

Essoreuses discontinues ZUKA®



→ 30 cycles par heure
uniquement avec ZUKA®

Des performances très élevées : jusqu'à 30 cycles par heure

- Double déchargeur breveté réduisant le temps de déchargement
- Géométrie optimisée du panier
- Design compact : facile à installer dans une usine existante

Une supervision interactive à distance (accès Internet)

- Assistance par le Département Essoreuses de Fives Cail

Une hygiène et une maintenance optimisées

- Conçues pour dépasser les standards les plus élevés des raffineries et des grandes industries de boissons gazeuses
- Hygiène en accord avec les procédures CIP les plus sévères
- Déchargeur linéaire : pas de contamination du sucre
- Très larges trappes d'inspection pour le panier

La première essoreuse évolutive du marché

- 10 à 15 % de capacité supplémentaire en ajoutant un deuxième déchargeur

Avec plus de 4000 essoreuses discontinues vendues, Fives Cail est le principal fournisseur mondial d'essoreuses.

Grâce à sa longue expérience et devant ce succès grandissant, Fives Cail a lancé la ZUKA® : sa nouvelle gamme d'essoreuses discontinues.

La ZUKA® révolutionne le marché des essoreuses de part ses innovations technologiques remarquables.



Batterie de ZUKA® - TURQUIE

Flexibilité et large gamme des modèles



Capacités de 1250 à 2250 kg
Evolution possible de 2 cycles par heure en ajoutant un 2^{ème} déchargeur

Motorisations disponibles

Moteur CA	Moteur CC
-----------	-----------

Documentation technique sur CD-ROM

- Vue éclatée et interactive des pièces constituantes

Supervision à distance en ligne

- Pour une essoreuse ou une batterie complète
- Assistance à votre équipe
- Analyses réalisées par des experts de Fives Cail



Facilité de paramétrage et choix de la langue (ici en Thai)

	D412	ZUKA®				
		1 500	1 750	2 000	2 250	
Capacité	kg	1250	1500	1750	2000	2250
Diamètre du panier	mm	1370	1530	1530	1720	1720
Pas d'installation	mm	2000	2100	2100	2300	2300
Nombre de cycles par heure*		22 à 26	22 à 30	22 à 30	22 à 26	22 à 26

* Selon caractéristique de la masse-cuite et de la motorisation.

Nouvelle technologie, nouvelle génération

- 1 Moteur CA ou CC
- 2 Tuyau d'alimentation avec une vanne d'orientation de la masse-cuite
- 3 Double déchargeur
- 4 Cuve avec de grandes trappes pour accéder au panier
- 5 Panier avec un moyeu profilé
- 6 Cône de déchargement sous le panier actionné pneumatiquement

