

DETORSOLATRICE-SPICCHIATRICE PEPPERONI - DSP



TECNOCEAM
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea a detorsolare peperoni
freschi e a tagliarli in spicchi.



Mod. 1P (a 1 pista)

SPECIFICHE TECNICHE

Range di produzione indicativo (variabile secondo velocità/regolarità di carico prodotto e velocità di lavorazione impostata):

Mod. 1P = 15 – 50 peperoni/min. ; Mod 4P = 50 – 160 peperoni/min.

Calibro prodotto processabile (per tutti i modelli): Ø min. 80 mm – max. 100 mm; lunghezza min. 100 mm – max. 180 mm.

Dimensioni d'ingombro massimo: Mod. 1P = 3.720 x 1.062 x H 2.328 mm ; Mod. 4P = 6.980 x 3.800 x H 3.350 mm.

Potenza installata: Mod. 1P = 3 kW ; Mod. 4P = 7,6 kW. Tensione (per tutti i modelli): 230/400 V – 50 Hz



Mod. 4P (a 4 piste) con elevatori di
alimentazione/estrazione prodotto

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.

DETORSOLATRICE - SPICCHIATRICE PEPERONI - DSP

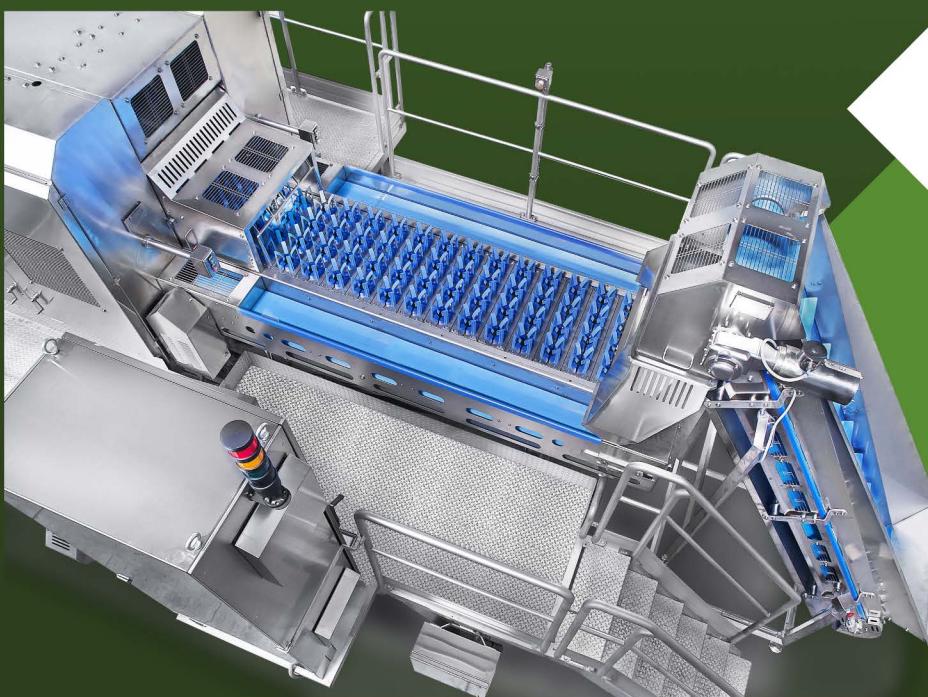
CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE:

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;
- Due nastri paralleli, ai lati esterni della macchina, per l'alimentazione dei peperoni in corrispondenza della postazione dell'operatore (presenti solo nel modello a 4 piste);
- Nastro modulare metallico con file di pinze plastiche per l'alloggiamento dei prodotti;
- Dispositivo di taglio picciolo (presente in tutti i modelli);
- Dispositivo di detorsolatura;
- Gruppo slitta superiore provvisto di pressori;
- Dispositivo di taglio in 4 falde;
- Spazzola rotante in gomma per estrazione delle falde prodotto dalle pinze;
- Cocllea di raccolta scarti (presente nel modello a 4 piste) o tramoggia di uscita scarti (presente nel modello a 1 pista)
- Pedane laterali operatori;
- Pannello di controllo;
- Dispositivi di sicurezza conformi alle norme UE. Le componenti taglienti (unità di taglio) sono opportunamente protette con ripari (fissi o apribili).

