

Peladoras de Ajo JJ Broch

De Bulbos de Segunda a Dientes Extra



Tecnología de Pelado, Nuestra especialidad.

Transformar Bulbos de Segunda en Dientes Extra.

Los hábitos de consumo están en constante evolución, formatos poco habituales hace unos años hoy incrementan su demanda.

Mayor Rentabilidad a la cosecha.

Dar un valor añadido al porcentaje de bulbos sin calidad visual pero con alta calidad de diente y sabor.



Tecnología desde selección de bulbos a tecnología de empaquetado.

La larga experiencia en instalaciones de pelado ha especializado a JJ Broch en todo el proceso, desde seleccionar los ajos adecuados, su preparación, tecnología de pelado sin daños, desinfección, conservación y empaquetado.



El pelado del ajo algo más que quitar pieles...



Desde la selección de la materia prima al packing correcto. Una correcta selección de la calida del ajo en bulbo mejora el ratio de aprovechamiento del producto final llegando al 75%.



Desgrane cuidadoso sin dañar el ajo. El diseño de desgranadoras JJ Broch evita daños en los dientes y un calibrado preciso en caso de necesitar ajos pelados por tamaño.



Desinfección e Hidrocooling, mayor conservación. El tratamiento posterior de desinfeccion y enfriado rápido reduce el riesgo de contaminación por bacterias y patógenos.



Desgrane cuidadoso y eficaz.



Proceso desgrane rápido y cuidadoso.

Separar los bulbos en dientes de manera rápida y cuidadosa. Evitar cualquier daño en el proceso prevendrá de la contaminación por las heridas al diente.

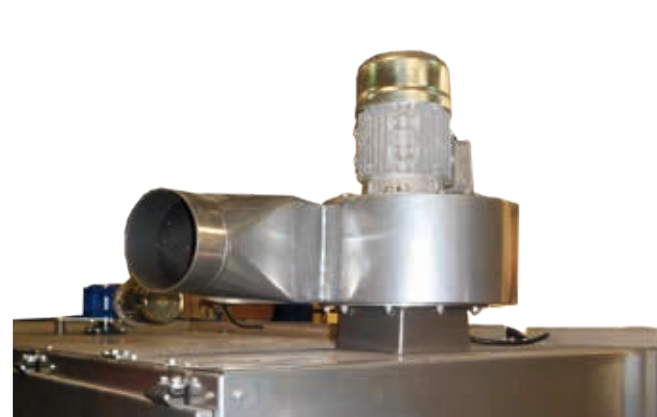
Calibración de dientes. A la medida justa.

Los calibradores de dientes JJ Broch acumulan desde 4 metros de criba en un reducido espacio, dónde los dientes van dirigidos a la posición precisa según su tamaño y una salida independiente dónde son seleccionados..



Calentamiento previo.

La tolva de alimentación equipada con tapa y calentador mantiene la temperatura del ajo antes el proceso de pelado.



Extracción de residuos.

Todos los restos generados en el proceso de pelado son aspirados y extraídos por la potente turbina de aspiración. Sólo al diente pelado permanece en la cámara de pelado.



Equipo de compresión de aire.

Un equipo de compresión de aire adecuado para el uso alimentario suministra el flujo de aire a presión a los inyectores para un pelado óptimo (compresores no incluidos).

Eficacia y alto rendimiento de pelado

Una línea de pelado automática, alimenta, pela, extrae residuos y facilita la inspección con mínimos recursos de personal.



Construcción para uso alimentario. Todo el diseño y fabricación de la línea de pelado JJ Broch cumple con la normativa y requisitos europeos de equipos para procesamiento de alimentos.

Control y seguridad alimentaria.



Todo bajo control.

Un cuadro de control centralizado gestiona las conexiones y velocidad de la cinta de pelado.



Cinta de control

La cinta de inspección permite revisar por operarios la calidad y el resultado del pelado eliminando los dientes no válidos para su consumo.



Conservar la frescura y la calidad

El tratamiento de desinfección e hidrocooling inmediatamente después del pelado protege a los dientes de contaminación por bacterias o patógenos alargando el período de consumo.

Eficacia del 98%.

El sistema de inyectores oscilantes y el diseño de la cámara de pelado favorece el flujo de aire comprimido y consigue eficiencias del 98% de los dientes pelados.





DISTRIBUIDOR



Tel. +34 918 711 297
Fax +34 918 711 433
jjbroch@jjbroch.com
sales@jjbroch.com

C/ Vereda del Alquitón, 13
28500 Arganda del Rey
Madrid · SPAIN

www.jjbroch.com



CARACTERÍSTICAS	LPL 200	LPL 150	LPL 150
Necesidades de presión	4200 l a 7 bar.	2000 l a 7 bar.	1000 l a 7 bar.
Capacidad de la tolva	180 l	180 l	180 l
Nº de inyectores	12	7	4
Ancho cinta de pelado	400 mm	200 mm	100 mm
Cinta de inspección (m)	3 x 0.6	3 x 0.5	2 x 0.5
Potencia Motor (CV)	10	7	5
Rendimiento (kg/h) hasta *	200	150	100

* El rendimiento puede variar según el calibre de los dientes.