

PIONEER SYSTEM

Linea automatica di pelatura patate



LA SCELTA DI UN SISTEMA COMPLETO PER GRANDI PRODUZIONI

Il «SISTEMA INTEGRATO PIONEER» offre una elevata capacità produttiva unita ad un notevole risparmio di gestione: in una unica soluzione, senza fatica, pause e spostamenti, grandi quantità di patate vengono pelate e rifinite nel modo più rapido e razionale.

Il ciclo di lavorazione ha inizio dalla tramoggia di carico: le patate vengono sollevate mediante uno speciale elevatore che provvede poi a convogliarle nella pelatrice.

Terminato il ciclo di pelatura e lavaggio, il prodotto

viene scaricato direttamente nel tavolo di monda, dove gli addetti compiono l'operazione di rifinitura. Infine, le patate vengono immesse nel dispositivo di scarico e raccolte nell'apposito carrello. Il Sistema Integrato Pioneer è disponibile nelle versioni mono e bidirezionale, rispettivamente con capacità di 600 e 1200 kg/ora di prodotto finito. Un sistema di preparazione veramente rapido e razionale che, risparmiando in manodopera, rende più economica la gestione delle grandi cucine.

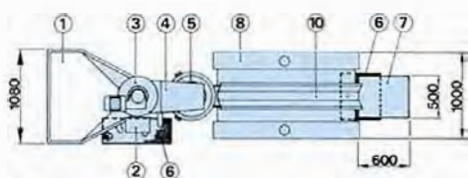
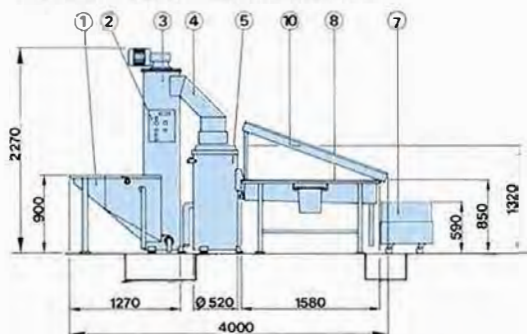
Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

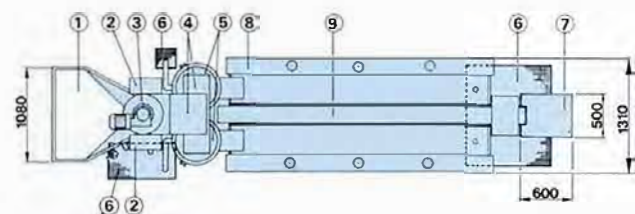
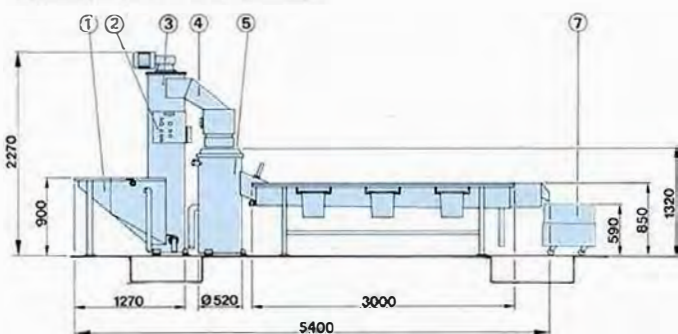
PIONEER SYSTEM

Linea automatica di pelatura patate

LINEA MONODIREZIONALE



LINEA BIDIREZIONALE



LEGENDA

1) Tramoggia di carico 2) Quadro comandi 3) Elevatore a coclea 4) Convogliatore di flusso 5) Pelapatate 6) Grigliato di scarico 7) Carrello di raccolta patate 8) Piani di monda 9) Nastro di scarico patate (sist. bidirezionale) 10) Canalina di scarico patate (sist. monodirezionale)

