

CENTRIFUGA AUTOMATICA

Macchina idonea per asciugare / sgrondare, mediante forza centrifuga, prodotti freschi della IV gamma (vegetali in foglia tipo spinaci, insalate, basilico), prodotti destinati alla conservazione (olive, carciofini, funghi, ecc.) o alla surgelazione.



SPECIFICHE TECNICHE

Mod. TC MAXI

Diam. cestello = 675 mm

Range di produzione indicativo
(variabile secondo il prodotto e
le impostazioni di lavorazione):

200 – 2.000 kg/ora

Mod. TC SUPER MAXI

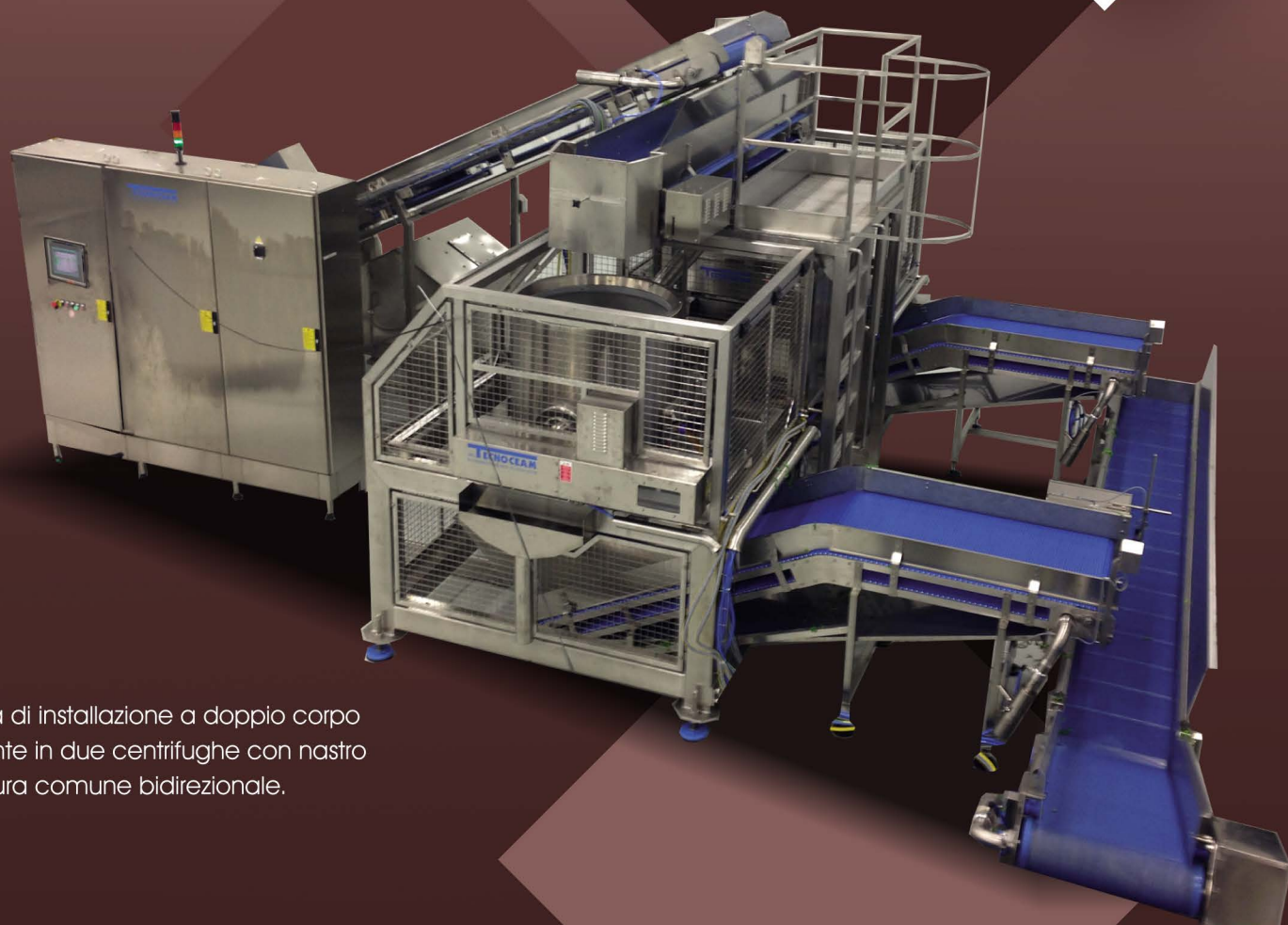
Diam. cestello = 875 mm

Range di produzione indicativo
(variabile secondo il prodotto e
le impostazioni di lavorazione):

400 – 3.000 kg/ora



CENTRIFUGA AUTOMATICA



Possibilità di installazione a doppio corpo consistente in due centrifughe con nastro di pesatura comune bidirezionale.

