

La calibratrice è una macchina che calibra le olive da mensa in un solo passaggio, senza danneggiare l'oliva, lavora mediamente 1 t/h.

Composta da due rulli posti ad inizio e fine percorso, sui quali vi sono delle corde mobili divergenti di nylon ad uso alimentare posizionati in modo da assumere una distanza sempre più grande avvicinandosi al rullo finale.

Le olive che passano attraverso lo spazio delle corde, sono raccolte nella parte inferiore, negli scompartimenti dedicati alle varie pezzature, lo spazio tra i fili all'inizio del percorso. La misura delle pezzature è variabile in base alle esigenze del cliente.



CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	5CL/7X
Lunghezza	VARIABILE
Larghezza	1000 mm
Altezza	VARIABILE
Peso	VARIABILE
Capacità	10 t/h
Materiale di costruzione	AISI 304
Vac	400
Hz	50 Hz
Linea di alimentazione	3F+T
Motore Elettrico	0,75 KW

