

Descorazonadora de pimientos PO



Principio de operación

Desde la mesa de almacenamiento circular, los pimientos se colocan manualmente en las abrazaderas de las aperturas circulares de la mesa de indexación de productos. Las abrazaderas, sometidas a control neumático, mantienen el producto centrado en su posición.

La mesa de indexación de productos gira avanzando 2 posiciones de cada vez. Durante un giro completo, los pimientos pueden tener un máximo de 4 estaciones de procesamiento dependiendo de la versión de la máquina.

En el primer proceso, se separa el tallo del pimiento. En la segunda estación se descorazona el pimiento, extrayéndose todo el corazón de semillas por medio de una unidad de vacío. Esta estación está conectada mediante dos mangueras a la unidad de vacío.

En la siguiente estación (opcional) se pueden cortar los polos del pimiento ya descorazonado, cortando las cuchillas las porciones superior e inferior a una distancia prefijada. Esta función se puede excluir del proceso mediante un brazo de soporte.

La estación final (opcional) introduce la sección de segmentado, en la que es posible procesar el producto en segmentos con distintos números de cortes. Esta función se puede desactivar igualmente.



Capacidad

La PO-30 tiene una capacidad de aproximadamente 2.800 piezas/hora.

Suministro

- cuchilla de corte de tallos
- unidad de extracción del corazón
- unidad de vacío (pequeña)
- panel de control

Características

- productividad realmente alta con un solo operador
- producto perfectamente descorazonado, sin semillas restantes
- posibilidad de procedimientos adicionales
- diseño higiénico (fácil de limpiar y desinfectar)
- sencilla operación
- tremendamente duradera, resistente y fiable
- larga duración de las cuchillas
- sencillez de acceso

Especificación de productos

El diámetro debe estar entre 60 y 115 mm. El producto debe tener una forma y un diámetro uniformes. La longitud mínima es de 70 mm y la máxima de 140 mm.

Opciones

- estación de corte de polos superior e inferior (tercer proceso) con una o dos cuchillas
- estación de segmentado A: para 1, 2, 4 y 8 cortes
- estación de segmentado B: para 1, 3, 6 y 12 cortes
- unidad de vacío (acomoda cestas Dolav tipo Euro)

Especificaciones técnicas

Tipo:	PO-30
Tensión:	230/400 V, 3 ph, 50/60 Hz
Potencia total instalada:	3.87 kW (opciones incluidas)
Dimensiones (Lxanxal):	1.950 x 1.730 x 1.605 mm
Consumo de aire:	0.4 Nm/min

Unidad de vacío (pequeña)	Unidad de vacío (grande)
950 x 850 x 1.250 mm	1.950 x 1.450 x 1.900 mm

