

PIGO®

Food Processing Systems



PG 103

Косточковыбивная машина

PG 062

Калибратор

PG 103

Косточковыбивная машина



Мы гордимся тем, что можем похвастаться качеством предлагаемого оборудования, в чем Вы, как наши потребители, мы надеемся, убедитесь, т.к. мы можем гарантировать процент оставшихся косточек не более 0,05%.

Такая качественная работа охватывает все детали работы и конструкции машины, что является отличительной чертой нашей машины PG 103, а мы приведем только некоторые самые важные особенности:

> **специальная система распределения плодов** на загрузочном ковше машины обеспечивает полную заполненность пластин (фруктами) и при очень малой насыпной высоте плодов в загрузочном ковше, что позволяет избежать сдавливания плодов на входе в машину (это самый распространенный случай у почти всех других машин – из-за большой насыпной высоты плодов в загрузочном ковше).

> **специальная конструкция цепи**, а также материал, из которого она выполнена (**нержавеющая сталь AISI 316 Ti**) обеспечивают исключительную долговечность работы (на нашей первой машине даже через 11 лет еще не возникло ни одного зазора);

> из того же материала (**нержавеющая сталь AISI 316 Ti**) выполнены и некоторые другие очень важные детали машины, начиная с косточковыбивных ножей - иголок;

> **специально сконструированный массивный механизм подъема резинок**, благодаря которому резинки для съема плодов с ножей соприкасаются с пластинами, подающими плоды, только в момент выбивания косточек, обеспечивает долговечность резинок, т.е. один комплект резинок служит дольше одного сезона. Это особо важно потому, что нет необходимости делать перерывы для смены резинок в течение всего сезона переработки (и даже дольше), т.е. использование и производительность машины составляет 100%!

> вместо механической системы для выбивания плодов из пластин, застрявших после выбивания косточек, машина снабжена современной пневматической системой, а в машину PG 103 вмонтирована турбина высокого давления, гарантирующая **100%-ную эффективность** выбивания наряду с очень осторожным обращением с плодами;



Опыт наших потребителей подтверждает качество работы косточковыбивных машин типа **PG 103** с **0,00 %** оставшихся косточек, при соответствующей подготовке фруктов (чистые, откалиброванные плоды необходимой зрелости).

Наряду с огромными пластинами, т.е. большим числом отверстий, наша косточковыбивная машина имеет минимум на **50-100 % большую производительность** по сравнению с любой другой машиной, существующей на рынке.



Технические характеристики:

Производительность машины может варьироваться в зависимости от вида и сорта фруктов, а также в зависимости от величины плодов. Указанные показатели производительности приведены на основании рекомендуемой скорости работы машины, составляющей 60 тактов в минуту. Число тактов можно увеличить до 75 в минуту.

| Фрукты | Число отверстий | Производительность шт/ч | Вес плода | кг/ч |
|--------|-----------------|-------------------------|-----------|-------|
| Вишни | 186 | 669.600 | ~ 2,5 г | 1.650 |
| Вишни | 186 | 669.600 | ~ 5,0 г | 3.300 |
| Сливы | 82 | 196.800 | ~ 20 г | 3.936 |

Стандартные отверстия на панелях для вишен следующие:

| Отверстие Ø | Ø17/10 мм | Ø20/11мм | Ø24/12 мм | Ø26/13 мм |
|---------------------|-----------|-----------|------------|-----------|
| Отверстий на панели | max 207 | max 207 | max 186 | max 138 |
| Для вишен Ø | Ø14-16 мм | Ø15-19 мм | Ø 17-23 мм | Ø20-25 мм |

Стандартные отверстия на панелях для слив следующие:

| Отверстие Ø | Ø29/17 мм | Ø34/18 мм | Ø38/20 мм | Ø42/20 мм |
|---------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Отверстий на панели | max 82 мм | max 82 мм | max 53 мм | max 53 мм |

Установленная мощность по приводам:

| Установленная мощность по приводам: | Мощность: | Число оборотов: |
|-------------------------------------|-----------|-----------------|
| Главный привод: | 4,00 кВт | 1400 |
| Привод щетки: | 0.37 кВт | 1400 |
| Привод вращающихся ножей: | 0.37 кВт | 1400 |
| Привод распределителя плодов: | 0.12 кВт | 1400 |
| Привод форсунки высокого давления: | 5.50 кВт | 1400 |

Расход воды: 0,40 м³/ч
 Масса машины: 2.750 кг



Поскольку все наши машины предусмотрены для многолетней работы, с целью согласования с предстоящими мировыми стандартами (как например, HACCP), мы полностью отказались от защиты краской, поэтому единственная поверхность, которую можно увидеть на всех наших машинах – это нержавеющая сталь (т.к. через определенное время работы любая краска под действием фруктовой кислоты начинает быстро разъедаться, и поверхность корродирует).



PG 062

Калибратор с валиками и переменным шагом



Он предназначен для сортировки плодов по величине, в очень широком диапазоне. Продукты обрабатываются очень осторожно, без ненужного грубого обращения и с обеспеченной калибровкой каждого плода в отдельности.

Благодаря соответствующим размерам загрузочного ковша и специальной щетке для удаления многослойно насыпанных плодов, на валики калибратора обеспечена подача только одного слоя плодов, что является необходимым условием для отличной калибровки.

Система свободно падающих валиков позволяет производить непрерывную независимую регулировку величины калибровки в каждой секции отдельно, в диапазоне с 10 до 38 мм, что включает широкий ассортимент различных фруктов и овощей.

Благодаря принудительному вращению валиков калибратора каждый плод в отдельности занимает идеальное положение для калибровки, что невозможно обеспечить ни на одном другом типе калибратора.

Полностью выполнен из **нержавеющей стали**, включая все подшипники, корпуса и подшипниковые узлы.

Калибратор PG 062 - Технические характеристики:

| | |
|--------------------------------------|---|
| Техническая производительность | Q= 3.000-10.000 кг/ч, в зависимости от вида и качества плодов |
| Диапазон калибровки | 10-38 мм, или 40-120 мм |
| Номер калибра | Z= 2+1, 3+1 или 4+1 |
| Установленная мощность (3x380V/50Hz) | 2,22 kW + (Z-1)x0,37kW |
| Рабочая ширина | B= 800 / 1000 / 1200 мм |
| Длина (3 калибра) | L= 3700 мм |



Производство оборудования и машин по переработке фруктов и овощей

PIGO Food Processing Systems выпускает производственное оборудование для переработки фруктов и овощей, а основными машинами являются:

- > EASY Freeze - Проточный скороморозильный туннель
- > PG 103 - Косточковыбивная машина
- > PG 062 - Калибратор

Мы поставляем и полные производственные линии для подготовки фруктов к заморозке, сушке и другим видам переработки.

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

PIGO doo
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



Все о машинах
смотрите на:
www.pigo.biz
pigo@telus.net

