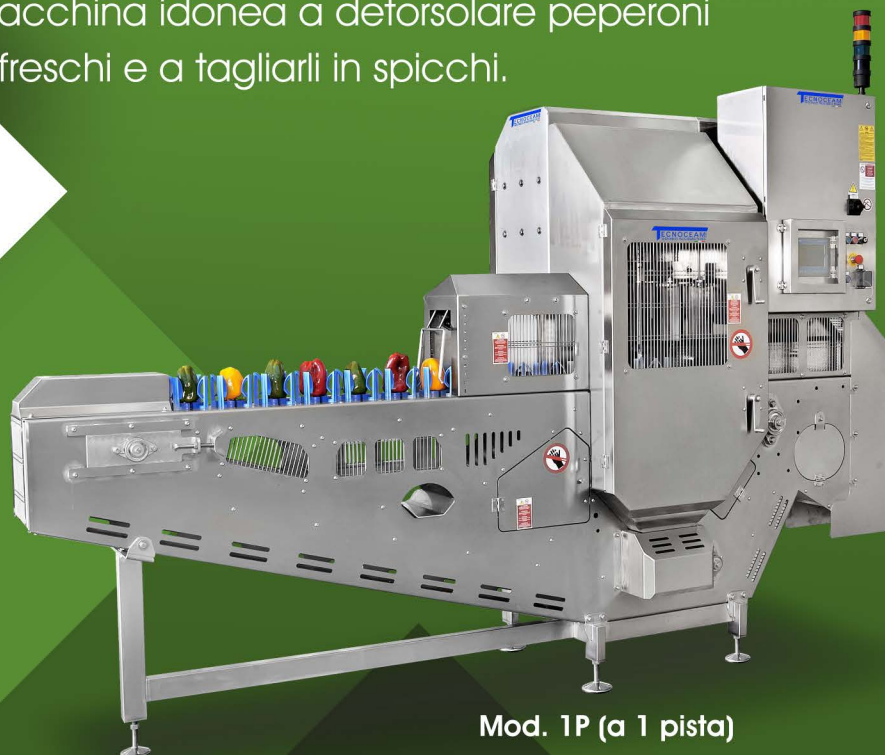


## DETORSOLATRICE-SPICCHIATRICE PEPERONI - DSP



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;
- Coclea 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)*

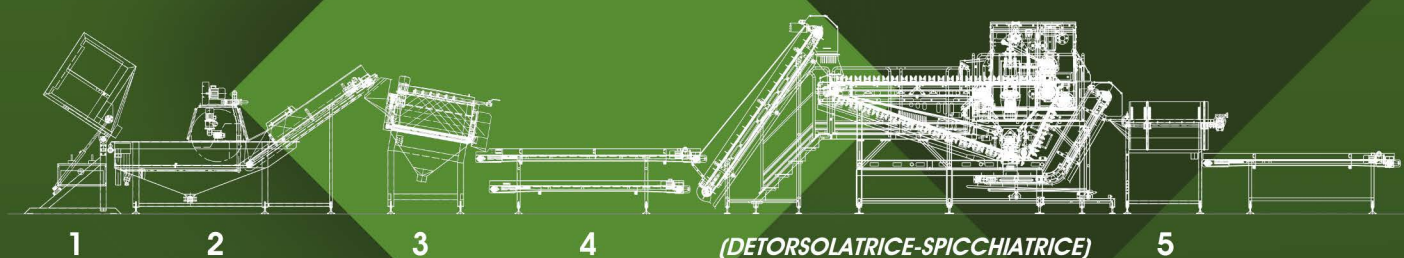


## VANTAGGI:

- 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