LE CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

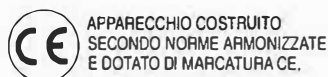
- Elevatore, mono e bidirezionale, in acciaio inox 18/10 satinato, dotato di tramoggia di carico con prelavaggio, tubo di troppopieno, ingresso acqua fredda da 3/4" e scarico da 2". Colonna di sollevamento, a coclea, in acciaio inox 18/10, dotata di convogliatore di scarico patate.
- Pelapatate mod. K/30-A, costruiti in acciaio inox 18/10 satinato. Disco di pelatura in anticorodal ricoperto di carborundum, estraibile manualmente per la pulizia. Ingresso acqua fredda con elettrovalvola da 1/2". Scarico generale 2".
- Tavolo di monda a 4 e 6/8 posti, costruito in acciaio inox 18/10 satinato. Piani di taglio in materiale plastico atossico con fori di scarico rifiuti, dotati di contenitori estraibili di raccolta. Ingresso acqua fredda 3/4". Scarico generale 1" 1/2.
- Carrello di raccolta prodotto costruito in acciaio inox 18/10 satinato.

FUNZIONALI

- Elevatore bidirezionale dotato di dispositivo pneumatico deviatore di flusso patate. Motoriduttore di azionamento coclea da 1,5 kW.
- Pelapatate mod. K/30-A dotato di dispositivo pneumatico di apertura e chiusura portello. Motoriduttore di movimentazione disco di pelatura da 1,1 kW
- Tavolo di monda a 4 posti dotato di canalina inclinata di scarico prodotto.
- Tavolo di monda a 6/8 posti dotato di nastro trasportatore centrale di scarico prodotto, azionato da un motoriduttore da 0,2 kW.
- Quadro comandi, a bassa tensione, dotato di: spia di tensione, programmatore dei tempi di caricamento, programmatore dei tempi di pelatura, pulsante di marcia pelapatate, pulsante di marcia elevatore, pulsante di arresto ciclo, selettore manuale/automatico di azionamento portello.

DIMENSIONALI

		LINEA-MONO	LINEA-BIDIR.
Lunghezza	mm	4.000	5.400
Larghezza	mm	1.080	1.310
Altezza	mm	2.270	2.270



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Wilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Tutte le patate minuto per minuto senza pause e scarti inutili

Il sistema integrato Pioneer

I sistemi integrati Pioneer mono e bidirezionale, oltre alla diversa capacità produttiva, si differenziano per alcune specifiche costruttive. Il modello bidirezionale dispone di due pelatrici, di un sistema di convogliamento del prodotto a doppia direzione di flusso, di un dispositivo automatico pneumatico per l'apertura e la chiusura dei portelli di scarico dei pelapatate, di un tavolo di monda per sei/otto posti di lavoro e di

un nastro trasportatore per lo scarico del prodotto finito. Il sistema integrato monodirezionale è dotato di un dispositivo automatico pneumatico per l'apertura e la chiusura del portello di scarico del pelapatate e il tavolo di monda è dimensionato per quattro posti di lavoro. Le patate vengono scaricate nel carrello tramite una comoda canalina inclinata.

L'elevatore monodirezionale

L'elevatore entra in azione dopo ogni ciclo di pelatura: tempi e quantità di patate da pelare possono essere facilmente programmati dall'apposito quadro comandi, posto sulla colonna di sollevamento. La capiente tramoggia di carico ha una capacità di circa 200 kg di prodotto ed è dotata di prelavaggio; ad essa è unita la colonna di sollevamento a coclea, che provvede ad innalzare le patate. Uno speciale convogliatore di flusso, alimenta infine la pelatrice PIONEER K 30.

Il Sistema di Pelatura PIONEER K 30

Il versatile sistema automatico di pelatura PIONEER K 30 consente la lavorazione di 30 kg di prodotto per ciclo; il tempo di pelatura (2/3 minuti) è regolabile attraverso l'apposito programmatore posto sul quadro comandi. La particolare forma del disco abrasivo e dei deflettori permette i minimi scarti di pelatura. La fase di scarico del prodotto sul tavolo di monda avviene automaticamente.

