

LA CALIBREUSE AVEC LES CYLINDRES ET LE PAS CHANGEANT, le type **PG 062**



APPLICATION

est utilisé pour l'assortiment de produits différents selon leur grandeur, par exemple : les cerises, les cerises douces, abricots, les prunes, les noix, les noisettes, patates, aussi bien que pour un large assortiment de produits à congélation profonde très délicats un tel chou-fleur congelé profond, le brocoli et cetera. On traite des produits (le fruit ou le légume) sur la voie la plus délicate, en donnant la possibilité pour calibrer chaque pièce de fruit.

La solution constructive vous permet de régler continuellement la grandeur de calibreuse en l'intervalles de 10 à 38 mm pour les types **PG 62/A**, de 20 à 45 mm pour les types **PG 062/B**, et de 20 à 62 mm pour les types **PG 062/C**. Le nombre des calibres est déterminé selon les besoins des clients de (2+1) à (4+1) calibres.

Construction:

La construction de la Calibreuse de type **PG 062** est entièrement faite en acier inoxydable, y inclut tous les raccords, les soutiens et les composantes. Le system est fait sur le principe des modules, où chaque section de module est destinée à une grandeur de calibration, avec son règlement de grandeur de calibration complètement indépendant. L'espace séparé pour le processus de calibration est une bande faite des tubes en acier inoxydable, qui changent la distance entre eux pendant le mouvement translatoire. Comme cela, la calibration demandée est accomplie.

Comme un élément de soutien des tubes, une chaîne spéciale, est utilisé, fait aussi en acier inoxydable de titane spécial (la qualité AISI 316Ti) et conçu spécialement à cette nouvelle machine. La complètement nouvelle construction de chaîne fait le travail de calibreuse extrêmement long, sûr et précis, comparant aux machines construites existantes.

L'entraînement du convoyeur est rendu par un réducteur de moteur contrôlé par le convertisseur de fréquence électronique. Les convoyeurs mobiles en donnant la possibilité à transporter des produits, au n'importe quel direction entre la calibreuse.

Grâce au panier de chargement à dimensionnement et à la brosse spéciale placée sur les rouleaux de calibreuse (enlève les produits d'excès s'il y a plus qu'une couche sur les rouleaux de la calibreuse), en donnant la possibilité d'avoir toujours seulement une couche des produits sur les rouleaux de la calibreuse, ce qui est la première condition pour une calibration parfaite. L'armoire électrique est équipée avec toute l'automatique nécessaire pour un contrôle complet de la calibreuse aussi que des convoyeurs **PG 025** pour la sortie de fruits calibrés.

La construction de calibreuse est installé sur les pieds ajustables.



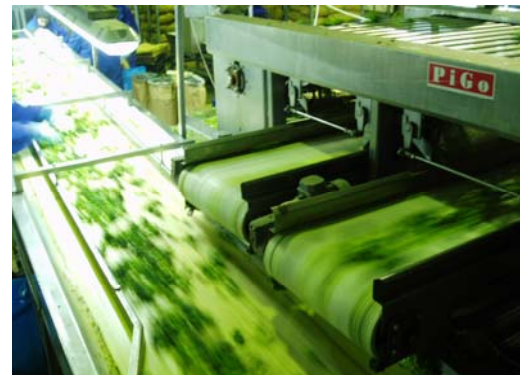
PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Toutes les sections de calibreuse sont réglées à une grandeur de calibration indépendante, selon les besoins de calibration, Le système intégré qui laisse tomber les rouleaux librement, permet l'ajustage continu et indépendant à classer la grandeur dans chaque section de calibration séparément de façon indépendante, "qui couvre" la plupart de différents fruits ou de légumes.

La rotation forcée de rouleaux de calibreuse, permet d'apporter chaque particulaire produit dans la position parfaite pour la calibration, ce qui n'est pas possible dans les autres types de calibreuse.

Les plus petits fruits sont séparés dans la première section de la calibreuse, et les plus grands dans la chaque section suivante.

Tous les fruits séparés sont acceptés par les convoyeurs et transportés pour le processus suivant.



CARACTERISTIQUE TECHNIQUE:

- Capacité: Q = 3000 - 9000 kg/h
Dépendant de type et
de qualité de produit

- Range de Capacité:
 - a) pour le type PG 62/A 10 ÷ 38 mm;
 - b) pour le type PG 62/B 20 ÷ 45 mm;
 - c) pour le type PG 62/C 20 ÷ 62 mm;

- Paramètre de calibration: Z = 2+1; 3+1; ou 4+1;
- Puissance installé:
 - a) Entraînement principal : N₁ = 1,5 kW;
 - b) Entraînement de convoyeurs : N₂ = (Z-1) x 0,37 kW;
 - c) Entraînement de brosse: N₃ = 0,37 kW;

- la largeur d'opération: B = 800 / 1.000 / 1.200 mm;

- la longueur: L = dépendant de nombre de
produits calibré;

- les dimensions: selon le disposition;

- la disposition des panier de sortie: à gauche à droite,
selon le choix.

