

---

# Calibreuses modèle CSI et CER

## Pour Cerises et Petits Fruits



### **Architecture de l'installation**

Dans sa configuration minimale, une installation de calibrage type comprend :

- un tapis de triage avec un ou plusieurs bacs de vidage
- un dispositif séparateur de pédoncules (dans l'eau ou a sec)
- une calibreuse CER ou CSI (selon modèle retenu)
- un dispositif de brumisation d'eau
- un plan incliné ou un tapis d'évacuation,
- et enfin, une table de réception a ouvertures, éventuellement couplée avec un ou plusieurs rotarys.



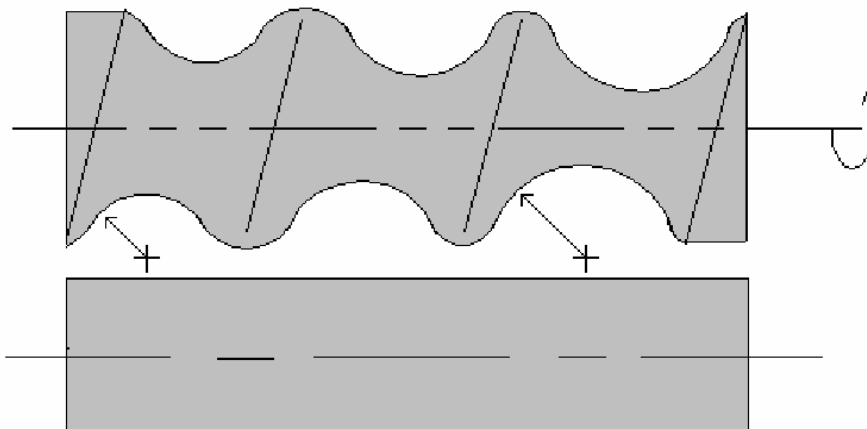
## **Calibreuses Fachaux**

15 Avenue de la République – 18110 St Martin d'Auxigny - France  
Tél 33 (0) 2.48.64.50.26 – Fax 33 (0) 2.48.64.12.85 – Web : [www.Cal-Fachaux.com](http://www.Cal-Fachaux.com)

## **Calibreuse Modèle CSI**

La calibreuse est composée de plusieurs lignes de calibrage, chaque ligne étant composée d'une vis sans fin (vis d'archimède) et d'un tube fixe.

Le fruit est entraîné, en douceur, par la vis sans fin qui le fait tourner régulièrement sur lui-même.



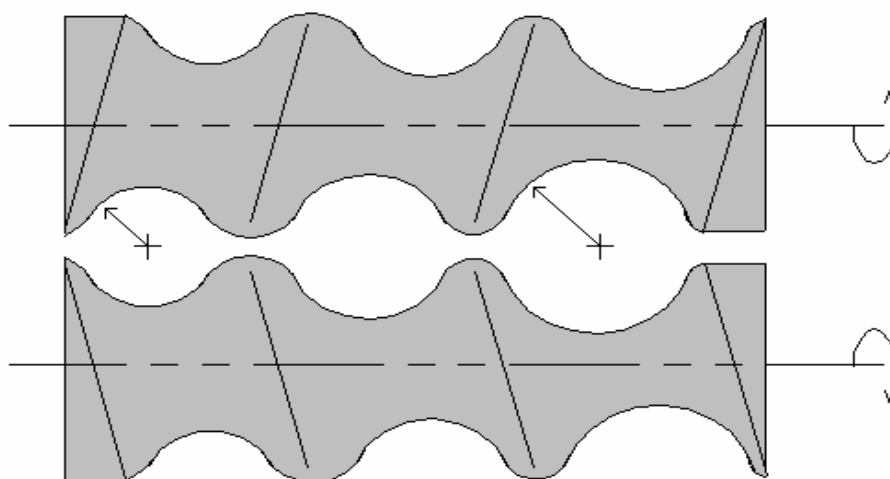
Le fruit progresse, porté entre la vis et le tube, au dessus de l'espace de calibrage qui augmente régulièrement avec l'avancement. Lorsque l'espace de calibrage correspond à sa dimension, le fruit n'est plus maintenu et sort sous les vis, sur une table ou un tapis transporteur de réception.

