

SPUNTATRICE AUTOMATICA CAROTE E ZUCCHINE-SCZ



TECNOCEAM S.R.L.
VEGETABLES PROCESSING PLANTS


Macchina idonea a tagliare le estremità di
carote e zucchine e a tagliarle in tronconi



SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo la qualità e il
calibro del prodotto e le
impostazioni di lavorazione)

150 – 400 vegetali/min.

(700 – 2.000 kg/ora)

Dimensioni prodotto processabile:

Ø min. 25 mm - max. 65 mm;

3 calibri: Ø 25 – 35 mm, 35 – 60 mm, 60 – 90 mm

lunghezza min. 150 mm – max. 300 mm

Lunghezza taglio a tronconi:

50, 60, 100, 120 mm

Dimensioni d'ingombro massimo:

2.900 x 2.900 x H 2.100 mm

Potenza installata: 6,5 kW

Tensione: 230/400 V – 50 Hz

NOTA: Il prodotto deve essere
precedentemente
calibrato in diametro (10 mm).



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.

SPUNTATRICE AUTOMATICA CAROTE E ZUCCHINE-SCZ

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;
- Nastro elevatore a facchini a velocità variabile mediante inverter per l'alimentazione automatica del prodotto;
- Due nastri a forma di "V" per l'allineamento dei prodotti da alimentare al nastro di trasporto del corpo di taglio;
- Corpo di taglio costituito da una catena di trasporto a facchini in acciaio inox (intercambiabile secondo il calibro del prodotto), due lame circolari e due nastri laterali montati sotto il corpo della macchina, che dirigono i prodotti a destra e poi a sinistra per essere tagliati alle due estremità;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti taglienti (unità di taglio) sono opportunamente protette con ripari di vario materiale e tipo (fissi o apribili).

NOTA: tutte le componenti della macchina destinate ad entrare in contatto con il prodotto alimentare sono conformi alle normative UE vigenti in materia.

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motorizzazioni elettriche.

PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Il prodotto viene caricato manualmente o automaticamente nella tramoggia di alimentazione. I facchini dell'elevatore prelevano il prodotto dalla tramoggia e lo trasportano sui nastri a "V". Questi dirigono il prodotto all'interno del corpo di taglio, dove sono presenti una catena e due lame circolari. I facchini posti sotto il carter di protezione del corpo di taglio impediscono la sovrapposizione dei prodotti.

La catena di trasporto dirige il prodotto verso le lame circolari, mentre un nastro trasversale lo trasla lateralmente per essere spuntato da una prima lama circolare.

Dopodiché, un secondo nastro trasversale convoglia il prodotto sul lato opposto al primo, dove una seconda lama circolare ne spunta l'altra estremità.

Al termine della spuntatura, un'unità di taglio (optional) montata sulla sezione di scarico del prodotto spuntato, ne può effettuare il taglio in tronconi di lunghezza variabile.

Terminato il ciclo, il prodotto processato e gli scarti di lavorazione vengono scaricati mediante le rispettive tramogge.

PRODOTTO PROCESSABILE: fresco, precedentemente lavato e calibrato in diametro (10 - 15 mm). Le zucchine devono avere una conformazione dritta e non ricurva.

VANTAGGI:

- Spuntatura precisa con ridotta quantità di scarti;
- Posizionamento automatico dei vegetali da processare;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Automatizzazione e personalizzazione del ciclo di lavorazione in continuo;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

OPTIONAL disponibili su richiesta: unità di taglio costituita da più lame circolari, che possono essere attivate o escluse - automaticamente da pannello di controllo - nel processo di taglio (il prodotto può essere semplicemente spuntato o anche tagliato in tronconi); unità di taglio con una distanza diversa tra le lame per ottenere tronconi di lunghezze differenti (la lunghezza dei tronconi è variabile in base alla distanza specifica tra le lame dell'unità di taglio).



MACCHINE CORRELATE:

Pelatrice abrasiva per tuberi,
Rulliera di cernita del prodotto
pelato da spuntare.





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