ®

MAQUINARIA HORTICOLA
VEGETABLE HANDLING SYSTEMS

CALIBRADOR LONGITUDINAL CALONG 8 TH



CASTELLANO

CALIBRADOR LONGITUDINAL
CALONG 8TH

M M A Q

Maquinaria en acero inoxidable fabricada bajo los estándares de calidad para proporcionar el mejor acabado final a su producto, con una larga vida útil y resistencia.

Más de 80 tipos de máquinas procesado de todo tipo de hortalizas como patatas y zanahorias y fruta, de un diseño exclusivo. No se conforme con simples copias.

Ajustables en longitud, anchura y altura con numerosos tamaños y diseños para proporcionar siempre la solución apropiada a sus necesidades.

en Calidad y diseño en todas nuestras máquinas para prolongar su vida útil y darle la solución a sus necesidades en cada momento.



El calibrador longitudinal CALONG 8 TH, es la máquina perfecta para calibrar zanahorias, chirivías, etc, así como para eliminar los pequeños trozos o alinear el producto correctamente a la entrada de otra máquina que así lo requiera.

Funciona mediante vibración y consigue un calibrado óptimo y cuidadoso para rendimientos de hasta 10 T / h.

Puede ir acompañado de los transportadores necesarios para recoger los distintos calibres tras su calibrado.



PARTES IMPORTANTES DE LA MÁQUINA



A: Cepillo alineador de producto. Coloca el producto adecuadamente a la entrada del calibrador. Este elemento es opcional, dependiendo de la máquina previa que alimente al calibrador longitudinal.

B: Bandeja vibratoria con distintos canales que alinea el producto.

C: Reguladores manuales de los calibres. Con ellos usted seleccionará la longitud de los 2, 3 ó 4 calibres (dependiendo de los que usted necesite).

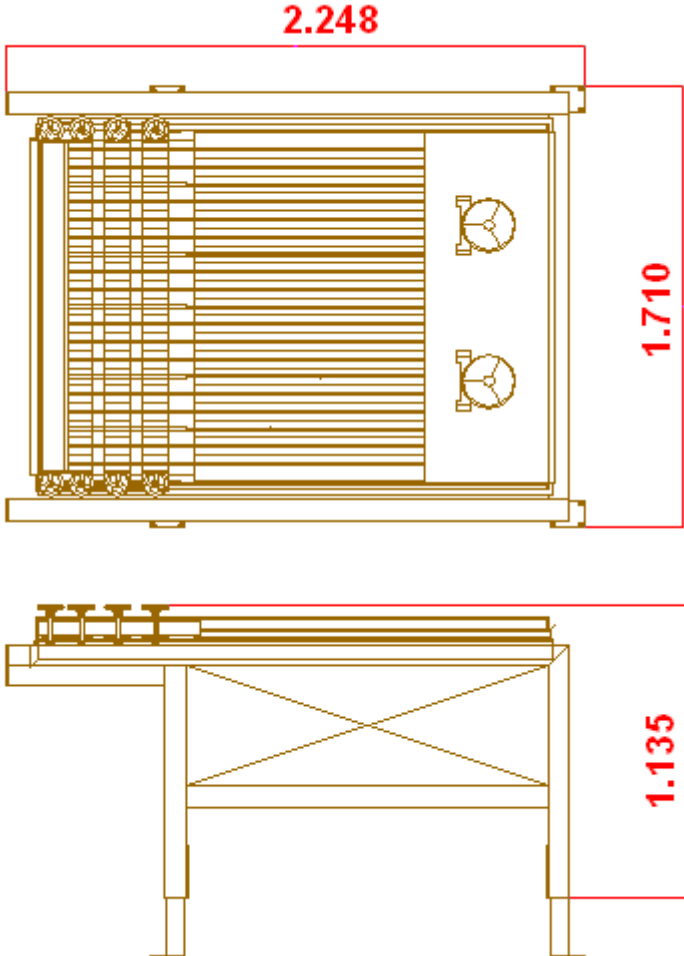
D: Motor del elevador y del bombo con variadores de velocidad mecánicos para regular la velocidad de lavado y la cantidad de producto procesado.

E: Sistema de dos moto-vibradores en la zona inferior de la máquina.

F: Patas regulables para poder ser colocada en cualquier línea de procesado.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CALIBRADOR LONGITUDINAL CALONG 8 TH	Largo: 2.248 mm Ancho: 1.710 mm Alto: 1.135 mm
--	--



- Sistema de vibración compuesto por dos motovibradores.
- Bandeja vibrante de 14 hileras.
- Sistema manual de regulación de calibres.
- Opciones de calibrado: 2 ó 3 calibres + Calibre final.
- Estructura robusta en acero inoxidable.
- Baberos protectores de producto a la entrada de la máquina.
- Regulación de velocidad de procesamiento mediante un sistema especial de regulación de masas de los motovibradores.
- Capacidad: Hasta 10 T/h
- Válida para zanahorias, chirivías, etc.
- Peso: 475 Kg (según modelo y opciones)
- Opción: Cepillo posicionador de producto a la entrada que mejora el rendimiento.
- Potencia total: 1.4 KW (sin contar el motor opcional del cepillo alineador).

En MARTINMAQ sabemos que usted se esfuerza al máximo por cultivar y proveerse de productos de alta calidad.

Sabemos que esto requiere mucho esfuerzo y dedicación, por eso, siempre ponemos todo nuestro empeño en diseñar y fabricar máquinas que le ayuden a procesar sus productos con una alta eficacia o dotándolo siempre del mejor acabado final.

Además construimos todas nuestras máquinas con los más altos estándares de calidad para que la vida útil de todas nuestras máquinas sea lo más larga posible y con el menor mantenimiento.

Disponemos también de un equipo de servicio post-venta especializado que le ayudará a conservar sus máquinas durante más tiempo y le solucionarán cualquier problema que pueda surgir durante su uso.

CONFÍE EN

NUESTRO SERVICIO POST-VENTA

Y

EXIJA SIEMPRE AUTÉNTICAS

PIEZAS DE REPUESTO MARTINMAQ



I+D+I



FABRICACIÓN

**SERVICIO
POST VENTA**



REPUESTOS



MARTIN MAQ
Autovía A-601, salida 91
40291 TABANERA LA LUENGA
Segovia (ESPAÑA)

Tel: 921-122 122
Fax: 921-57 70 88
e-mail: martinmaq@martinmaq.com
www.martinmaq.com

Su agente de MARTINMAQ más cercano



La información contenida en esta hoja técnica es meramente informativa y contiene los datos más recientes de nuestras máquinas. Debido a la investigación y desarrollo continuo en nuestra planta de producción puede ocurrir que algunas máquinas hayan sufrido mejoras y no se correspondan exactamente con las visionadas anteriormente.