## **Calibreuse Modèle CER**

La calibreuse est composée de plusieurs lignes de calibrage, chaque ligne étant composée de 2 vis symétriques et indexées.

Le calibrage est assuré par des vis sans fin en plastique lisse et glissant qui tournent à l'opposé en soulevant le fruit, permettant ainsi douceur et régularité de convoyage.

Le taillage des vis forme une circonférence précise, circonférence qui augmente progressivement au fur et à mesure de l'avancement des fruits.



Le fruit est porté par les vis jusqu'à ce qu'il arrive à la dimension qui correspond à son diamètre. A ce stade, il s'écoule sous les vis, sur une table ou un tapis transporteur de réception.

## Caractéristiques

**Capacité :** La capacité de l'installation dépend du nombre de lignes de la calibreuse (de 2 à 10 lignes de calibrage, selon modèle), de la qualité de l'alimentation des cerises (arrivée régulière et continue des fruits, sur une seule couche bien répartie), du dispositif qui sépare les pédoncules (à la main, séparateur intégral ou encore séparateur dans l'eau...), et de la variété du fruit en elle même (gros/petit).

**Calibres :** 5 calibres ajustables

**Brumisation :** La brumisation est indispensable, elle améliore le glissement du fruit sur les différents matériaux employés. La brumisation est réglable par programmeur (programmation de la durée du spray et de la durée entre 2 sprays), buses orientables, (fonctionnement à partir du réseau domestique) avec vanne d'arrêt et filtre.



(Photo ci dessus : Calibreuse 4 lignes)

## Evacuation des fruits calibrés

L'évacuation des fruits calibrés peut se faire, soit par simple plan incliné (photo de gauche), soit par un tapis transporteur d'évacuation (photo de droite)



## Réglages

- **Réglage d'un calibre (1):** calibre par calibre, en déplaçant les cloisons de séparation selon un repère millimétré
- **Réglage global de calibres (2):** de l'ensemble des calibres par écartement des vis de calibrage (sur CSI uniquement)
- **Réglage de vitesse machine :** Par variateur de fréquences électronique ou par moto-variateur de vitesse mécanique, suivant option



## Accessoires complémentaires



- Séparateur de pédoncules dans l'eau, avec séparation des queues de cerises par effet hydraulique. Ce procédé breveté assure un taux maximum de séparation des queues de cerises en grappe au niveau de leur point d'attache. Ce dispositif peut éventuellement être associé à un système hydrocooling de refroidissement d'eau. (photo de gauche en haut)
- Séparateur de pédoncules modulaire, à lames composé de plusieurs rangées de lames inox et d'un système breveté de régulation de coupe. Ce séparateur, permet, en fonction du nombre de rangées de scies choisi, de couper un maximum de queues de cerises en grappes (photo de gauche en bas). *Médaille d'argent SITEVI 2001.*



- Bac de vidage à sec
- Tapis de triage cerises, avec couloirs latéraux pour l'évacuation des écarts
- Tapis élévateur à ondes (fonctionnement uniquement a sec).
- Bac de vidage dans l'eau avec tapis élévateur plastique perforé a tasseaux. Permet de vider une grande quantité de cerises tout en garantissant une alimentation douce, constante et régulière des fruits (cf photo ci contre).
- Tapis de transfert et d'emballage.
- Rotary (ou table tournante) d'accumulation des fruits calibrés (photo en haut a droite)



Les caractéristiques de nos matériels sont données à titre indicatif et nous nous réservons le droit de les modifier sans préavis



# **Calibreuses Fachaux**

15 Avenue de la République – 18110 St Martin d'Auxigny - France  
Tél 33 (0) 2.48.64.50.26 – Fax 33 (0) 2.48.64.12.85 – Web : [www.Cal-Fachaux.com](http://www.Cal-Fachaux.com)