

SPUNTAVEGETALI SEMI-AUTOMATICA-SV



TECNOCEAM
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea ad asportare l'estremità con
picciolo da ortaggi oblunghi tipo melanzane,
zucchine, carote e peperoni.



SPECIFICHE TECNICHE

Produzione indicativa:

(variabile secondo regolarità
e velocità dell'alimentazione
manuale)

max. 80 vegetali /minuto
(con due operatori)

max. 160 vegetali/minuto
(con quattro operatori)

Dimensioni d'ingombro massimo:

4.375 x 1.980 x H 1.320 mm

Potenza installata: 3 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.

SPUNTAVEGETALI SEMI-AUTOMATICA-SV

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 centrale di alimentazione per il prelevamento manuale dei vegetali da spuntare;
- Due nastri laterali - a velocità variabile - dotati di facchini opportunamente sagomati, che dirigono i prodotti allineati verso il corpo di taglio;
- Corpo di taglio costituito da due lame circolari;
- Due barre metalliche basculanti con funzione di pressori per il mantenimento in posizione dei prodotti durante il taglio;
- 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 sul nastro centrale di alimentazione. Gli operatori, disposti su entrambi i lati della macchina, prelevano gli ortaggi da quest'ultimo e li posizionano sui due nastri a facchini in modo che le estremità con picciolo sporgano verso l'interno.

Tali nastrini conducono i prodotti allineati verso la zona di spuntatura, dove le lame circolari rotanti effettuano il taglio dell'estremità con picciolo mediante un taglio trasversale. Contemporaneamente al taglio, gli appositi dispositivi pressori assicurano il corretto mantenimento in posizione dei vegetali. Gli scarti e i prodotti lavorati ricadranno quindi in sottostanti contenitori o nastri di raccolta appositamente predisposti.

PRODOTTO PROCESSABILE: fresco e precedentemente lavato.

VANTAGGI:

- Spuntatura precisa;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Possibilità di regolare la velocità di avanzamento dei due nastri laterali con facchini;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

OPTIONAL disponibili su richiesta: nastro elevatore a facchini a velocità variabile per l'alimentazione automatica del prodotto da spuntare; nastro elevatore a facchini a velocità variabile per l'estrazione automatica del prodotto spuntato.

MACCHINE CORRELATE:

Lavatrice per vegetali,
Taglierine per vegetali,
Grigliatore/Rigatore.



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