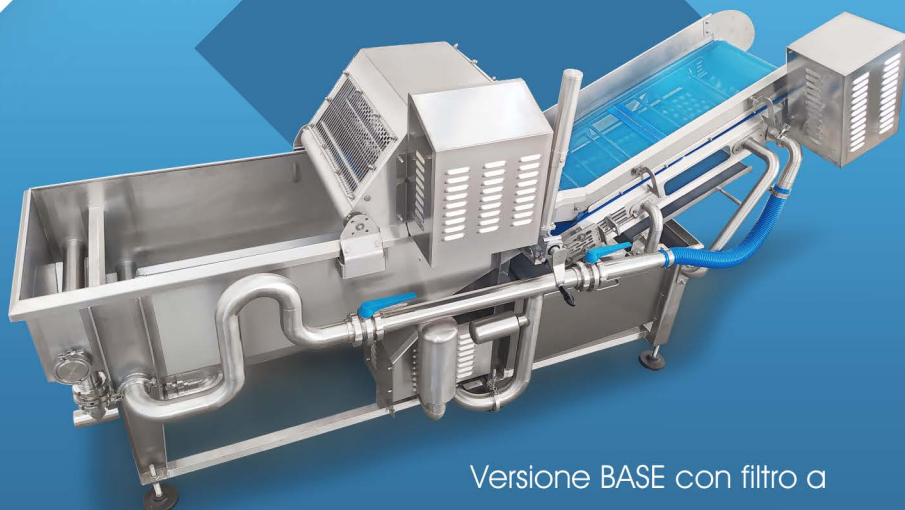


LAVATRICE A BORBOTTAGGIO-LB

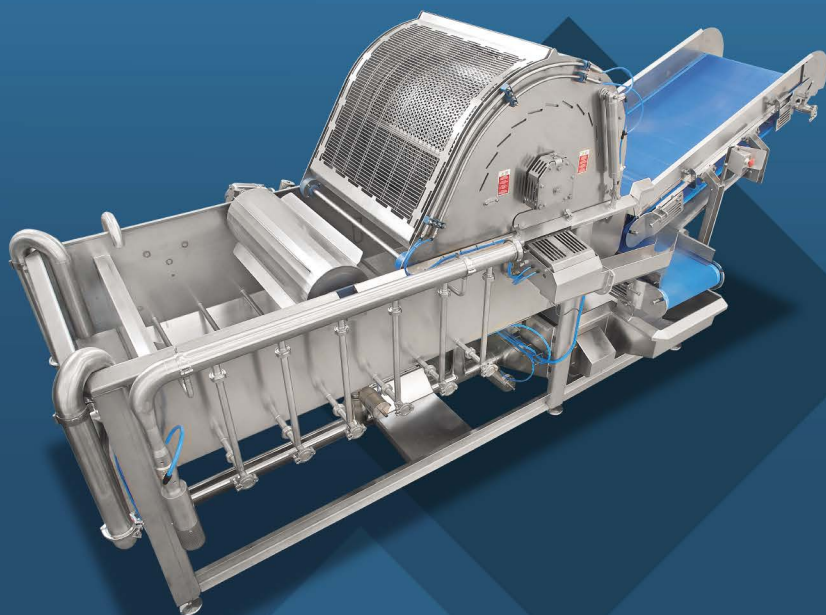


TECNOCEAM
S.R.L.
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea al lavaggio di prodotti della IV gamma freschi (verdure in foglia tipo insalate, spinaci, basilico, ecc. o vegetali interi/tagliati) e di frutta o verdure destinati alla conservazione.



Versione BASE con filtro a tamburo per eliminazione insetti



Versione FULL OPTIONAL
con filtro a tamburo per
eliminazione insetti e
gruppo rullo di immersione
prodotto

SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:
(variabile secondo il prodotto e le
dimensioni della macchina)
300 – 5000 kg/ora



LAVATRICE A BORBOTTAGGIO-LB

CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

La macchina, fabbricata interamente in acciaio inox, è costituita, nelle sue parti essenziali e standard per TUTTI I MODELLI da:

- Robusto telaio in acciaio inox atto a sostenere tutte le componenti del macchinario, provvisto di piedi regolabili in altezza;
- Vasca di lavaggio dotata di gruppo soffiante per il borbottaggio dell'acqua;
- Vaschetta anteriore di recupero e ricircolo acqua, con soprastante nastro a rete di filtraggio ed estrazione scarti;
- Filtro a tamburo (OPTIONAL) per separazione insetti e corpi estranei, provvisto di sistema di sollevamento automatico o manuale;
- Nastro di estrazione prodotto con docce di risciacquo;
- Sistema di pulizia dei nastri tramite soffiante elettrica (OPTIONAL) o sistema Venturi;
- Pompa centrifuga con relativa tubazione per il ricircolo dell'acqua;
- 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:

Il prodotto viene caricato a mano o tramite un apposito nastro trasportatore nella vasca della lavatrice dove, grazie alla turbolenza dell'acqua (generata da un'elettrosoffiante), viene liberato dallo sporco e dalla sabbia.

A intervalli regolari, che devono essere opportunamente preimpostati, la valvola di scarico della vasca di lavaggio si apre per permettere lo scarico dell'acqua sporca e dei resti che si sono accumulati a fondo vasca.

L'acqua proveniente dallo sgrondamento del prodotto sul nastro di estrazione è raccolta nella vasca di recupero posta sotto lo stramazzo della vasca di lavaggio, filtrata (mediante nastro di estrazione scarti) e quindi rimessa in ricircolo dalla pompa centrifuga. Il mantenimento del livello dell'acqua nelle vasche è controllato da apposite sonde montate sulla vasca di raccolta, che provvedono, quando necessario, a chiudere e ad aprire la valvola di carico per mantenere costante il livello di acqua nelle vasche.

