



TL 2600



En début de ligne pour alimentation de la chaîne pommes de terre /oignons ... Avec un vibreur en bas pour éviter bouchon et blocage d'étranglement. Nous fabriquons également des trémies de plus grande capacité pouvant stocker jusqu'à 3 mètres cubes. Le trémie peut alimenter un épierreur pour le nettoyage de lots de pommes de terres avec déchets. Et terre ou une laveuse à eau et une calibreuse.

La technologie

Tapis modulaire à ailettes et ouverte Système de supports et roulements en inox et polyamide Moteur de réduction à 28 tours env. Roues pour un déplacement facile

Hygiène et accessibilité: Bande modulaire complètement amovible. Motoréducteur protégé.

Modèle TL2600

Modèle TL3M capacité de 3 m³

Cette machine doit être connectée à un tableau de commande pour fournir les pommes de terre à éplucher d'u ne manière contrôlée et continue.





LD 2600

Cette machine pré-lave les pommes de terre pour enlever la saleté, les pierres et les corps étrangers.

Il comprend une trémie remplie d'eau qui reçoit les pommes de terre et utilise l'aspiration pour séparer les pommes de terre afin que des corps étrangers ne puissent pénétrer dans l'équipement.

Après nettoyage elle alimente directement de manière automatisé l'éplucheur de pommes de terre.

Les éléments lourds tombent au fond par décantation. Il intègre une trappe pour un nettoyage facile.

La technologie

Entièrement en inox

Roues pour un déplacement facile

Hygiène et accessibilité:

Diverses trappes dans chaque compartiment pour éliminer les débris

3 phases 380 V

Cette machine doit être connectée à une commande panneau pour fournir les pommes de terre à éplucher dans un manière contrôlée et continue.



**S/S APLICATION**

Conçu et fabriqué sur commande.

La technologie

Nous sommes spécialisés dans la fabrication de convoyeurs pour différents secteurs, notamment l'agroalimentaire. Equipé de trémies ou sans trémies pour travailler avec ou sans liquide. Avec extracteur ou ventilateur pour les applications de refroidissement ou de vidange. Différents types de bandes selon l'application: bande modulaire, bande polyuréthane, mailles métalliques, vis sans fin ou rouleaux.

Hygiène et accessibilité:

Construit entièrement en acier inoxydable AISI304

Protection IP 66.

Conçus pour collecter le produit et le transporter, nous concevons des convoyeurs adaptés à l'installation, en forme de Z, inclinés, verticaux, horizontaux...



Epierreur au centre





Bain rinçage Amidon et séchage



CS 1EX

Convoyeur conçu pour sécher ou refroidir le produit. Sous forme de convoyeur ou de tunnel rotatif.

Grâce à une courroie modulaire ouverte, le produit est transporté, tandis qu'il passe dans des turbines qui dépendent de la fonction souhaitée, elles vont extraire la chaleur du produit ou le souffler pour éliminer l'excès de liquide..

La Technologie

Motoréducteur

Ceinture alimentaire modulaire

Supports et tendeurs en acier inoxydable

Roues pour un déplacement facile

Fabriqués tout en acier inoxydable 304

Le nombre de turbine de séchage varie en fonction de l'application.

Hygiène et accessibilité:

Avec plateau en bas pour collecte de liquide.

Mesures: 3000x500mm

Puissance 2,5kw

Triphasique

Cette machine doit être connectée à un panneau de contrôle pour se synchroniser avec l'éplucheur de pommes de terre .

Il est également réalisé sur mesure.





CT 2800



Bain en acier inoxydable pour traiter le produit. Avec conservateur et améliorant et éliminer aussi excès amidon
Avec bande modulaire ouverte pour l'écoulement du passage de liquide, avec des ailettes pour retirer le produit du liquide.

La Technologie

Motoréducteur avec variateur mécanique Ceinture alimentaire ouverte modulaire avec lames Supports et tendeurs en inox Roues pour un déplacement facile.
Fabriqué tout en acier inoxydable 304

Hygiène et accessibilité:

Système de levage de convoyeur, pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du bassin inférieur de récolte de liquide.

Mesures: 2800x700mm

Puissance 0.55kw

Triphasique

Cette machine doit être connectée à un panneau pour alimenter l'éplucheur de pommes de terre de manière contrôlée et continue.

