+32 51 77 97 63
Briekhoekstraat 13
info@vanhoucke.engineering
BE-1032.632.009

VASCO Porrum Cut & Clean

Traitement

Ligne de lavage de poireaux VASCO Porrum Cut & Clean

La ligne de lavage des poireaux permet de couper rapidement et précisément les poireaux à la longueur souhaitée, d'enlever la racine et de nettoyer les poireaux. Le VASCO Porrum Cut & Clean est conçu pour une longue durée de vie et un entretien facile. Ainsi, la machine est équipée de série d'un graissage central et tous les composants sensibles à l'entretien sont facilement accessibles. Les poireaux traités par la ligne de lavage de poireaux ne nécessitent pratiquement aucun travail manuel et sont prêts à la vente.

Premier compartiment : couper les racines et les feuilles

Les poireaux arrivent sales du champ ou de la chambre froide et sont déposés sur la table coulissante. Les poireaux passent ensuite dans le premier compartiment de la machine. Là, les poireaux sont d'abord alignés avec un **rouleau pinceur en acier inoxydable** et serrés. Un **jeu de couteaux en acier inoxydable** réglables et tranchants comme des lames de rasoir coupe les feuilles à la longueur souhaitée et, simultanément, la racine pour la première fois. En option, il est possible d'aligner les poireaux une deuxième fois et de couper la racine une deuxième fois, pour un résultat plus précis. Pour nettoyer les poireaux, plusieurs **jets d'eau** sont prévus pour rincer la saleté des poireaux. Ils sont réglables ; les nozzles des jets d'eau ont des intensités différentes en fonction de leur position. Les jets d'eau dirigés vers les feuilles et le blanc des poireaux ont une intensité plus faible que ceux dirigés vers les racines.

Deuxième compartiment : épluchage des poireaux

Les poireaux sont maintenus en place par une bande de serrage continue. Ensuite, **deux tambours d'épluchage coulissant** d'avant en arrière épluchent la feuille extérieure des poireaux. Ces tambours d'épluchage ont un **temps d'attente réglable** au niveau de la racine, de sorte que la feuille extérieure des poireaux est complètement enlevée, y compris au niveau de la plaque de la racine. Les tambours

+32 51 77 97 63
Briekhoekstraat 13
info@vanhoucke.engineering
BE-1032.632.009

d’épluchage sont équipés d’un système de rinçage qui asperge la racine très proprement.

Troisième compartiment en option : découpage hyperprécis

Pour répondre également aux exigences les plus élevées de vos clients, la machine peut être équipée d’un troisième compartiment. Ici, les poireaux sont alignés une troisième fois et la racine est **coupée avec une grande précision**. Des brosses douces brossent les feuilles des poireaux bien droites afin que toutes les feuilles soient définitivement coupées. Le coupe-racines et le coupe-feuilles supplémentaires peuvent être réglés à l’aide d’une **broche** depuis l’extérieur, ce qui permet de déterminer rapidement et facilement la longueur.

- Économie de travail manuel
- Coupe la feuille et la racine du poireau avec une grande précision
- Grande capacité
- Faible entretien