Il dispositivo di "troppo pieno" scarica l'acqua delle vasche nel caso in cui il livello dell'acqua sia troppo alto. Il filtro a tamburo per insetti è montato sulla vasca di lavaggio e permette l'eliminazione di insetti e altri corpi estranei galleggianti.

Tale filtro è composto essenzialmente da un tamburo rotante traforato posizionato a filo d'acqua, e da un dispositivo di sollevamento manuale/automatico.



Il nastro di estrazione prodotto con nastro trasportatore a rete filare è dotato di un gruppo docce e di un sistema di pulizia a soffiaggio (ottenuto tramite la medesima elettrosoffiante generante il borbottaggio in vasca) o sistema Venturi.

Detto nastro riceve il prodotto dalla vasca di lavaggio e lo trasporta verso l'uscita della macchina, quindi il gruppo docce esegue un ulteriore risciacquo del prodotto. Infine, l'acqua in eccesso filtra attraverso il nastro a rete filare e viene raccolta nell'apposita vasca di raccolta sottostante.

VANTAGGI:

- Lavaggio accurato e rispettoso del prodotto;
- Possibilità di miscelare - attraverso il ciclo di lavaggio - prodotti vegetali diversi;
- Estrema versatilità della macchina in termini di dimensionamento ed equipaggiamento (tramite installazione di svariati optional per adeguarsi alle specifiche esigenze di lavorazione);
- Possibilità di regolare l'intensità dell'aria soffiata per aumentare o diminuire la turbolenza nella vasca di lavaggio;
- Possibilità di regolare il tempo di permanenza del prodotto nella vasca di lavaggio;
- Possibilità di regolazione le impostazioni di lavaggio tramite pannello operatore;
- Ridotto consumo d'acqua attraverso adeguato sistema di ricircolo;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

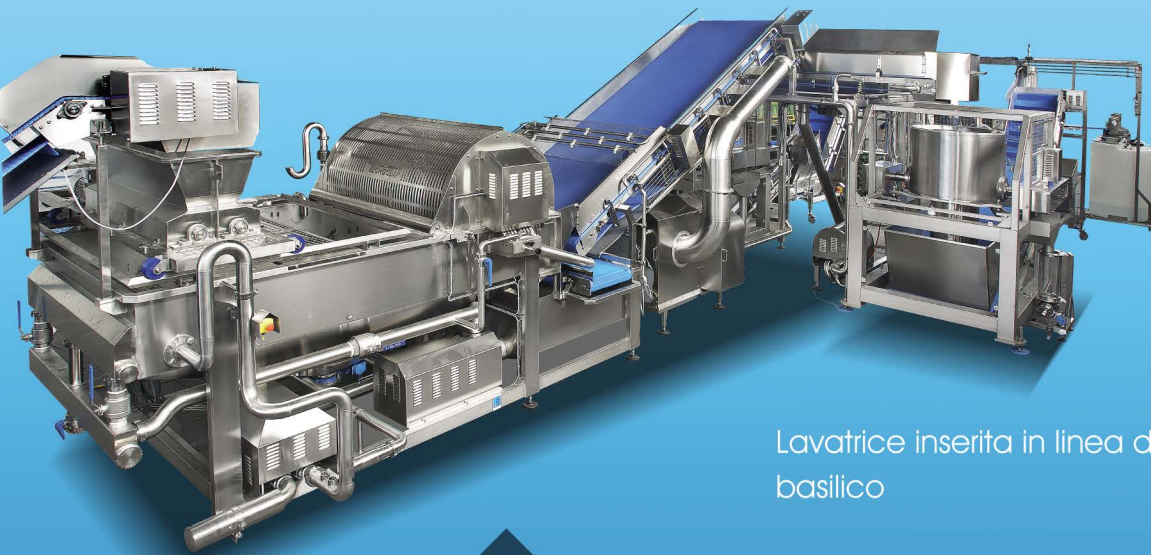


OPTIONAL disponibili su richiesta:

- Mulinello a pale di avanzamento prodotto in alternativa/aggiunta al filtro a tamburo per corpi galleggianti estranei;
- Gruppo rullo di immersione prodotto;
- Sistema di estrazione sabbia;
- Sistema di doccia a cascata montato sul nastro di estrazione prodotto;
- Sistema a glicole per raffreddamento acqua di lavaggio;
- Gruppo sbattitore/sgrondatore montato sul nastro di estrazione prodotto;
- Nastro doppio di estrazione prodotto (con funzione polmone per garantire continuità di processo);
- Sistema di ozonizzazione acqua di lavaggio (in luogo di disinfettanti chimici) per abbattimento della carica batterica del prodotto;
- Elettroventilatore di aspirazione per asciugatura prodotto in estrazione;
- Quadro di controllo con PLC touch screen per programmazione e gestione dei cicli di lavorazione.

MACCHINE CORRELATE:

Banco di monda, Vasca di prelavaggio, Nastro elevatore di alimentazione, Taglierina per vegetali, Centrifuga.



Lavatrice inserita in linea di produzione pesto al basilico



Lavatrici FULL OPTIONAL inserite in linea di processo insalate pronte con Centrifughe automatiche e Taglierina Rondellatrice



Lavatrici vers. BASE inserite in linea di processo insalate pronte con Centrifughe Semiautomatiche, Banchi di monda e Taglierina Bllama Orbitale

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. 0521833738 - Fax 0521 834087
info@tecnoceam.com
www.tecnoceam.com

