

# RIEMPITRICE UNIVERSALE-RAU



**TECNOCEAM** S.R.L.  
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea a riempire contenitori di diversi formati - in vetro, banda stagnata o PET - con prodotti vegetali di opportune dimensioni e/o conformazioni (olive, carciofi, cetrioli, pomodori secchi, legumi, frutta, ecc.). Il riempimento avviene per caduta del prodotto da un piano distributore vibrante sui contenitori, che scorrono in posizione sottostante su apposito nastro di trasporto.



## SPECIFICHE TECNICHE

### Range di produzione indicativo:

(variabile secondo le dimensioni della macchina, il prodotto, il formato dei contenitori e le impostazioni di lavorazione)  
3.000 - 18.000 kg/ora

**Volume di riempimento:** 100 ml – 5.000 ml





# RIEMPITRICE UNIVERSALE-RAU



## 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;
- Tramoggia di carico prodotto;
- Nastro elevatore a tazze per l'alimentazione automatica del prodotto;
- Piano vibrante con duplice tramoggia opportunamente scanalata avente doppia funzione di ricevimento del prodotto dall'elevatore e di sua omogenea distribuzione nei contenitori in transito sul nastro inferiore;
- Nastro a catena di trasporto contenitori diviso in due sezioni: la prima con sistema di vibrazione laterale, per agevolare la distribuzione del prodotto all'interno dei contenitori, la seconda con sistema di vibrazione laterale ed inferiore per facilitare la fuoriuscita del prodotto in eccesso;
- Nastro di recupero del prodotto non depositato nei contenitori;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante 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 vegetale viene immesso nella tramoggia di carico dell'elevatore di alimentazione a tazze, le quali depositano il prodotto stesso sulla tramoggia scanalata del piano vibrante di distribuzione. Quest'ultimo distribuisce e fa ricadere i vegetali sui contenitori vuoti che transitano sul nastro di trasporto collocato sotto la tramoggia di scarico del piano vibrante. La vibrazione del piano è creata mediante un sistema costituito da motorizzazione, trasmissione a cinghia, vibratore, elementi oscillanti e sostegno molleggiato.

La stessa catena di trasporto contenitori è provvista di un duplice sistema di inclinazione e vibrazione creato da spondine molleggiate e collegate ad eccentrici motorizzati che, inclinando per un determinato tratto del trasporto i contenitori ed agitandoli, facilita la fuoriuscita del prodotto in eccesso, contribuendo anche a distribuire più uniformemente il prodotto stesso all'interno dei contenitori.

Una volta riempiti, i contenitori vengono convogliati dal nastro di trasporto alle successive fasi di lavorazione (colmataura a pioggia o sottovuoto con liquido di governo, ecc.), mentre il prodotto - sia quello non depositato nei contenitori che quello in eccesso - viene messo in ricircolo tramite l'apposito nastro di recupero posizionato sotto alla catena di trasporto contenitori e che avanza in senso opposto rispetto ad esso. Mediante un apposito deviatore, tale volume di prodotto è riconvogliato nella tramoggia di raccolta dell'elevatore di alimentazione per l'inizio di un nuovo ciclo di riempimento.





## VANTAGGI:

- Estrema versatilità (macchina utilizzabile per una gamma particolarmente ampia sia di prodotti vegetali solidi che di contenitori);
- Ridotta percentuale di perdita prodotto grazie ad apposito sistema di recupero;
- Automatizzazione del ciclo di lavorazione in continuo con conseguente risparmio di manodopera;
- Possibilità di dimensionamento e di configurazione costruttiva secondo le specificità del prodotto da trattare;
- Possibilità di variare, da pannello di controllo, l'intera velocità della macchina (a seconda del formato di contenitore da riempire) e l'intensità delle vibrazioni;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

OPTIONAL disponibili su richiesta: nastro supplementare in PVC motorizzato e installato sotto il piano vibrante per ottimizzare l'omogeneità di distribuzione del prodotto sulla superficie del piano vibrante.



## MACCHINE CORRELATE:

Vasca di dissalazione-reidratazione/  
Lavatrice per vegetali, Taglierine  
per vegetali, Tamponatore,  
Colmatrice sottovuoto/Riempitrice  
a pioggia.

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

