

La calibreuse est une machine servant à calibrer les olives de table en un seul passage, sans endommager le fruit. Elle traite en moyenne 1 t/h.

Composée de deux rouleaux placés au début et en fin de parcours, sur lesquels sont installées des bandes mobiles divergentes en nylon à usage alimentaire, placées de façon à adopter une distance toujours plus élevée à mesure qu'elles se rapprochent du rouleau final.

Les olives qui franchissent l'espace entre les bandes sont collectées dans la partie inférieure, dans des compartiments prévus pour les différents calibres, à savoir l'espace entre les bandes au début du parcours. La mesure des calibres varie en fonction des exigences du client.



#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	5CL/7X
Longueur	VARIABLE
Largeur	1000 mm
Hauteur	VARIABLE
Poids	VARIABLE
Capacité	10 t/h
Matériau de construction	AISI 304
VCA	400
Hz	50 Hz
Ligne d'alimentation	3P+T
Moteur Électrique	0,75 Kw