



Food Processing Systems



PG 103 DENOCCIOLATRICE
PG 062 CALIBRATRICE CON RULLI
E PASSO VARIABILE

PG 103

DENOCCIOLATRICE



Siamo orgogliosi di poter elogiarsi di qualita` dell`attrezzatura offerta, di che, crediamo, ne sarete convinti anche voi, come utenti delle nostre macchine, perche` possiamo garantirvi la percentuale dei noccioli rimasti minore di 0,05%.

Un funzionamento di tale qualita` sottintende tutti i dettagli del funzionamento e della costruzione della macchina, che sono specificita` della nostra macchina PG 103, e quelle piu` importanti sono:

> Sistema speciale della distribuzione di frutti nella tramoggia di carico della macchina, assicura un riempimento completo delle piastre, anche nelle condizioni di un`altezza molto bassa di frutti nella tramoggia. In questo modo si evita lo schiacciamento di frutti nell`entrata della macchina (succede molto spesso con quasi tutti gli altri tipi delle macchine, a causa dell`altezza molto grande di frutti nella tramoggia di carico);

> La costruzione speciale della catena, nonche` il materiale di cui e` fatta (acciaio inox AISI 316 Ti) assicurano una lunga durata (nella nostra prima macchina non ci sono ancora i segni della fessura neanche dopo 11 anni di lavoro!)

> Dello stesso materiale (acciaio inox AISI 316 Ti) sono costruite anche le altre parti vitali della macchina, a partire dai coltelli - aghi per l`eliminazione dei noccioli

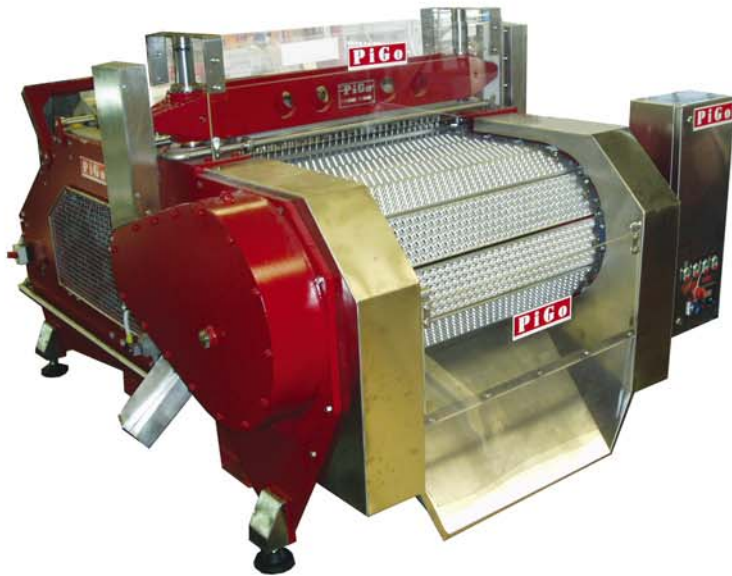
> Specialmente costruito meccanismo massivo per l`elevazione delle gomme, grazie a cui le gomme per la rimozione di frutti dai coltelli sono in contatto con le piastre che portano i frutti, solo nel momento dell`eliminazione di noccioli, assicura la durata di un set di gomme piu` di una stagione. Questo e` importante perche` non e` necessario fermarsi per sostituire le gomme durante l`intera stagione di lavorazione (e anche piu` a lungo). Vuol dire che il funzionamento della macchina e la sua capacita` sono sfruttati 100%!

> Al posto del sistema meccanico per l`eliminazione dei noccioli rimasti nelle piastre, si usa il sistema pneumatico moderno, mentre nella macchina PG 103 c`e` una turbina ad alta pressione che assicura un`eliminazione 100% efficace, con il trattamento piu` delicato possibile di frutti;



L`esperienza degli utenti delle macchine conferma la qualita` del funzionamento della macchina tipo PG 103 con **0,00 % di noccioli rimasti**, con la preparazione adeguata della frutta

Con le piastre estremamente grandi, cioè un gran numero delle aperture nelle piastre, la macchina denocciolatrice offre una capacità maggiore di almeno 50-100 % di qualsiasi altra macchina nel mercato.



CARATTERISTICHE TECNICHE:

La capacità della macchina può variare a seconda della specie di frutta e della misura del prodotto. Le capacità predefinite sono date per la velocità consigliata di lavoro della macchina di 60 t./min. Il numero dei tatti si può aumentare fino a 75 t/min.

