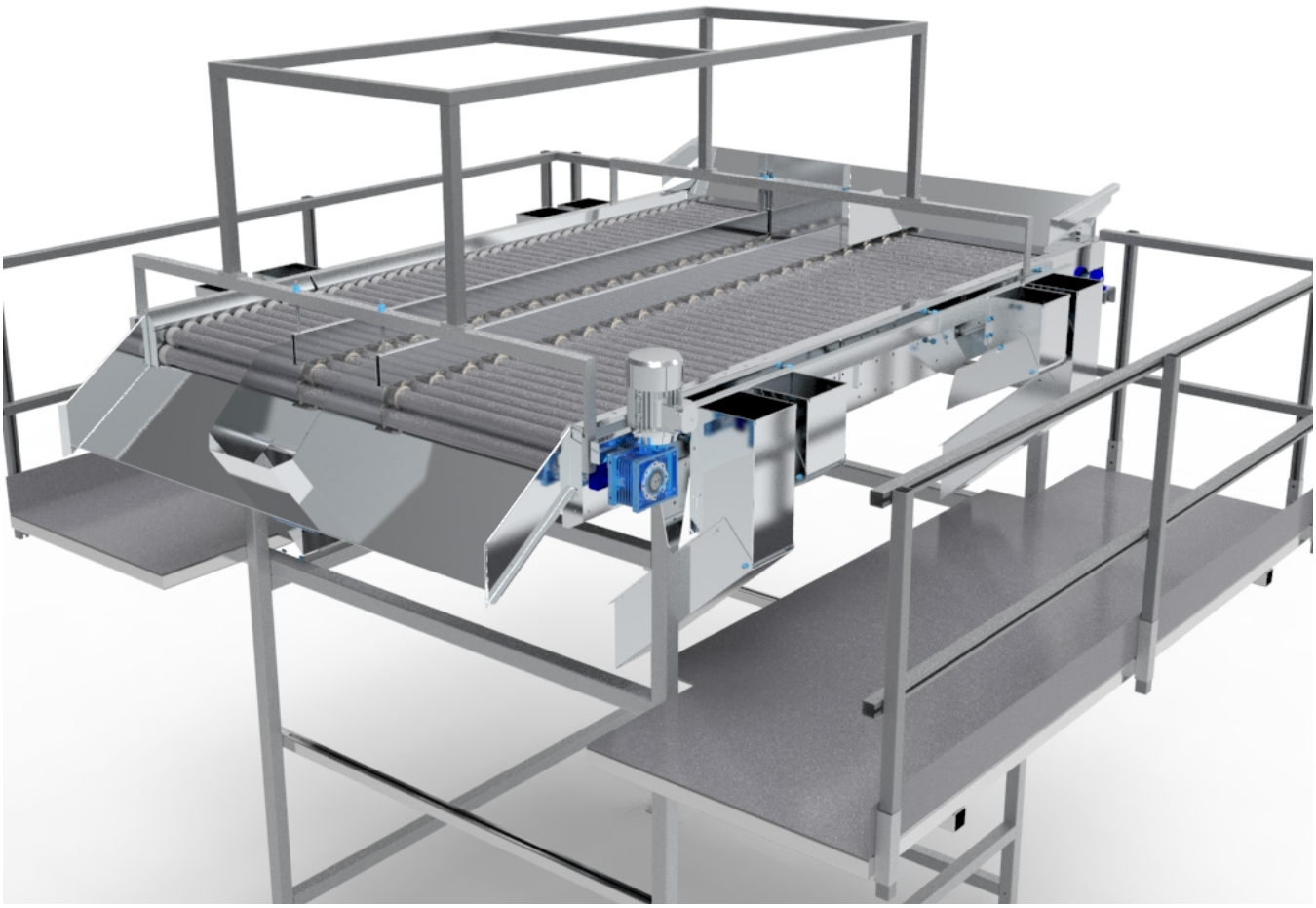
PREVIA-TRÍA SELECCIÓN FRUTA



DESCRIPCIÓN

En la previa tría se realiza la primera selección del proceso, donde se eliminan manualmente frutos podridos, frutos fuera de tamaño y algunos otros tipos de defectos como de forma o manchas. El trabajo se realiza manualmente y el equipo consiste en una mesa de rodillos con una cinta de evacuado al centro para los frutos defectuosos. Los rodillos cuentan al mismo tiempo de movimiento de traslación y de rotación; éste último permite que todas las caras del fruto queden a la vista de forma de facilitar la selección. A ambos costados de la mesa se colocan los operarios encargados de realizar esta operación.

La previa tría se instala en línea, a continuación de la sección de vaciado.

El ancho y longitud varían según la necesidad del cliente. Opcionalmente se pueden instalar rodillos basculantes para la eliminación de hojas.

DIMENSIONES	
Longitud (mm)	3780
Ancho (mm)	2025
Alto (mm)	3088
Peso (mm)	950
Area (m^2)	7.65

CONSUMO	
Electrico (kW)	0.75
Aire (l/h)	
Presion (Bar)	
Gas-Oil (l/h)	
Gas (m^3/h)	