

DETORSOLATRICE-TAGLIERINA ORIZZONTALE PEPERONI-DTOP



TECNOCEAM S.p.A.
VEGETABLES PROCESSING PLANTS

Macchina idonea a detorsolare peperoni freschi - attraverso il taglio delle due estremità - e ad eseguire un taglio longitudinale su di essi in modo che possano essere successivamente aperti a mano.



SPECIFICHE TECNICHE

Mod. 1P (ad una pista)

Range di produzione indicativo:

(variabile secondo velocità/regolarità di alimentazione prodotto e velocità di lavorazione impostata)

max. 40 peperoni/minuto

Calibro prodotto processabile:

Ø min. 80 mm – max. 120 mm;

lunghezza min. 150 mm – max. 200 mm

Dimensioni d'ingombro massimo:

4.025 x 1.430 x H 3.100 mm

Potenza installata: 3,5 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.

DETORSOLATRICE-TAGLIERINA ORIZZONTALE PEPERONI-DTOP



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 modulare a base metallica con fissati speciali alloggi plastici porta-peperoni;
- Gruppo spuntatore formato da quattro lame circolari rotanti per il taglio delle due estremità;
- Gruppo di detorsolatura e taglio longitudinale dei peperoni spuntati;
- Gruppo superiore con 4 pressori prodotto;;
- Due tramogge laterali di scarico scarti;
- Tramoggia di scarico prodotto processato;
- Pedana laterale operatore;
- 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 impianto pneumatico e 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 - in posizione orizzontale con il picciolo rivolto verso l'operatore - all'interno degli alloggi trainati passo a passo dal nastro modulare che li trasporta verso la zona di taglio.

La lavorazione inizia con la discesa delle quattro lame circolari rotanti che effettuano il taglio (a nastro fermo) delle due estremità del peperone.

Successivamente, avviene l'inserimento laterale (a nastro fermo) del dispositivo cilindrico di detorsolatura solidale alla lama di taglio longitudinale, con conseguente asportazione del torsolo e taglio del peperone, che potrà poi essere aperto a mano per una successiva lavorazione.

Durante l'operazione di spuntatura e quella di detorsolatura-taglio longitudinale il corretto posizionamento del prodotto è garantito dall'azione di un gruppo pressore a 4 teste dal movimento discendente/ascendente.

Al termine della lavorazione, gli scarti vengono scaricati in contenitori predisposti dal Cliente in corrispondenza delle due tramogge laterali, mentre i peperoni ricadono automaticamente - nella parte terminale del nastro modulare - nella base dell'elevatore collegato alla macchina, che li convoglia alla successiva fase di lavorazione.

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



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;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Operazioni di regolazione facili e veloci (le lame del gruppo spuntatore sono regolabili in distanza tra di loro a seconda della lunghezza del prodotto, permettendo quindi di processare peperoni di lunghezza differente);
- 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:

Lavatrice a borbottaggio per vegetali, Spazzolatrice, Nastro di cernita, Taglerina per vegetali.



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