PREVIA-TRIA 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.

DIMENSIONES	
Longitud (mm)	
Ancho (mm)	
Alto (mm)	
Peso (mm)	
Area (m^2)	

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