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita nelle sue parti essenziali da:

- Robusto telaio atto a sostenere tutte le componenti del macchinario;
- Nastro elevatore di alimentazione (optional), con o senza vasca a tenuta;
- Nastro di pesatura (optional) con pedana di accesso al nastro di pesatura con scala (optional);
- Corpo centrifuga dotato di tamburo ribaltabile con cestello forato rotante di asciugatura;
- Nastro elevatore di scarico;
- Sistema di pulizia dei nastri tramite soffiante elettrica (optional) o sistema venturi (optional);
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante impianto pneumatico e motorizzazioni elettriche.

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

ALIMENTAZIONE

L'unità di alimentazione prodotto è composta da un nastro elevatore (optional), che può essere fornito, a seconda dei modelli, completo di tramoggia di carico o vasca di alimentazione a tenuta (optional).

Il prodotto viene caricato a mano o automaticamente nell'unità di alimentazione prodotto.

Il nastro di alimentazione scarica il prodotto, a seconda dei modelli, sul nastro di pesatura (optional) o direttamente dentro la centrifuga. In presenza del nastro di pesatura, una volta raggiunto il peso abbinato alla ricetta impostata, l'elevatore di alimentazione si arresta. L'alimentazione riprenderà dopo che il nastro di pesatura avrà scaricato il prodotto nel cestello della sezione di asciugatura.

La funzione di nastro di alimentazione può essere semplicemente svolta dal nastro di estrazione della Lavatrice per vegetali in linea.

PESATURA (Optional)

Il nastro di pesatura è fornito di speciali celle di carico per quantificare e dosare il prodotto che vi si deposita. Il nastro di pesatura riceve il prodotto dal nastro di alimentazione e rimane inattivo fino a quando il peso preimpostato per la ricetta selezionata non sia stato raggiunto. Ciò avvenuto, il nastro di alimentazione si arresta e il nastro di pesatura scarica il prodotto nel cestello di asciugatura.

ASCIUGATURA

Il gruppo di asciugatura è composto da un tamburo ribaltabile con cestello forato rotante. Il prodotto, caricato nel cestello dal nastro di pesatura (optional) o direttamente dal nastro elevatore, viene asciugato tramite il movimento centrifugo del cestello medesimo.

Completato il ciclo di asciugatura, il tamburo automaticamente si ribalta di 180° scaricando per gravità il prodotto asciugato, coadiuvato da un sistema di soffiatura interna che facilita il distacco dei vegetali. Una volta scaricato il prodotto, il tamburo ritorna in posizione di lavoro per consentire l'inizio di un nuovo ciclo automatico.

SCARICO

Il nastro elevatore di scarico sottostante il tamburo di asciugatura riceve il prodotto asciugato e lo convoglia alla successiva fase di processo.



VANTAGGI:

- Asciugatura accurata e rispettosa del prodotto (specie nel caso di vegetali in foglia delicati);
- Possibilità di dimensionamento e configurazione costruttiva per adeguarsi alle specifiche esigenze di lavorazione, di produzione oraria e di layout della linea;
- Completa automatizzazione del ciclo di lavorazione con gestione automatica, da pannello di controllo, dei parametri di lavorazione, tra cui l'intensità e la durata della centrifugazione in base alle caratteristiche del prodotto e al volume d'acqua da sgrondare;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

MACCHINE CORRELATE:

Lavatrice per vegetali, Nastro sgrondatore, Cutter, Cuocitore, Macchinari per confezionamento.



NOTA: le immagini delle macchine riportate nella presente brochure sono ad uso indicativo e potrebbero differire dall'ultimo modello in produzione.

TECNOCEAM S.R.L.
Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR)
P. IVA e Cod. Fisc. 00560490344
Tel. 0521 833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com