L'elevatore bidirezionale

Dalla capiente tramoggia di carico (200 kg di prodotto) l'elevatore, tramite la colonna di sollevamento a coclea, preleva le patate ed alimenta le due pelatrici attraverso un dispositivo di convogliamento a doppia direzione di flusso: un deviatore azionato da un pistone pneumatico permette infatti di alimentare a cicli alterni entrambi i pelapatate. La quantità di prodotto caricata nei pelapatate ed i tempi ottimali di pelatura vengono programmati nell'apposito quadro comandi, posto sulla colonna di sollevamento.

Il doppio Sistema di Pelatura PIONEER K 30

L'abbinamento delle due pelatrici PIONEER K 30-A permette di lavorare 60 kg di patate a cicli alterni. I due sistemi consentono una perfetta pelatura riducendo al minimo gli scarti di prodotto; sono programmabili e scaricano automaticamente le patate nelle vasche di raccolta del tavolo di monda, grazie ad un dispositivo di apertura e chiusura dei portelli: pistoni pneumatici, fissati alle bocche dei pelapatate, regolano il loro funzionamento. I tempi di apertura e chiusura sono determinati dal programmatore posto sul quadro comandi.

Il tavolo di monda a sei/otto posti

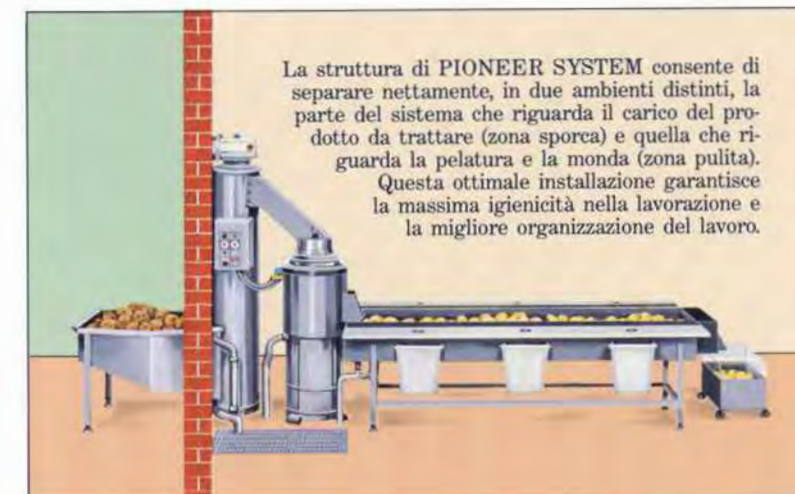
Il tavolo di monda è composto da due capienti vasche di raccolta prodotto, da due piani di taglio con fori per lo scarico dei rifiuti con recipienti di raccolta e da un nastro centrale trasportatore per il convogliamento delle patate nel carrello di raccolta. Il tavolo, dimensionato per il lavoro di sei/otto addetti, è stato studiato in funzione di una comoda e facile operazione di monda e rifinitura. In opportuna posizione è inoltre fissato un comando supplementare di inizio ciclo pelatura (marcia/arresto) per la pratica gestione del ciclo stesso.

