



La nueva pulidora de la serie PBC cuenta con un bombo giratorio compuesto por filas de cepillos de diseño exclusivo de Martin Maq.

Las hortalizas realizan un paso por máquina suave y fluido minimizando los daños al producto, consiguiendo una mayor producción global y reduciendo el destrío.

Su funcionamiento es muy silencioso y libre de las molestas vibraciones de otras máquinas.

El programa de funcionamiento ofrece una mayor duración de los cepillos, reduciendo los tiempos muertos y gastos de mantenimiento.

El diseño de chasis nos permite que los motores los podamos posicionar fuera de las zona húmedas, logrando una mayor vida útil de los mismos.

Mayor vida útil de los componentes mecánicos (rodamientos, poleas, correas, etc.) debido a la transmisión directa y continua a los ejes de los cepillos y al tambor.

Como complemento a este sistema les ofrecemos un amplio catálogo de opciones tales como volcadores, tolvas, transportadoras, sistemas de filtrado, mesas vibradoras multifunción, lavadoras, calibradoras, y un largo etc.





Características generales

- Construcción en acero inoxidable de calidad alimentaria.
- Tambor de bombo completo.
- Diseño compacto.
- Cepillos de diseño Martin Maq.
- Velocidad de cepillado ajustable.
- Velocidad de bombo ajustable (opción extra en PBC1320).
- Compuerta de salida regulable para ajustarse a la producción requerida.
- Circuitos de lavado de producto.
- Acceso mejorado, rápido y seguro para las tareas de mantenimiento y limpieza.
- Inversión automática de los cepillos para prolongar su vida útil.
- Diseño exclusivo que evita la acumulación de residuos en el interior.
- Mayor vida útil de los componentes mecánicos (rodamientos, poleas, correas, etc.)
- Panel de gestión y control de la máquina de fácil uso.
- Fácil sustitución de cepillos sin desmontar los ejes.
- Salida de agua residual concentrada en un solo punto.
- Marcado CE.
- Opciones disponibles:
 - Sistema de recuperación de agua.
 - Sistema de elevación neumático.

Características técnicas

| | Capacidad estimada (*) | Consumo de agua estimado sin recuperación (*) | Consumo de agua estimado con recuperación (*) | Medidas L, A, A | KW | Peso |
|---------|------------------------|---|---|-------------------------------|--------|---------|
| PBC1320 | Patata: 8-12 T/h | 6 – 8 m ³ /h | 1 m ³ /h | 3.545 x 1.720 x 2.100mm | 6,5 KW | 2000 Kg |
| | Zanahoria: 6-8 T/h | | | | | |
| PBC1630 | Patata: 20-25 T/h | 12 – 16 m ³ /h | 2 m ³ /h | 4.690 x 1.750 x 2.325mm | 14 KW | 3420 Kg |
| | Zanahoria: 12-15 T/h | | | | | |

(*) – Depende del tipo, variedad y estado del producto.