Il est également réalisé sur mesure.





Tableau de commande



PLT-800

Éplucheur centrifuge, conçu pour satisfaire les grandes productions

La technologie

La machine dispose d'une technologie d'abrasion équipée de SiC carbure de silicium. Mouvement réalisé par transmission directe
Revêtement carbure de silicium avec certificat

Hygiène et accessibilité:

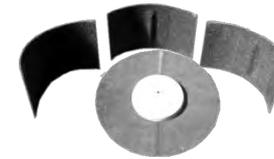
Construit entièrement en acier inoxydable AISI304 et avec un degré de protection IP 66. La machine nécessite d'un apport continu d'eau pour nettoyer le produit et d'une arrivée d'air pour ouverture pneumatique automatisée du sas de sortie.

Les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine sont simples

Pour peler, pommes de terre, oignons, ail...

Un tapis d'inspection peut suivre l'éplucheuse

Système manuel ou automatique



Modelo Modèle	Dimensions aprox. Approx. dimensions L x B x H (mm)	Production aprox. Aprox. production (Kg/h)	Consumo eléctrico Electrique consommation (Kw)	Consumo agua aprox. Consommation d'eau approx. (l/h)
PLT-800	1030xØ800x1500	1000	1,5	100
PLT-300	561xØ310x801	200	0,37	40



TRANCHEUSE/COUPE VC

Le coupe-légumes peut râper, couper en en tranches, en bâtonnets, et en cubes.
-Modèle avec alimentation continue. · Dispositif de sécurité en cas de panne de courant moteur.

-Système de sécurité magnétique et frein. Empêche la machine de continuer à fonctionner lorsque le disque sur lequel la machine est abrégée est changé.

· Fonction "Pulse" pour une coupe plus précise. · Disponible sur demande:

- Trémie cylindrique automatique (diamètre = 280 mm), trémie à levier, trémie à légumes long (3 cylindres) et trémie à chou.

- Disponible comme accessoire optionnel pour s'adapter dans la trémie manuelle, en la transformant en trémie pour légumes longs (3 trémies cylindriques: 50, 59,5 et 70 mm diamètre).

- Disponible en tant qu'accessoire en option: support mobile acier inoxydable.

· Large gamme de disques de coupe et de grilles (diamètre 300 mm).

- Couvercle du moteur en acier inoxydable avec base en aluminium. ·

- Panneau de contrôle IP65 lisse et étanche. ·

- 2 vitesses: 330-660 tr / min.

- Puissance: 2000 watts.





CT-420

Coupe par force centrifuge, conçue pour satisfaire les grandes productions

La technologie

La machine à une ou deux lames Moteur - réducteur pour charges élevées
 Protections des lames
 Triphasé 380

Hygiène et accessibilité:

Construit entièrement en acier inoxydable AISI304, protection IP 66. Prêt à couper: pommes de terre, plantain, oignon ...

Différents types de coupe: **tranches, et ondulé**

Système manuel ou automatique **Coupe facilement réglable**, à travers une porte avec des papillons.

Changement rapide des lame. Les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine sont simples

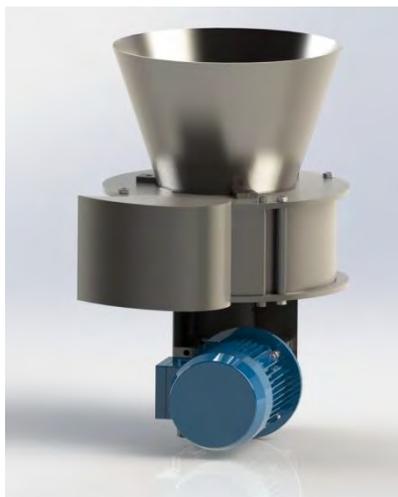


Modelo Model	Dimensiones aprox. Dimentions env. L x B x H (mm)	Produccion aprox. Production env. (Kg/h)	Consumo eléctrico Electrique consommation (Kw)	Lames
CT-420	632xØ395x850	1500	1,1	2

