

# DETORSOLATRICE - SPICCHIATRICE PER INSALATE - DSI



Macchina idonea ad asportare i torsoli di prodotti vegetali freschi (insalate in cespo tipo iceberg e radicchio chioggia, cavolo cappuccio, cavolo) e ad effettuare il successivo taglio in spicchi del prodotto detorsolato.



## SPECIFICHE TECNICHE

### Mod. 2P (a 2 piste)

**Range di produzione indicativo:**  
(variabile secondo la velocità/regolarità di alimentazione prodotto e la velocità di lavorazione impostata)  
max. 40 vegetali/minuto

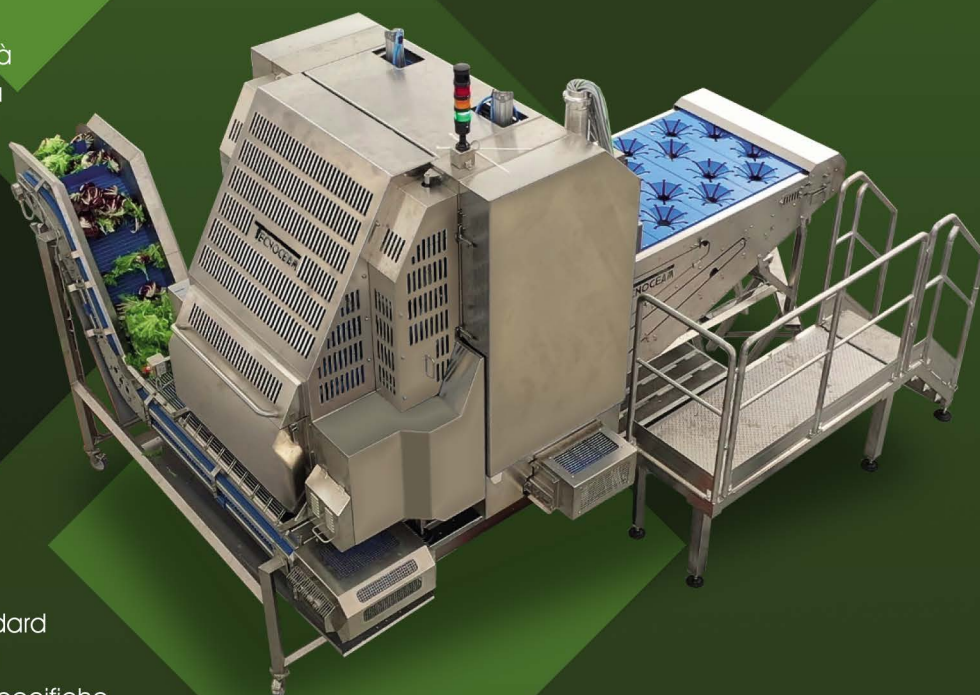
**Dimensioni d'ingombro massimo:**  
3.700 x 2.000 x H 3.400 mm

**Potenza installata:** 5,7 kW  
**Tensione:** 230/400 V – 50 Hz

### Mod. 4P (a 4 piste)

**Range di produzione indicativo:**  
(variabile secondo la velocità/regolarità di alimentazione prodotto e la velocità di lavorazione impostata)  
max. 80 vegetali/minuto

**Dimensioni d'ingombro massimo:**  
4.300 x 2.550 x H 2.770 mm  
**Potenza installata:** 5,7 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 - SPICCHIATRICE PER INSALATE-DSI

## 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 di trasporto prodotto a tapparelle - che formano file (piste) di alveoli di posizionamento del prodotto - dotato di sistema di pulizia ad aria/acqua manuale o automatico;
- Gruppo di detorsolatura montato all'interno della struttura della macchina, sotto il nastro di alimentazione, composto da più testate di taglio rotanti - che si sollevano per il taglio del torsolo del prodotto mediante un sistema a slitte - e da un gruppo di pressori per il mantenimento in posizione dei vegetali;
- Gruppo di taglio a spicchi dotato di sistema di conteggio colpi a laser e composto di testate di taglio formate da gruppi porta coltelli con un numero variabile di lame;
- Nastro trasportatore con tappeto in PVC di estrazione scarti montato sotto il gruppo di detorsolatura;
- Quadro elettrico di controllo montato su struttura separata con quadro comandi e PLC di gestione impianto;
- Pulsantiere operatore montate a bordo macchina;
- 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, motorulli o 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.





