



JEGERINGS.COM

special food machinery

Machine à Laver les Légumes VWM-5000

www.jegerings.com



JEGERINGS.COM B.V.

Stationsstraat 130
5751 HJ Deurne
The Netherlands

T +31(0)493-31 23 71
M +31 (0)6-47 88 09 84
E info@jegerings.com
I www.jegerings.com

IBAN
BIC (SWIFT)
BTW/VAT no.
KvK/Trade reg.

NL14 ABNA 0454 7116 70
ABNANL2A
NL 8628 32 251 B01
83330925

Généralités

La machine à laver les légumes VWM-5000 est idéale pour laver les légumes coupés tels que la laitue coupée, le poireau, la carotte, etc. La machine se combine parfaitement avec la machine à découper BCM-3000, le convoyeur à bande HCB-600-TS et le centrifugeuse HS-Flex dans une ligne de traitement des légumes. Le VWM-5000 peut être équipé en option d'un attrape-insectes.



BCM-3000 dans la ligne de traitement des légumes pour couper, laver et sécher les légumes

Les produits sont basculés dans la cuve, ou sont transportés sur une bande qui les bascule dans la machine. Dans la cuve, les légumes sont lavés intensivement par un puissant système de pompe de 11 kW et des gicleurs d'eau dans les deux parois latérales (pour le tourbillon) et dans le panneau de tête (pour l'acheminement).

Avec l'attrape-insectes en option, les produits sont aussi submergés dans un grand tambour. Comme les insectes flottent, ils sont filtrés à travers les perforations dans l'attrape-insectes, puis évacués. Si on le souhaite, l'attrape-insectes peut être basculé vers l'avant pour le lavage de produits sans insectes et pour le nettoyage de la machine.

Les légumes sont ensuite transportés sur une goulotte vibrante. Dans la cuve, les légumes sont lavés de manière intensive et sont ensuite acheminés dans une goulotte vibrante. Là, les légumes sont rincés à l'eau propre. L'excédent d'eau de lavage est évacué vers un bac à filtre grâce aux perforations dans la partie basse de la goulotte vibrante. Le sable et les restes de légumes y sont alors filtrés. L'eau est ensuite pompée vers la cuve. Les déchets filtrés peuvent être recueillis dans un récipient sous le filtre à tambour.

[Vidéo ligne de production à grande capacité](#)

Possibilités de lavage et de mélange

- La machine convient pour les légumes coupés qui flottent ou qui coulent.
- Cette machine peut également être utilisée pour mélanger crudités et salades. Le tourbillon et la poussée peuvent être réglés séparément avec les clapets papillon. De ce fait, différents légumes peuvent être mélangés de manière homogène (seulement tourbillon), et après l'ouverture du clapet papillon pour la poussée, ils peuvent être évacués par la goulotte vibrante.

Facilité d'utilisation

- Même de la main-d'œuvre non qualifiée peut commander la machine très facilement:
- Sur l'armoire électrique en acier inoxydable se trouvent les boutons de marche/arrêt pour la pompe et pour la goulotte vibrante, l'arrêt d'urgence et le disjoncteur.
- Détecteurs de niveau dans le bac à filtre pour que le niveau de l'eau soit automatiquement maintenu, et pour la protection contre le manque d'eau pour la pompe.
- Toutes les vannes sont des clapets papillon en acier inoxydable, permettant une commande souple et un positionnement à volonté. En outre, les clapets papillon résistent au sable.

Durabilité

- La machine est entièrement en acier inoxydable durable. Tous les composants techniques sont de marques renommées.
- Tous les composants techniques comme la pompe, les moteurs vibrants et les composants électriques se trouvent dans des armoires en acier inoxydables. Ils sont donc bien protégés contre l'humidité.
- La machine est entièrement fabriquée dans notre propre usine, et peut donc à juste titre être qualifiée de produit de qualité néerlandaise!

