

PELATRICI AUTOMATICHE ABRASIVE PER TUBERI-PAT



TECNOCEAM
VEGETABLES PROCESSING PLANTS
S.R.L.

Macchine idonee a pelare patate, carote, carote baby, sedano rapa, rape, ecc.



Mod. 600

Q.tà prodotto processabile/ciclo:
fino a 15 kg

Range di produzione indicativo:
(variabile secondo le caratteristiche del prodotto, la grana abrasiva utilizzata e le impostazioni di lavorazione)
fino a 900 kg/ora

Durata del ciclo:
(variabile secondo le caratteristiche del prodotto, la grana abrasiva utilizzata e le impostazioni di lavorazione)
1 - 3 minuti

Dimensioni d'ingombro massimo:
(Elevatore+Pelatrice)
3.130 x 1.175 x H 1.945 mm

Consumo acqua: 0,5 - 1 m³/ora

Potenza installata tot.: 1,8 kW

Tensione: 230/400 V - 50 Hz

SPECIFICHE TECNICHE

Mod. 1000

Q.tà prodotto processabile/ciclo:
fino a 40 kg

Range di produzione indicativo:
(variabile secondo le caratteristiche del prodotto, la grana abrasiva utilizzata e le impostazioni di lavorazione)
fino a 2.400 kg/ora

Durata del ciclo:
(variabile secondo le caratteristiche del prodotto, la grana abrasiva utilizzata e le impostazioni di lavorazione)
1 - 3 minuti

Dimensioni d'ingombro massimo:
(Elevatore+Pelatrice)

3.890 x 1.460 x H 2.285 mm

Consumo acqua: 0,5 - 2 m³/ora

Potenza installata tot.: 6,25 kW

Tensione: 230/400 V - 50 Hz



NOTE:

questi dati si riferiscono a modelli standard e sono soggetti a variazioni dovute ad aggiornamenti dei macchinari e/o a specifiche esigenze dell'acquirente.

PELATRICI AUTOMATICHE ABRASIVE PER TUBERI-PAT

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;
- Nastro elevatore a facchini di carico prodotto;
- Paniere cilindrico di contenimento prodotto provvisto di una tubazione inferiore per scarico scarti di lavorazione;
- Camicia cilindrica estraibile, in alluminio o acciaio inox, internamente ricoperta da uno strato di idoneo materiale abrasivo, provvista di una bocca di carico superiore e di una paratia di scarico prodotto pelato;
- Disco rotante posto sul fondo della camera cilindrica e ricoperto del medesimo materiale abrasivo;
- Sistema di immissione acqua in camera di pelatura;
- 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:

L'elevatore di carico provvede all'immissione del prodotto da processare in camera di pelatura. La pelatura del prodotto è ottenuta mediante l'azione combinata del movimento rotante - impresso ad esso dal disco - e dal suo attrito contro le pareti abrasive. Ciò permette di applicare una lavorazione delicata ed omogenea su tutta la superficie dei tuberi.

L'immissione di acqua - controllata da una valvola automatizzata - mediante una serie di ugelli spruzzatori in camera di pelatura permette di perfezionare pulizia e pelatura del prodotto e di far defluire gli scarti attraverso l'apposito tubo di scarico inferiore.

Terminata la lavorazione, il prodotto pelato fuoriesce dalla paratia automatizzata di scarico e viene infine trasferito alla successiva fase di processo.

QUALITA' PRODOTTO PROCESSABILE: Il prodotto alimentato deve essere privo di residui terrosi consistenti e di pietrisco.



VANTAGGI:

- Pelatura omogenea e rispettosa del prodotto;
- Ridotto consumo d'acqua;
- Longevità di utilizzo delle componenti abrasive e rapida sostituzione delle medesime;
- Disponibilità di differenti grane di rivestimenti abrasivi per adattarsi a differenti prodotti;
- Completa automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione in continuo con possibilità di regolare da pannello di controllo: tempo di carico prodotto (quindi la quantità immessa), tempo di lavorazione (durata ciclo pelatura), velocità di rotazione del disco di pelatura, tempo di scarico prodotto pelato (intervallo di apertura della paratia automatizzata di scarico);
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Completa automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione in continuo;
- Possibilità di conversione della pelatrice in macchinario di semplice prelavaggio mediante rapida rimozione e sostituzione delle componenti abrasive.




OPTIONAL disponibile su richiesta:
celle di carico per controllo
quantità prodotto caricato.

MACCHINE CORRELATE:

Spietratore a coclea - Lavatrice per vegetali -
- Vasca di prelavaggio prodotto pelato con mix
acqua e antiossidante - Nastro di cernita a rulli.





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