Il tavolo di monda a quattro posti

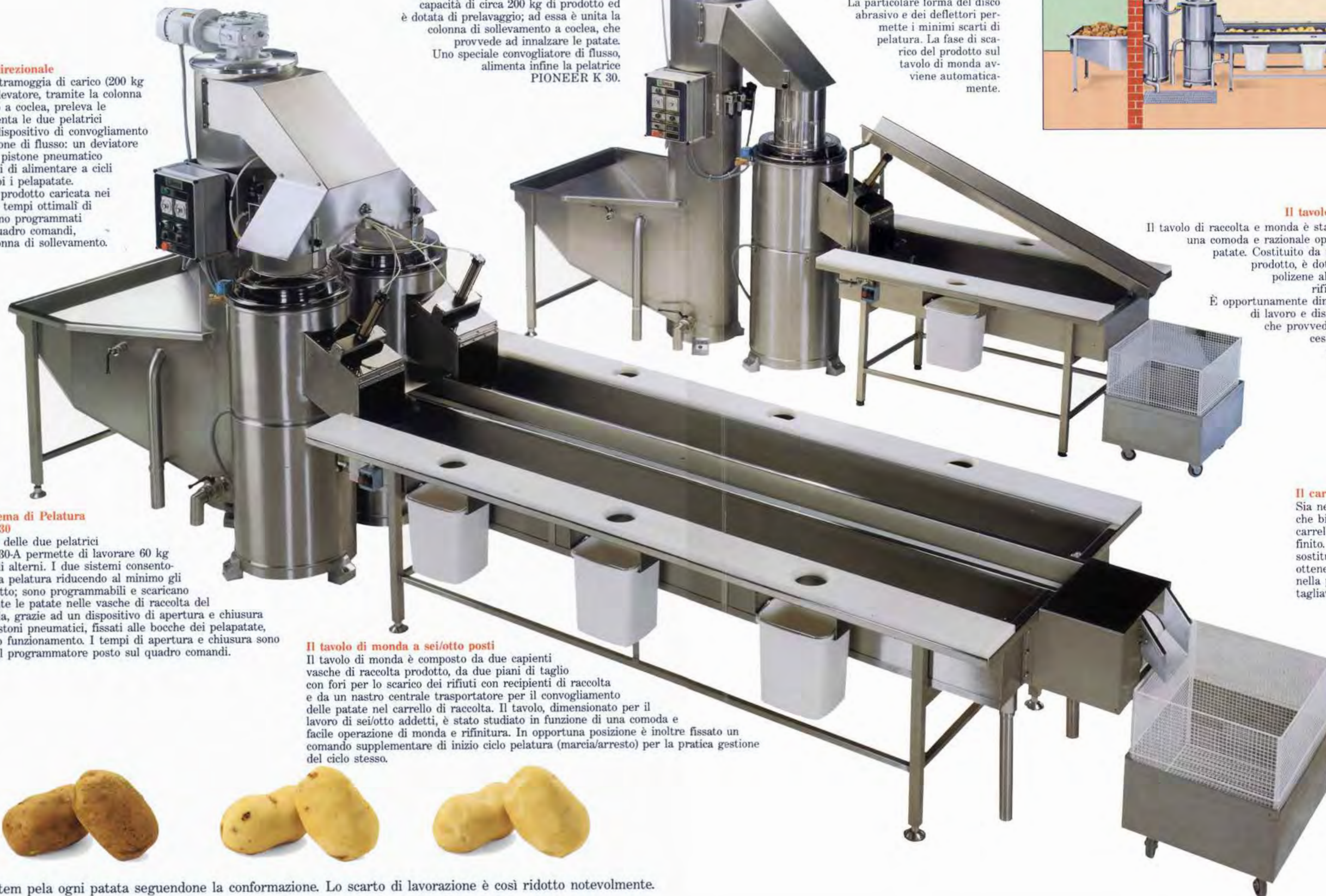
Il tavolo di raccolta e monda è stato progettato in funzione di una comoda e razionale operazione di «rifinitura» delle patate. Costituito da una capace vasca di raccolta prodotto, è dotato di due piani di taglio in polizene alimentare, con fori di scarico rifiuti e contenitori di raccolta. È opportunamente dimensionato per quattro posti di lavoro e dispone di una pratica canalina che provvede a scaricare il prodotto nel cestello. Al tavolo, regolabile in altezza, è fissato il comando generale di inizio e arresto del ciclo di lavorazione.

Il carrello

Sia nel sistema monodirezionale che bidirezionale, è presente un carrello di raccolta del prodotto finito. Il carrello può essere sostituito, qualora si voglia ottenere il prodotto già tagliato nella pezzatura desiderata, dal tagliaverdura.



La struttura di PIONEER SYSTEM consente di separare nettamente, in due ambienti distinti, la parte del sistema che riguarda il carico del prodotto da trattare (zona sporca) e quella che riguarda la pelatura e la monda (zona pulita). Questa ottimale installazione garantisce la massima igienicità nella lavorazione e la migliore organizzazione del lavoro.



Pioneer System pela ogni patata seguendone la conformazione. Lo scarto di lavorazione è così ridotto notevolmente.

