

CUTTER-CUT



Macchina idonea a pesare, sminuzzare e miscelare un'ampia varietà di vegetali per ottenere prodotti finali pastosi tipo pesti (pesto di basilico "alla Genovese", pesto di pomodori secchi), paté (di carciofi, olive, funghi, ecc.), hummus di ceci, tahini, creme, salse, puree di ortaggi o frutta, ecc.

In particolare, il Cutter può lavorare in automatico all'interno di linee per la produzione della base semilavorata di pesto di basilico "alla Genovese".

In tale tipo di impianti esso è dotato di nastri di carico, sistemi di dosaggio ingredienti su celle di carico e PLC per la gestione del ciclo di lavorazione.

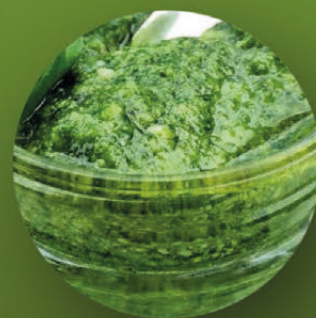
SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo modalità di alimentazione, tipologia di prodotto e impostazioni di lavorazione):
500 – 3.000 kg/ora.



CUTTER-CUT



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 e provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Camera di taglio cilindrica provvista di lame rotanti a velocità regolabile per la triturazione del prodotto, coperchio automatizzato, sportello automatizzato per riversamento del prodotto lavorato nella tramoggia di scarico;
- Tramoggia sagomata dotata di coperchio e sportello per ispezione/pulizia e idonea alla raccolta del prodotto lavorato da convogliare ai successivi dispositivi di dosaggio e/o riempimento;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

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

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:

Il prodotto da lavorare viene immesso - attraverso il coperchio superiore - nella camera di taglio, all'interno della quale viene quindi rapidamente ed omogeneamente triturato da un gruppo di lame rotanti opportunamente sagomate posto sul fondo.

La camera di taglio può essere montata su celle di carico (optional), così da permettere un perfetto controllo in tempo reale della quantità di prodotto immessa (con riempimento dosato del Cutter).

Raggiunto il risultato di sminuzzamento desiderato, il prodotto così ottenuto può essere scaricato attraverso l'apposito sportello automatico e, successivamente, riversato nella tramoggia di raccolta per essere convogliato alle seguenti fasi di lavorazione.

QUALITÀ DEL PRODOTTO PROCESSABILE: fresco, cotto/conservato, privo di parti legnose o di particolare consistenza.

DENSITÀ E GRADO DI SMINUZZAMENTO OTTENIBILI: variabili secondo i tempi e la velocità di lavorazione impostati da pannello elettrico.

VANTAGGI:

- Taglio rapido, omogeneo, regolare e, al contempo, rispettoso del prodotto;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Possibilità di intervenire sul pannello di controllo per regolare velocità e tempi di lavorazione e impostare i cicli automatici;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento e configurazione per adeguarsi alle peculiarità dei diversi prodotti processabili e a range di produzione da artigianale ad industriale.



Cutter inserito in linea di preparazione pesto di basilico



OPTIONAL disponibili su richiesta:

Nastro elevatore a facchini per alimentazione automatica del prodotto,
celle di carico per il dosaggio del prodotto caricato e processato,
pompe di trasferimento del prodotto finito, sistemi di dosaggio
ingredienti aggiuntivi (sale, spezie, olio, ecc.), piattaforma con scala di accesso.

MACCHINE CORRELATE:

Lavatrice per vegetali, Macchina per il pre-taglio dei vegetali,
Centrifuga o Tunnel deumidificatore, Cuocitore, Serbatoi di stoccaggio.

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