

# PELATRICI AUTOMATICHE AGLIO-CIPOLLE AD ARIA-PAC



**TECNOCEAM**  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS



## Mod. 255 (995)

### Range di produzione indicativo:

(variabile secondo qualità /calibro del prodotto e impostazioni di lavorazione)

Cipolle: 400 – 900 kg/ora

Es.: Cipolle calibro Ø 25-35 mm: 200 kg/ora

Cipolle calibro Ø 60 mm: 700 kg/ora

Cipolle calibro Ø 85 –100 mm: 1.000 – 2.000 kg/ora

Aglio: 200 – 300 kg

### Durata indicativa ciclo di pelatura:

(variabile secondo la qualità del prodotto)

1 - 2 minuti

### Calibro cipolle processabili:

Ø min. 25 mm - max. 100 mm

lunghezza max. gambi: 30 mm

### Dimensioni d'ingombro massimo:

(elevatore + Pelatrice)

3.200 x 1.700 x H 2.300 mm

Potenza installata tot.: 5 kW

Consumo aria compressa: 3.200 lt/min. (7-10 bar)

Tensione: 230/400 V – 50 Hz

Macchine idonee a pelare un'ampia varietà di cipolle dalla forma sferica/oblunga/piatta, scalogno e spicchi d'aglio sgranato destinati al mercato del fresco/della surgelazione o impiegati per le conserve (sottoli/sottaceti, sughi, ecc.).

## SPECIFICHE TECNICHE

### Mod. NEW 34 (695)

#### Range di produzione indicativo:

(variabile secondo qualità /calibro del prodotto e impostazioni di lavorazione)

Cipolle: 150 – 600 kg/ora

Es.: Cipolle calibro Ø 25-35 mm: 100 kg/ora

Cipolle calibro Ø 60 mm: 400 kg/ora

Aglio: 100 – 250 kg

#### Durata indicativa ciclo di pelatura:

(variabile secondo la qualità del prodotto)

1 - 2 minuti

#### Calibro cipolle processabili:

Ø min. 25 mm - max. 60 mm,

lunghezza max. gambi: 30 mm.

#### Dimensioni d'ingombro massimo:

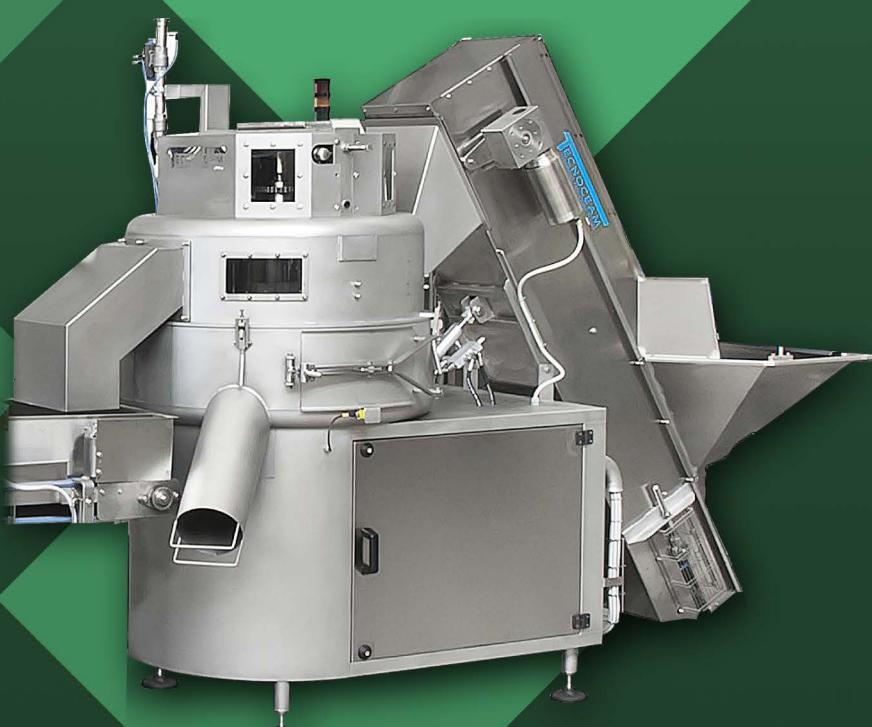
(elevatore + Pelatrice)

2.300 x 1.300 x H 2.100 mm

Potenza installata tot.: 3 kW

Consumo aria compressa: 1.800 lt/min. (7-10 bar)

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 AGLIO-CIPOLLE AD ARIA-PAC

## 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 per alimentazione prodotto;
- Camera cilindrica di contenimento prodotto provvista di sportello con finestra d'ispezione, tramoggia di scarico prodotto pelato e tramoggia di scarico scarti di lavorazione;
- Unità di pelatura formata da una rete circolare - opportunamente traforata secondo il calibro del prodotto immesso - e lame di taglio;
- Spazzole superiori fisse;
- Sistema di ugelli rotanti superiori ad alta pressione per immissione aria;
- 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:

L'elevatore di carico provvede all'immissione - in quantità predeterminata - del prodotto da processare in camera di pelatura. Il prodotto viene quindi depositato sulla superficie della rete circolare di pelatura, che è provvista di idonei fori dal diametro variabile secondo il calibro del prodotto.

Immediatamente al di sotto della superficie inferiore della rete quattro lame rotanti in direzione opposta a quella della rete provvedono ad asportare i gambi e le radici e ad incidere superficialmente le pelli sporgenti dai fori della rete. Le spazzole agevolano il rotolamento del prodotto sulla rete e la sua adesione alla superficie di quest'ultima.

Il sistema di ugelli rotanti ad alta pressione facilita, mediante immissione d'aria, la separazione delle pelli e la loro successiva espulsione in continuo attraverso la tramoggia di scarico scarti.

Una volta terminata la fase di pelatura, il prodotto pelato fuoriesce dalla paratia automatizzata di scarico e viene trasferito alla successiva fase di lavorazione.

**QUALITÀ PRODOTTO PROCESSABILE:** cipolle dalla polpa soda e aglio dalla pelle ben asciutta, privi di residui terrosi consistenti e di pietrisco.

## VANTAGGI:

- Pelatura omogenea e rispettosa del prodotto;
- Elevata flessibilità di utilizzo per il trattamento, in particolare, di un'ampia gamma di cipolle di forme e dimensioni diverse;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di pelatura;
- Disponibilità di ampia gamma di reti di pelatura per adattarsi a vari calibri di prodotto;
- 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), tempo di scarico prodotto pelato;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di conversione da Pelatrice cipolle a Pelatrice aglio e viceversa;
- Idoneità all'affiancamento multiplo (es. 2/3 macchine Mod. 255 (995) in batteria).

## OPTIONAL disponibili su richiesta:

ampia gamma di reti di pelatura personalizzate, anello di supporto rete di pelatura per velocizzare ulteriormente i tempi di sostituzione, generatore di aria compressa.



## MACCHINE CORRELATE:

Calibratore, Spuntatrice cipolle,  
Sgranatrice aglio, Cutter.

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



Esempio di linea lavorazione cipolle con Ribaltabins,  
Vasca Polmone di Prelavaggio, Pelatrice Automatica,  
Nastro di cernita e monda



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](mailto:info@tecnoceam.com)  
[www.tecnoceam.com](http://www.tecnoceam.com)