

P i G o®



Food Processing Systems

PG 103 DENOYATEUSE
PG 062 LA CALIBREUSE



PG 103

DENOYATEUSE



Nous avons l'honneur d'avoir la possibilité à montrer les performances de nos machines bien que le pourcentage extrêmement bas des pupitres restées dans les produits : garanti moins de 0,05 %.

Les détails les plus importants des opérations et de la construction de la machine PG 103, permettent une haute qualité de son fonctionnement:

> le système spécial de la distribution des fruits dans le panier de chargement, assure le remplissage complet de tous les orifices de plaque même que la quantité de fruits entrants minimale dans le panier de chargement, permettant d'éviter le bourrage ou le dommage de fruit en entre de la machine (le cas plus fréquent avec d'autres machines grâce à la grande hauteur de remplissage de fruits dans le panier de chargement)

> la construction spéciale de la chaîne même que son matière (de l'acier inoxydable la qualité AISI 316Ti) permet le travail extrêmement long, (notre première machine n'a aucune jeu après 11 ans de fonctionnement !

> du même acier inoxydable (AISI 316Ti) sont faits aussi les autres composants cruciales de la machine, les couteaux et les aiguilles pour élimination des pupitres

> le mécanisme massif, spécialement construit pour soulever et tenir les calottes de caoutchouc, permet l'utilisation d'un set des calottes de caoutchouc plus long qu'une saison. Les calottes de caoutchouc pour enlever des fruits sur les couteaux ne sont en contact avec les plaques qui portent les fruits que au moment d'élimination des pupitres. Comme ce n'est pas nécessaire les changer souvent, cette machine peut travailler 100 % de son temps pendant la saison!

> au lieu du système mécanique éjectant de fruits reste sur les plaques, la machine est équipée avec un système éjectant pneumatique contemporaine: Le turbine d'air de pression haute, aussi intégré dans la machine PG 103, permet la production la plus efficace de 100 %, en traitant des fruits de manière délicate.



L'expérience de tous nos clients confirme le travail de nos machines dénoyateuse tip **PG 103** avec **0,00 %** de pupitre restées, quand les produits utilisés sont bien préparés, propres, calibrés et d'une propre maturité.

Avec les plaques grands et les grands nombre d'orifices dans les plaques, la capacité de la dénoyauteuse est **50-100 %** plus haute que la capacité d autre machines sur le marché.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE :

peut varier selon le type, la sorte et la grandeur de fruit. Les capacités données sont prévues sur 60 coups recommandés par minute. Les nombres des coups peuvent être augmentés jusqu' à 75 temps par minute.

Fruits	No.orifice	Product pc/h	Poids de fruit	kg/h
cerise	186	669.600	cca 2,5 gr.	1.650
cerise	186	669.600	cca 5,0 gr.	3.300
prune	82	196.800	cca 20 gr.	3.936

les orifices standards dans les plaques pour les cerises et les cerises:

orifices Ø	Ø17/10 mm	Ø20/11mm	Ø23,5/11 mm	Ø26/12mm
Orifices en plaque	max 207	max 207	max 186	max 138
Pour cerise Ø	Ø14-16 mm	Ø15-19 mm	Ø 17-22 mm	Ø20-25 mm

les orifices standards dans les plaques pour les cerises et les prunes:

orifices Ø	Ø29/17 mm	Ø34/18 mm	Ø37/20 mm	Ø42/20 mm
Orifices en plaque	max 82	max 82	max 53	max 53

Puissance installé, selon secteurs: Puissance: No tour:

Entraînement principal:	4,00 kW	1400
Entraînement de brass:	0,37 kW	1400
Entraînement de couteaux de rotation:	0,37 kW	1400
Entraînement de distributeur:	0,12 kW	1400
Entraînement de souffeuse de haut pression:	5,50 kW	1400
Consommation de l'eau	0,40 m3/h	
Poids de machine:	2.750 kg	



L'ensemble de nos machines est fabriqué pour une longue durée de vie, conformément aux normes les plus strictes du monde, comme **HACCP**. Nous avons enlevés la peinture de protection, et les seules surfaces visibles sur nos machines sont exécutés en **acier inoxydable** (après une certaine période d'utilisation, toute peinture est effacée par l'acide de fruit qui provoque la corrosion).

P i G o®

PG 062

LA CALIBREUSE



Le dispositif est utilisé pour calibration des produits différents selon leurs tailles. On traite les produits d'une manière la plus délicate, en donnant la possibilité pour calibrer chaque pièce de produit.

Le panier de chargement bien dimensionné, la brosse spéciale qui enlève les produits d'excès, (s'il y a plus qu'une couche de produits sur les rouleaux), sont les conditions pour une calibration parfaite.

Le système intègre avec rouleaux a chute libre, permet l'ajustement continu et indépendant suivant les dimension de fruit a chaque section de calibration, **de 10 a 38 mm**, dans une gamme grande de fruits et légumes différents.

La rotation forcée de rouleaux de calibreuse, permet d'apporter chaque produit particulière dans une position parfaite pour calibration, ce qui n'est pas possible garantir avec les autre type de calibreuse.

Le dispositif est entièrement réalisé en acier inox, aussi bien que les paliers complets, les appuis avec les chassiss complets.

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

les dimensions: selon le disposition

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

PiGo®

La production d'équipement et des machines pour le traitement des fruits et des légumes

PIGO Food Processing Systems produit l'équipement pour le traitement des fruits et des légumes. Les machines principales sont :

- > PIGO Freeze – LE TUNNEL POUR CONGELATION CONTINU
- > PG 103 - LA MACHINE POUR ELIMINATION DES PUPITRES
- > PG 062 - LA CALIBREUSE

Nous livrons machines pour le traitement des fruits et légumes qui préparent des fruits pour les processus de congélation, séchage et d'autres processus.

Vicenza - Italia
PIGO srl
Via Pontaron 30,
36030 Caldogno (VI), Italia
Tel: +39 0 444 90 57 09
Fax: +39 0 444 90 97 78

PIGO d.o.o
ul. Kneza Danila 39/9,
11000 Beograd, Srbija
Tel: +381 11 32 42 536
Tel: +381 11 32 39 375
Fax: +381 11 33 40 842

Plus de nous et de la notre
production, Vous trouverez sur:
www.pigo.biz
pigo@telus.net

