



MARTIN MAQ[®]

MAQUINARIA HORTICOLA
VEGETABLE HANDLING SYSTEMS

TOLVA DOSIFICADORA TD 1615



M M A Q

Maquinaria en acero inoxidable fabricada bajo los más altos 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.

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.



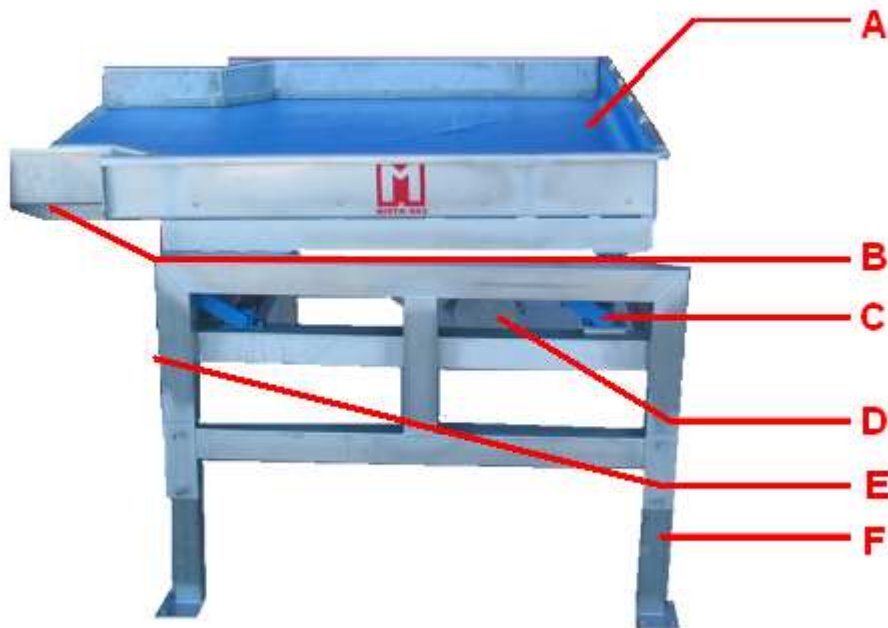
Esta tolva de vibración es la máquina ideal para dosificar y repartir el producto de manera homogénea en todo el ancho de la máquina. Perfecta para zanahorias, chirivías, etc.

Distribuye y dosifica el producto de manera eficaz, para alimentar a las máquinas posteriores de manera continua y distribuida en toda la anchura de la máquina. Fabricada en acero inoxidable y recubierta de material amortiguador que absorbe la vibración sin dañar el producto.

Muy fácil de limpiar y de bajo mantenimiento.

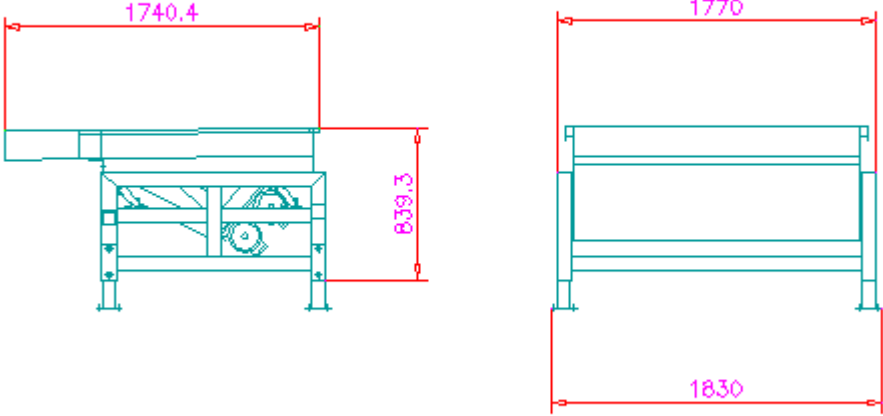


PARTES IMPORTANTES DE LA MÁQUINA



- A:** Bandeja vibratoria cubierta de material acolchado, que dosifica y protege el producto
- B:** Boca de salida: Existen tres tipos:
- _ Normal: para producto en seco.
 - _ Perforada para escurrir agua si el producto viene con agua.
 - _ Con un rodillo especial por si queremos que la máquina también haga la función de eliminar las hojas sueltas que puedan acompañar al producto.
- C:** Sistemas de amortiguación.
- D:** Conjunto de motovibradores.
- E:** Estructura robusta en acero inoxidable.
- F:** Patas regulables en altura.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

TOLVA DE VIBRACIÓN DOSIFICADORA TD 1615	Largo: 1.740 mm Ancho: 1.770 mm Alto: 840 mm
	

- Capacidad máxima de procesamiento de 15 T / h.
- Potencia total de 0.75 KW.
- Estructura robusta y resistente de acero inoxidable.
- Marcado CE
- Fácil y bajo mantenimiento y limpieza.
- Baberos de salida para proteger el producto(opcionales).
- Patas regulables en altura.
- Sistema de amortiguación exclusivo.
- Bandeja forrada de material acolchado (alimentario) para evitar daños en el producto.
- Sistema de vibración exclusivo para dosificar y distribuir óptimamente el producto
- Peso 400 Kg.
- Bocas de salida opcionales:
 - Boca de salida: Existen tres tipos:
 - _ Normal: para producto en seco.
 - _ Perforada para escurrir agua si el producto viene con agua.
 - _ Con un rodillo especial por si queremos que la máquina también haga la función de eliminar las hojas sueltas que puedan acompañar al producto.

NORMAL	PERFORADA	CON RODILLO QUITA-HOJA
		

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.

Además disponemos 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

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
--	---



I+D+I



FABRICACIÓN

**SERVICIO
POST VENTA**



REPUESTOS



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.