

CALIBRATRICE CON RULLI E PASSO VARIABILE, tipo **PG 062**



USO

Calibratrice di questo tipo si usa per l'assortimento di prodotti a seconda della grandezza, per es: visciole, ciliegie, albicocche, prugne, mele, noci, patate, nonche di largo spettro di prodotti delicati surgelati, come per es - cavolfiore, broccoli, etc.

Il trattamento del prodotto si svolge nel modo piu` delicato possibile, senza inutile tortura del prodotto e con la calibratura garantita di ogni frutto individuale.

La soluzione costruttiva acconsente la regolazione della misura della calibratura, continuamente, nei limiti da 10 a 38 mm per tipi PG 62/A, da 20 a 45 mm per tipi PG 062/B, e da 20 a 62 mm per tipi PG 062/C.

Il numero delle calibrature si stabilisce secondo le esigenze del cliente e puo` essere da (2+1) a (4+1) calibrature.

COSTRUZIONE

E` costruita completamente in acciaio inox includendo anche tutti i cuscinetti e i supporti.

E` concepita secondo il sistema di modulo, in cui ogni modulo rappresenta la sezione per una misura della calibratura, con la regolazione indipendente in ogni sezione singola. La parte lavorativa per la calibratura e il nastro costruito di tubi inossidabili che, durante il movimento traslatorio, cambiano la distanza tra di loro realizzando in questo modo la calibratura richiesta.

La catena portante (su quale vengono montate le bobine della calibratrice) e` fatta di **lega speciale in acciaio inox coperto di titanio (qualita` AISI 316 Ti)** e disegnata specialmente per questo nuovo tipo di macchina. La costruzione completamente nuova della catena assicura il funzionamento molto preciso e duraturo in confronto alle altre soluzioni esistenti.

Il movimento del nastro si compie attraverso il motoreduttore con la continua regolazione elettronica della velocita`. Ogni calibratura ha un suo trasportatore, costruito completamente in acciaio inox, con il nastro modulare e il movimento individuale per portar fuori i prodotti.

I trasportatori sono mobili e si possono collocare per portar fuori i prodotti a qualsiasi parte della calibratrice.

Grazie alla tramoggia adeguatamente dimensionata e alla speciale spazzola per la rimozione di prodotti in piu` strati, posizionata sopra le bobine della calibratrice, si assicura l`arrivo di un solo strato del prodotto sulla bobina della calibratrice il che rappresenta la condizione fondamentale per la calibratura perfetta.

Attraverso il bordo di elettrocomando si svolge il controllo completo del lavoro sia della calibratrice che del trasportatore PG 025 che porta fuori i prodotti calibrati.

La costruzione della calibratrice e` appoggiata al pavimento attraverso piedi regolabili.



FUNZIONAMENTO

A seconda del bisogno della calibratura si regolano indipendentemente le misure in tutte le sezioni della calibratrice. Il sistema di bobine cadenti assicura il regolamento continuo ed indipendente della misura di calibratura in ogni sezione separata "coprendo" in questo modo il largo spettro di varia frutta e verdura.

La rotazione forzata delle bobine della calibratrice assicura il posizionamento ideale per la calibratura di ogni prodotto singolo, il che non si può ottenere con nessun altro tipo di calibratrice.

Nella prima sezione si separano i prodotti più piccoli, e in ogni sezione successiva quelli più grandi.

La regolazione della grandezza della calibratura, in ogni sezione singola, si fa continuamente, durante il lavoro della calibratrice, senza l'arresto della macchina.

Tutti i prodotti separati si accolgono sui trasportatori montati e vengono portati alla lavorazione ulteriore.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- capacita` : $Q = 2500 - 9000 \text{ kg/h}$
a seconda di specie e qualita` di prodotti;
- Calibrazioni:

a) per tipo PG 62/A	$10 \div 38 \text{ mm};$
b) per tipo PG 62/B	$20 \div 45 \text{ mm};$
c) per tipo PG 62/C	$20 \div 62 \text{ mm};$
- numero di calibrazioni: $Z = 2+1; 3+1; \text{ ili } 4+1;$
- potenza installata:

a) movimento principale:	$N_1 = 1,5 \text{ kW};$
b) movimento del trasportatore:	$N_2 = (Z-1) \times 0,37 \text{ kW};$
c) movimento di spazzola:	$N_3 = 0,37 \text{ kW};$
- larghezza del piano di lavoro: $B = 800 / 1.000 / 1.200 \text{ mm};$
- lunghezza: $L = \text{dipende dal numero delle calibrazioni};$
- dimensioni: secondo il layout;
- posizione di tramogge d`uscita: sinistra o destra, a scelta.