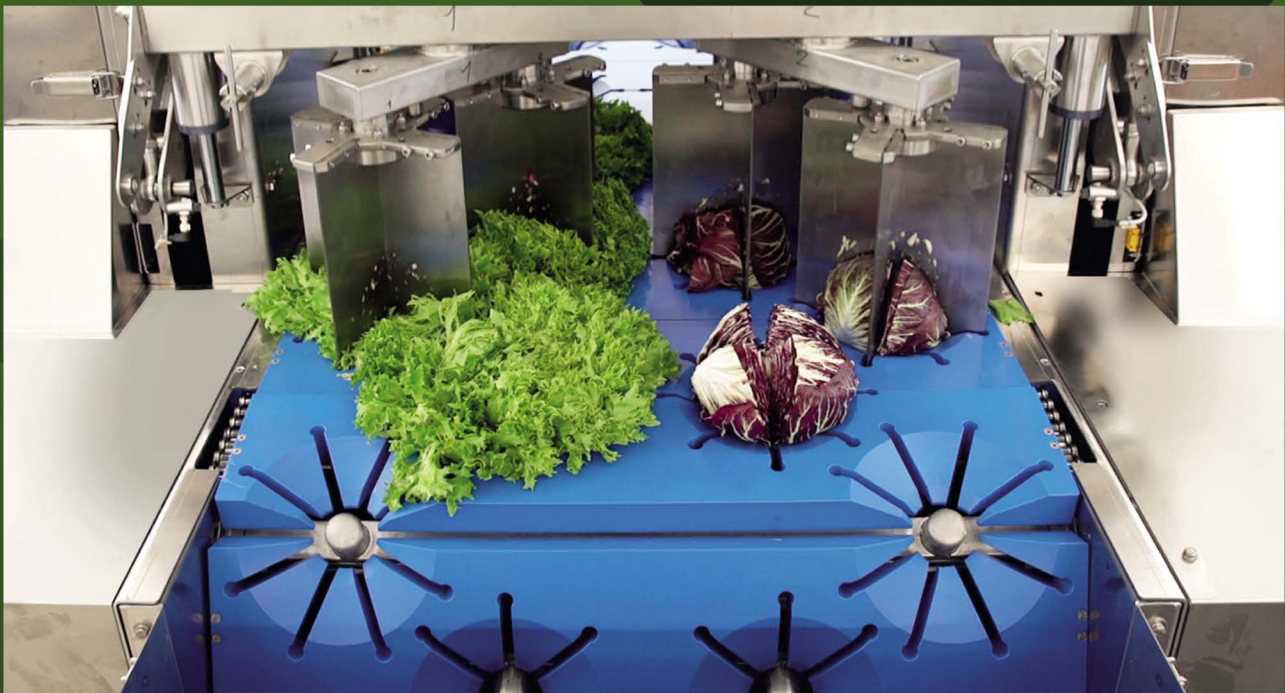
## PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO:

Il prodotto, posizionato manualmente sul nastro a tapparelle, entra nella zona di taglio e si ferma sotto i pressori che, controllati pneumaticamente, hanno la funzione di mantenere fermi i cespi negli alveoli del nastro durante il processo di detorsolatura.

Il gruppo detorsolatore sale e i coltelli eseguono il taglio del torsolo del prodotto. A taglio finito, il gruppo detorsolatore scende in posizione di fine corsa, i pressori salgono liberando il prodotto e il nastro di alimentazione trasporta i cespi detorsolati verso il gruppo di taglio a spicchi. Le testate di taglio a spicchi scendono per tagliare il prodotto detorsolato e, successivamente, salgono di nuovo verso la posizione di finecorsa superiore in attesa del seguente ciclo di taglio.

Finito il processo, il nastro della macchina trasporta il prodotto tagliato verso lo scarico per essere raccolto da un cestone di raccolta predisposto a questo fine o da un'altra macchina per una successiva lavorazione.

I torsoli e gli scarti di taglio che cadono dai gruppi di taglio sono trasportati dal nastro di estrazione verso l'uscita scarti e infine raccolti in un apposito cestone.



## VANTAGGI:

- Riduzione del 50-70% della manodopera impiegata nei tavoli di monda e riduzione dello scarto di taglio (la macchina si ripaga in breve tempo);
- Taglio rapido, delicato, netto e regolare;
- Longevità di utilizzo e rapida sostituzione delle componenti di taglio;
- Possibilità di montare un numero variabile di lame nel gruppo di taglio secondo la quantità di spicchi che si vogliono ottenere; intercambiabilità dei coltelli di detorsolatura);
- Operazioni di regolazione facili e veloci con possibilità di regolare da pannello di controllo l'intera velocità della macchina;
- Facilità di accesso alle componenti interne per operazioni di pulizia e/o manutenzione.



OPTIONAL disponibili su richiesta:

Serie di coltelli dalla diversa inclinazione per ottenere una detorsolatura di diametro e profondità variabili, 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:

Nastro di cernita del prodotto in uscita, Lavatrice per vegetali, Centrifuga per vegetali, 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