Nettoyage / Hygiène

- Le plateau vibrant de la goulotte vibrante est perforé, ce qui permet de l'enlever très aisément de la machine pour le nettoyer.
- La plaque et les séparations filtrantes dans le bac à filtre sont amovibles.
- La plaque perforée de la cuve de lavage s'enlève très facilement.
- L'attrape-insectes peut être basculé vers le haut au moyen d'un vérin pneumatique.
- Le filtre à tambour peut être basculé vers l'extérieur.
- La tuyauterie est simple à démonter sans outils grâce aux joints Tri clamp. Ces joints ne sont pas filetés côté canalisation et sont donc bien plus hygiéniques que les presse-étoupe avec écrou couramment utilisés.
- Grâce à cela et à l'utilisation de vannes papillon, la tuyauterie respecte les normes les plus strictes en vigueur dans l'industrie pharmaceutique et laitière.
- Grâce aux surfaces lisses et à l'absence d'endroits où la saleté peut rester coincée, la machine peut être nettoyée rapidement, en profondeur et de façon hygiénique.
- La partie externe des câbles est méticuleusement liée autour de barres rondes en inox, de sorte qu'aucune saleté ne peut s'accumuler derrière / entre.

Sécurité

- Si l'arrivée d'eau stagne et si le niveau d'eau baisse en-dessous du minimum, la pompe est désactivée jusqu'au rétablissement du niveau minimum, grâce au dispositif anti-assèchement.
- Courant de commande de sûreté: 24V.
- Arrêt d'urgence sur armoire électrique.

Optionnel



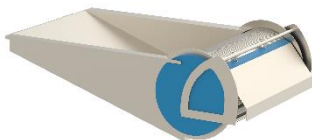
Attrape-insectes

L'attrape-insectes plonge le produit sous l'eau dans la cuve de laveuse. Le tambour perforé de l'attrape-insectes filtre des insectes du produit. L'attrape-insectes peut être basculé vers l'avant pour le lavage de produits sans insectes et pour le nettoyage de la machine.



Tamis pour trier des légumes

Le tamis vibrant standard de la laveuse VWM-5000 a un diamètre de perforation de 3 mm. Cette taille est parfaitement adaptée pour filtrer l'eau de lavage sans filtrer le produit à laver. Avec une perforation plus grande, vous pouvez filtrer et trier des produits tels que des graines, des particules et des petits cubes. Le tamis est disponible avec une taille de perforation de 3 à 20 mm.



Filtre à tambour rotatif

La laveuse VWM-5000 peut être équipée d'un filtre à tambour rotatif. Ce tambour filtre le produit qui est tombé à travers le tamis vibrant et transporte le produit hors de la laveuse où le produit est collecté dans un panier. Des exemples d'applications appropriées pour le filtre à tambour rotatif sont la collecte de graines de piment, de graines de citrouille, de petits cubes de pomme de terre et bien d'autres.



Régulation de la température de l'eau

Pour bien laver les légumes et réduire le nombre de germes, il est recommandé d'utiliser de l'eau de lavage froide. Le capteur de ce système détecte la température de l'eau dans la machine à laver et commence automatiquement à remplir d'eau froide lorsque l'eau de lavage devient trop chaude (la température maximale souhaitée de l'eau de lavage peut être réglée sur l'écran du régulateur de température).

Données techniques

Capacité	jusqu'à 2000 kg/h
Voltage	3 Ph / 400 V / 50 Hz / 22.97 A*
Puissance	12.97 kW
Capacité	5450 x 1800 x 2130 mm
Hauteur d'entrée	1300 mm
Weight	1300 kg
Capacité en eau cuve de lavage	2000 l
Branchement d'eau pour le remplissage	¾"
Branchement d'eau pour le rinçage	½"
Raccord de vidange d'eau	2x diam. 85 mm

*Le VWM-5000 est électriquement adaptable, garantissant sa compatibilité avec les exigences locales en matière d'alimentation électrique.

Dessin dimensionnel

