

RIGATORE A RULLI-RR

Macchina alimentata a gas e idonea a imprimere, tramite rulli arroventati, una rigatura sulla superficie di verdure (intero o tagliate, crude o precedentemente cotte/grigliate) e carne (es. hamburger), così da riprodurre perfettamente l'effetto estetico della tipica grigliatura domestica.

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.



SPECIFICHE TECNICHE

Mod. 600

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo la quantità di prodotto alimentato e la velocità di lavorazione)

150 – 500 kg/ora

Dimensioni d'ingombro massimo:

3.160 x 600 x H 1.970 mm

Potenza installata:

2,2 kW

Potenza termica:

70.000 kcal/ora

Tensione:

230/400 V – 50 Hz

Mod. 1000

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo la quantità di prodotto alimentato e la velocità di lavorazione)

200 – 750 kg/ora

Dimensioni d'ingombro massimo:

3.160 x 1000 x H 1.970 mm

Potenza installata:

2,2 kW

Potenza termica:

110.000 kcal/ora

Tensione:

230/400 V – 50 Hz

Mod. 1500

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo la quantità di prodotto alimentato e la velocità di lavorazione)

300 – 1000 kg/ora

Dimensioni d'ingombro massimo:

3.160 x 1500 x H 1.970 mm

Potenza installata:

2,2 kW

Potenza termica:

150.000 kcal/ora

Tensione:

230/400 V – 50 Hz

RIGATORE A RULLI-RR

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 trasportatore con tappeto in maglia metallica di alimentazione prodotto;
- Due rulli in acciaio inox con zigrinatura a righe parallele - realizzati in modo da poter subire la termodilatazione senza deformazioni - preposti alla marcatura dei prodotti;
- Gruppo di sollevamento/abbassamento del rullo riscaldato superiore mediante appositi volantini laterali facilmente raggiungibili. Presenza di una scala graduata di riferimento di precisi intervalli di spazio per abbassare o sollevare il rullo rigatore superiore rispetto a quello inferiore in funzione dello spessore del prodotto;
- Due serie di lance bruciatrici per il riscaldamento dei due rulli di rigatura mediante fiamme a gas (metano o GPL);
- Nastro trasportatore con tappeto in maglia metallica per estrazione prodotto;
- Cappa di aspirazione fumi;
- Due rulli che agevolano il distacco del prodotto dalla superficie dei rulli rigatori;
- Sensori di temperatura con visualizzatore per rilevazione e monitoraggio costante della temperatura raggiunta dai rulli rigatori;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti sottoposte ad elevate temperature sono opportunamente protette con carterizzazioni.

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 da rigare viene depositato (manualmente o tramite un'attrezzatura a monte quale il nastro di uscita di un Grigliatore) sul nastro di alimentazione del Rigatore. Tale nastro convoglia il prodotto verso i rulli rotanti zigrinati posti l'uno sopra l'altro.

Favorendo - grazie al loro movimento solidale - l'avanzamento del prodotto, i rulli metallici, arroventati da lance di fiamme a gas, imprimono sul prodotto un'opportuna rigatura, riproducendo esattamente una operazione di grigliatura domestica senza alterazione sgradevole dei sapori.

Due rulli rotanti a sezione quadrata, opportunamente posizionati, agevolano il distacco del prodotto dalla superficie arroventata dei rulli rigatori, facilitandone quindi il passaggio sulla rete del nastro di estrazione per il convogliamento alla seguente fase di lavorazione.

VANTAGGI:

- Rigatura uniforme, esteticamente gradevole ai fini commerciali e rispettosa del prodotto;
- Regolazioni facili e veloci: possibilità di regolare manualmente l'altezza del rullo riscaldato superiore rispetto a quello inferiore per adattarsi a prodotti di diverso spessore, possibilità di regolare da pannello operatore la velocità di rotazione dei rulli rigatori, la velocità di avanzamento dei nastri ingresso/uscita e la temperatura desiderata sulla superficie dei rulli rigatori;
- Possibilità di regolare l'altezza del rullo riscaldato superiore rispetto a quello inferiore per adattarsi a prodotti di diverso spessore, la velocità di rotazione dei rulli rigatori e quella di avanzamento dei nastri ingresso/uscita, la temperatura desiderata sulla superficie dei rulli rigatori;
- Ridotto consumo di gas;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione;
- Possibilità di dimensionamento della macchina secondo la produzione richiesta.

MACCHINE CORRELATE:

Taglierina per vegetali, Forno grigliatore, Sistemi di raffreddamento/surgelazione.





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