Frutta	No. aperture	prodotto pz/h	Peso del prodotto	kg/h
Visciole	186	669.600	cca 2,5 gr.	1.650
Visciole	186	669.600	cca 5,0 gr.	3.300
Prugne	82	196.800	cca 20 gr.	3.936

Aperture standard per le visciole sono:

apertura Ø	Ø17/10 mm	Ø20/11mm	Ø23,5/11 mm	Ø26/12 mm
Aperture nella piastra per le visciole	max 207	max 207	max 186	max 138
Ø	Ø14-16 mm	Ø15-19 mm	Ø 17-22 mm	Ø20-25 mm

Aperture standard nelle piastre per le prugne:

apertura Ø	Ø29/17 mm	Ø34/18 mm	Ø37/20 mm	Ø42/20 mm
Aperture nella piastra	max 82	max 82	max 53	max 53

Potenza installata, a seconda del meccanismo di comando:

	Potenza	No giri:
Mecc. di comando principale:	4,00 kW	1400
Mecc. di comando della spazzola:	0,37 kW	1400
Mecc. di comando di coltelli rotanti:	0,37 kW	1400
Mecc. di comando di dispositivo di prodotti:	0,12 kW	1400
Mecc. di comando di soffiatrice ad alta pressione:	5,50 kW	1400
Consumo d'acqua	0,40 m3/h	
Peso della macchina:	2.750 kg	



Tenendo conto che tutte le nostre macchine sono costruite per essere in funzione da molti anni e per renderle conforme a tutte le norme mondiali in arrivo (come HACCP), abbiamo completamente buttato fuori la protezione con la tinta, quindi l'unica superficie che si può incontrare in tutte le nostre macchine è di acciaio inossidabile - INOX (perché dopo un certo periodo di funzionamento ogni tinta viene intaccata dall'acido della frutta e si presenta la corrosione).

P i G o®

PG 062

CALIBRATRICE CON RULLI
E PASSO VARIABILE



Si usa per la classificazione di frutti a seconda della grandezza.
Il trattamento del prodotto viene effettuato nel modo piu` delicato possibile, senza inutile maltrattamento del prodotto e con la calibratura di ogni frutto singolare.

Grazie alla tramoggia adeguatamente dimensionata e alla speciale spazzola per la rimozione di frutti posizionati in piu` strati sulle bobine della calibratrice, si assicura l'arrivo di un solo strato di frutti sulle bobine della calibratrice, la condizione prima per una calibratura perfetta.

Il sistema delle bobine con la caduta libera permette un regolamento indipendente e continuo della misura di calibratura di ogni sezione singola, nei limiti da 10 a 38 mm, "coprendo" in questo modo un largo spettro di vari tipi di frutta e verdura.

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

E` costruito completamente in acciaio inox, includendo anche tutti i cuscinetti e i sostegni.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Capacita`:	Q = 3000 - 9000 kg/h a seconda di specie e qualita` di prodotti
Calibrazioni:	a) per tipo PG 62/A 10 ÷ 38 mm b) per tipo PG 62/B 20 ÷ 45 mm c) per tipo PG 62/C 20 ÷ 60 mm
Numero di calibrazioni:	Z = 2+1; 3+1; oppure 4+1
Potenza installata:	a) movimento principale: N1 = 1,5 kW b) movimento del trasportatore N2 = (Z-1) x 0,37 kW c) movimento di spazzola N3 = 0,37 kW
Largezza del piano di lavoro:	B = 800 / 1.000 / 1.200 mm
Lunghezza:	L = zavisu od broja kalibraža;
Posizione di tramogge d'uscita:	sinistra o destra, a scelta

PiGo[®]

Produzione delle machine e impianti per la lavorazione di frutta e verdura

PIGO Food Processing Systems produce l'attrezzatura di processo per la lavorazione di frutta e verdura e le macchine principali sono :

- > Tunnel per il congelamento veloce PIGO Freeze
- > Denocciolatrice PG 103
- > Calibratrice con rulli e passo variabile PG 062

Consegnamo anche le complete linee di processo per la preparazione della frutta per il congelamento, seccatura, etc.

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

Piu' informazioni sulla
nostra produzione
troverete sul sito:
www.pigo.biz
pigo@telus.net