Trancheuse placée sur friteuse

www.delma1.com





CT-220

Coupe par force centrifuge, conçue pour satisfaire les grandes productions

La technologie

La machine à une lame
Motoréducteur monophasé
Protections des lames

- Simple à utiliser
- Deux positions de positionnement
- Poids 50kg env.
- Matériau en acier inoxydable 304
- Une SEUL lame
- PAS BESOIN DE RETIRER POUR CHANGER LA LAME
- PAS BESOIN DE COUPER RÉGULIÈREMENT À CHAQUE FOIS QUE VOUS CHANGEZ LA LAME
- Différents types de coupe: copeaux, ondulés

Modelo Model	Dimensiones aprox. Dimintions env. L x B x H (mm)	Produccion aprox. Production env. (Kg/h)	Consumo eléctrico Electrique consommation (Kw)	Lames
CT-220	Ø350x474	750	0,55	1



VV PC 1500



Plateau vibrant qui sépare le produit.

Grâce à un vibreur électrique, le plateau effectue un mouvement faisant sauter le produit

Le produit est placé le long du vibreur permettant au plus petit produit de 5 mm de passer au plateau inférieur en éliminant les petites chutes du process de production

Dimensions sur mesure en fonction des capacités de trie souhaitées.

La technologie

Vibreur électronique

Pieds réglables

Tiges Ø10mm disposées tous les 5mm Feuille de 1,5 mm

Acier inoxydable

Hygiène et accessibilité:

Avec bac de récupération des déchets en bas

Mesures standards: 1500x400 env.

Puissance 0,25 kw

Triphasique

Cette machine doit être connectée à un tableau de commande pour gérer aussi l'éplucheur de pommes de terre de manière contrôlée et continue..





Salière pour Refroidisseur Chips



ZRT /VRT

Cela dépend de l'application.

Si ce que nous voulons, c'est que le produit saute, s'égoutte, en même temps qu'il avance et agit comme un tamis, nous devons utiliser Egoutteur Vibrant. Screen ZRT

Si, par contre, nous voulons refroidir à la sortie de la friteuse pendant que nous transportons le produit délicatement, juste en mettant un petit tamis à la fin, nous utiliserons un vibreur VRT

La technologie

Screen ZRT utilise un moteur avec une transmission par arbre par poulies avec une structure ancrée au sol, pour éviter les déplacements. Vibreur, vibreurs électriques VRT. Avec des roues pour son mouvement. Feuille polie lisse pour un mouvement facile.

Différents forets au choix du client

Triphasé 380V

Protection IP 66

Hygiène et accessibilité:

Plateau de ramassage des miettes dans les deux versions.

Construit tout en acier inoxydable 304 Écrans sur mesure, de 1,5 m à 7 mètres. Vibreurs deux tailles standar

VRT2100: 800X2100X800

VRT1870: 800X1600X800

Tamis ancré au sol et vibreur avec roues et frein



Aromatiseur Chips existe aussi modèle électrostatique





PS40K



Différents systèmes de pesage en fonction de l'application
 Peseuses pour pommes de terre crues: après le tapis de séchage, la pomme de terre est élevée à travers des convoyeurs jusqu'à une trémie qui va se remplir jusqu'au poids souhaité. Cette mesure est réalisée par des capteurs de pesage et est contrôlée par un panneau électrique.

Grâce à une pédale, les portes de la trémie sont ouvertes et le produit lourd tombera dans un sac peseuse de pommes de terre frites: Cette peseuse est la position après une trémie d'accumulateur.

La technologie

Motoréducteur Bande au normes alimentaire Supports et tendeurs en inox Roues pour un déplacement facile. Fabriqué tout en acier inoxydable 304 Système d'ouverture pneumatique

Hygiène et accessibilité:

Avec bac dans la partie inférieure pour la collecte de liquide.

Modèle PPC PP4G

Mesures 3000X600X2200 3000X600X1900 Puissance 0,37kW
 0,75kW

Triphasique



**FPT-XXXX**

Nous concevons et fabriquons sur mesure tous types de friteuses.

Selon le produit, ils sont fabriqués avec une chambre de combustion ou un fond aveugle.

Batteur pour déplacer le produit, ouvert ou fermé. Mesures de 700x700 à 2100x2100mm

Chauffage au gaz, diesel ou électrique.

Il existe également des options de biomasse.