La trasmissione dei diversi movimenti è ottenuta mediante motori elettrici.

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:

I peperoni vengono caricati manualmente con il picciolo rivolto verso il basso nelle pinze/tazze plastiche poste in avanzamento intermittente dal nastro modulare metallico su cui sono alloggiate. Vengono quindi effettuate in sequenza le seguenti operazioni:

- Taglio, mediante lama rotante, del picciolo che sporge inferiormente attraverso il foro centrale della pinza;

- Detorsolatura, ottenuta mediante una lama rotante, che penetra nel prodotto dal basso attraverso il foro centrale della pinza. Il torsolo asportato ricade poi nella coclea scarti.

Contemporaneamente, dall'alto calano dei pressori per trattenere saldamente il peperone nella corretta posizione all'interno della pinza;

- Taglio in 4 falde prodotto da una lama a croce calante dall'alto.

Terminato il processo, nella parte terminale del nastro modulare metallico le falde dei peperoni vengono estratte dalle pinze mediante l'azione di spazzole rotanti e convogliate alla successiva macchina in linea. I torsoli asportati fuoriescono tramite l'apposita tramoggia di uscita (nel caso del modello a 2 piste) oppure vengono raccolti nella coclea scarti posizionata nella parte inferiore della macchina (nel caso del modello a 4 piste).

QUALITÀ PRODOTTO PROCESSABILE: fresco, dalla polpa soda e precalibrato.



(Estrazione prodotto detorsolato e tagliato in falde)

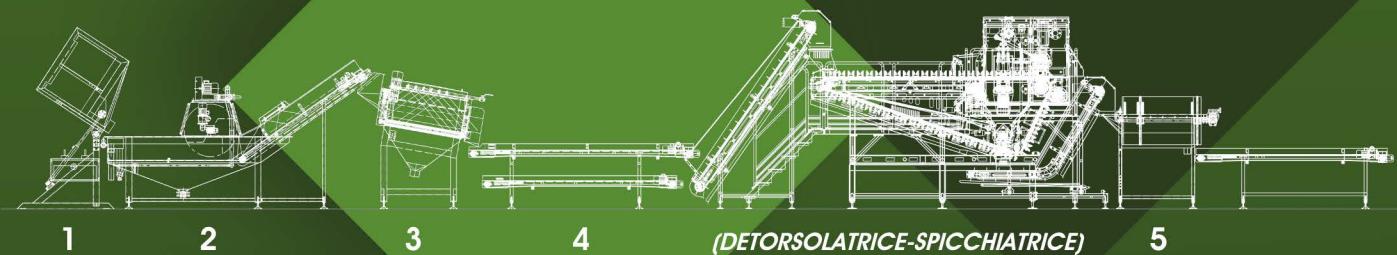


VANTAGGI:

- Riduzione del 50-70% della manodopera impiegata nei tavoli di monda (la macchina si ripaga in breve tempo);
- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Ongevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Operazioni di regolazione facili e veloci: possibilità di variare da pannello di controllo l'intera velocità della macchina, possibilità di processare peperoni di differenti diametri semplicemente allargando o stringendo i braccetti delle pinze plastiche;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.

OPTIONAL disponibili su richiesta: nastro elevatore a facchini con tramoggia per il prelievo manuale del prodotto da processare, nastro elevatore a facchini di estrazione automatica del prodotto processato.

MACCHINE CORRELATE (*vedi layout sottostante*): (1) Ribaltabins, (2) Lavatrice a borbottaggio per vegetali, (3) Spazzolatrice, (4) Nastro di cernita, (5) Tamburo rotante per separazione semi, Taglierina rondellatrice.



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