Systèmes: manuels, semi-automatiques ou entièrement automatiques Pour différents produits, churros, pommes de terre, chorizo, croûtes ... nous fabriquons également des friteuses pour la restauration.

Chez Trainomaq, nous sommes experts dans la fabrication de friteuses hautement polyvalentes et fonctionnelles avec des performances et une qualité élevées





FPT-XXXX

Hygiène et accessibilité:

Système hydraulique pour ses mouvements, système propre et facilement réglable.

Structure avec portes amovibles, permet d'accéder facilement à l'intérieur de la machine.

Vis hélicoïdale pour l'extraction des résidus à l'intérieur de la chambre.

Brûleurs industriels pour diesel ou gaz (GPL ou gaz naturel), entièrement homologués; dans les modèles inférieurs également version électrique système innovant, sans éléments chauffants dans l'huile

Construit entièrement en acier inoxydable AISI304

Protection IP 66.



Modèle	Dimensions env.	Production frite env.	Consommation de diesel	Capacité d'huile env.	accessoires	
	L x B x H (mm)	(Kg/h)	env. (l/h)	(l)	Filtre d'huile	Niveau d'huile
FPT-2100	2100X2100X1100	210	24	700	X	X
FPT-1870	1870X1870X1100	185	16	550	X	X
FPT-1600	1600x1600x1000	160	12	400	-	-
FPT-1400	1400x1400x1000	119	8	250	-	-
FPT-1200	1200x1200x1000	100	6	200	-	-

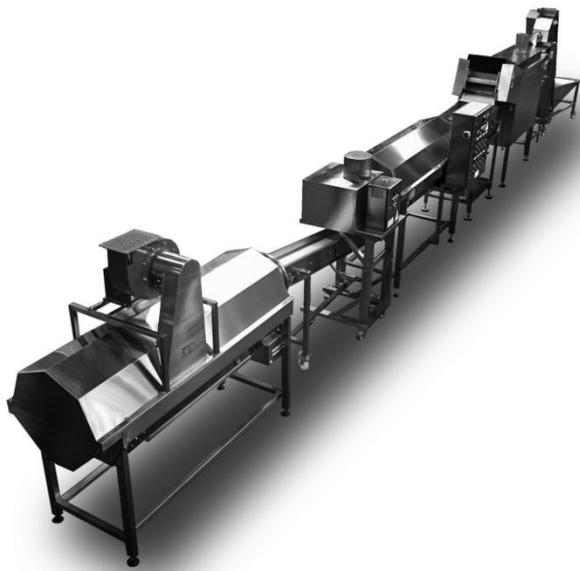
**FRITEUSES CONTINUES**

Systèmes: manuels, semi-automatiques ou entièrement automatiques Pour différents produits Chez Trainomaq, nous sommes experts dans la fabrication de friteuses hautement polyvalentes et fonctionnelles. Avec des performances et une qualité élevées.

Nous concevons et fabriquons tous types de friteuses sur mesure. Chauffage au gaz, diesel ou électrique. Il existe également des options de biomasse. Systèmes: manuels, semi-automatiques ou entièrement automatiques pour différents produits

Nous sommes experts dans la fabrication de friteuses hautement polyvalentes et fonctionnelles avec des performances et une qualité élevées





Ligne pellet avec aromatiser en fin de course



FRITEUSES CONTINUES

Cela dépend de l'application pour laquelle elles sont conçues fabriqués sur commande.

- **Production élevée et avec la meilleure qualité de produit**
- **Économie de carburant**
- **Meilleure conservation de l'huile**

La technologie

Notre chambre de combustion est conçue pour répartir la chaleur uniformément.

Nous n'avons pas de points chauds.

Nous intégrons des **systèmes de filtrage** pour nettoyer l'huile. (plusieurs modèles)

Entrée d'huile automatique pour faire le travail de manière automatisée avec monitoring de niveau d'huile.

Mesures de haute sécurité et production.

Écran tactile avec contrôleurs d'accès

Connexion Internet pour l'assistance et le service à distance

Système sur roues et pieds réglables pour réparer et déplacer

Système manuel ou automatique

Nous concevons et fabriquons sur mesure tous types de friteuses.

Chauffage au gaz, diesel ou électrique.

Il existe également des options de biomasse.