

*CUBETTATRICE Savi 178
modello lineare*

Vera, Unica e Originale.





Taglierina



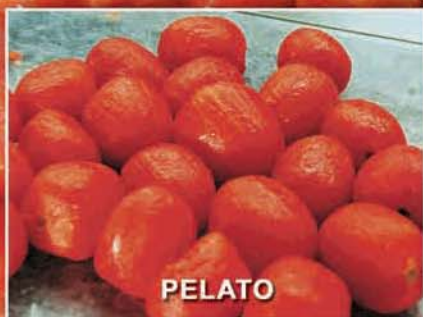
Cubettatrici lineari in linea



Rullo pressore e rullo espulsore in funzione



Cubettatrici lineari in linea



Cubettiamo ed Eliminiamo la pelle

Cubettatrice Savi 178 modello lineare - Vera, unica e originale

Questa cubettatrice è la vera, unica ed originale cubettatrice Savi costruita secondo il pluriennale know-how dell'azienda, oggi di proprietà della Cavalieri S.p.a. La macchina è installata presso la quasi totalità dei nostri clienti ed è stata a lungo collaudata in tanti anni di lavorazione. L'alto rendimento produttivo e qualitativo, conosciuto e apprezzato, ha risposto e continua a rispondere alle concrete esigenze del mercato nazionale e internazionale. Grazie al suo sistema di taglio collaudato la cubettatrice può raggiungere una capacità in alimentazione di circa 15 t/h di pomodoro pelato; il rendimento di cubettatura è del 75-80%, a seconda del grado di maturazione e della varietà del pomodoro. La cubettatrice Savi 178 è disponibile in due versioni: una avente una capacità produttiva di 15 t/h e l'altra avente una capacità di 7 t/h. Le caratteristiche principali di questa cubettatrice sono il taglio regolare e l'eliminazione di eventuali residui di pelli dal prodotto finito. Un ulteriore vantaggio di questa macchina è che grazie a questa particolare caratteristica può, in svariati casi, fungere da pelatrice. La sua costruzione, infine, è conforme a tutte le normative vigenti in materia di sanitarità dei materiali impiegati.

FUNZIONAMENTO

Il funzionamento di questa macchina, nata per cubettare il pomodoro è il seguente: un Elevatore a facchini alimenta costantemente la taglierina a lame circolari con pomodoro pelato, questa provvede a tagliarlo a fette che scivolano poi all'interno della cubettatrice. Qui, un apposito trasportatore composto da vari settori a lame affilate e spaziate tra loro permette di ottenere un cubetto regolare e delle dimensioni richieste, grazie all'azione di un rullo pressore e di un rullo espulsore.

I cubetti, i semi e il succo vengono raccolti da una coclea posizionata sotto al trasportatore e vengono inviati allo sgrondatore, dove i semi e il succo saranno separati dal cubetto.

Un apposito ventilatore convoglia aria sui settori di griglia e, insieme allo spazzolone sottostante, separa eventuali brandelli di pelle dal cubetto, mantenendo costante la pulizia dei settori nella fase di ritorno, prima del nuovo taglio.

Il lavaggio dei settori di griglia, rapido e nei tempi prestabiliti, è garantito da un'elettropompa e avviene durante la fase di ritorno. L'acqua impiegata non viene mai miscelata agli scarti, in quanto un'apposita canale che funge da divisore la convoglia all'esterno separando contemporaneamente gli scarti. La cubettatrice è disponibile nei seguenti formati: passo 10x10 mm, 12x12mm, 14x14mm, 17x17mm, 20x20mm.



Gruppo di cubettatura con preriscaldamento del cubetto



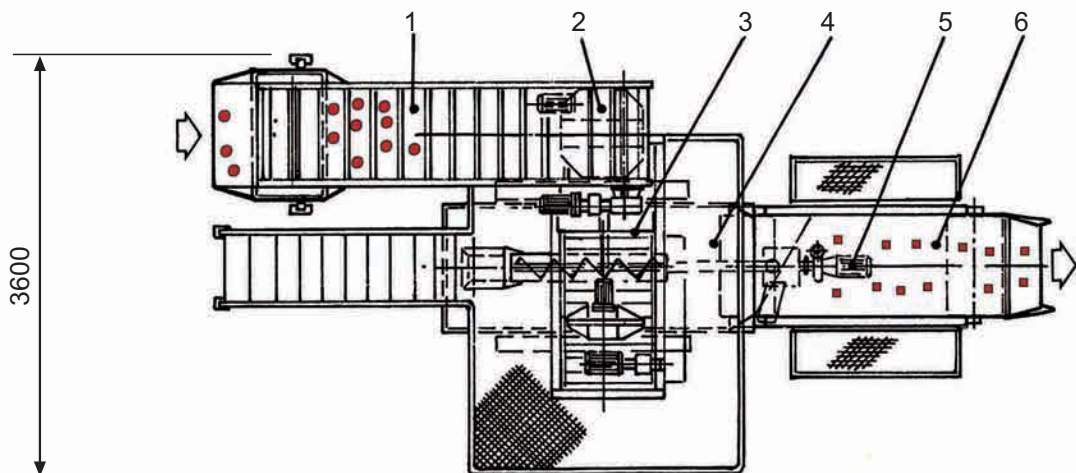
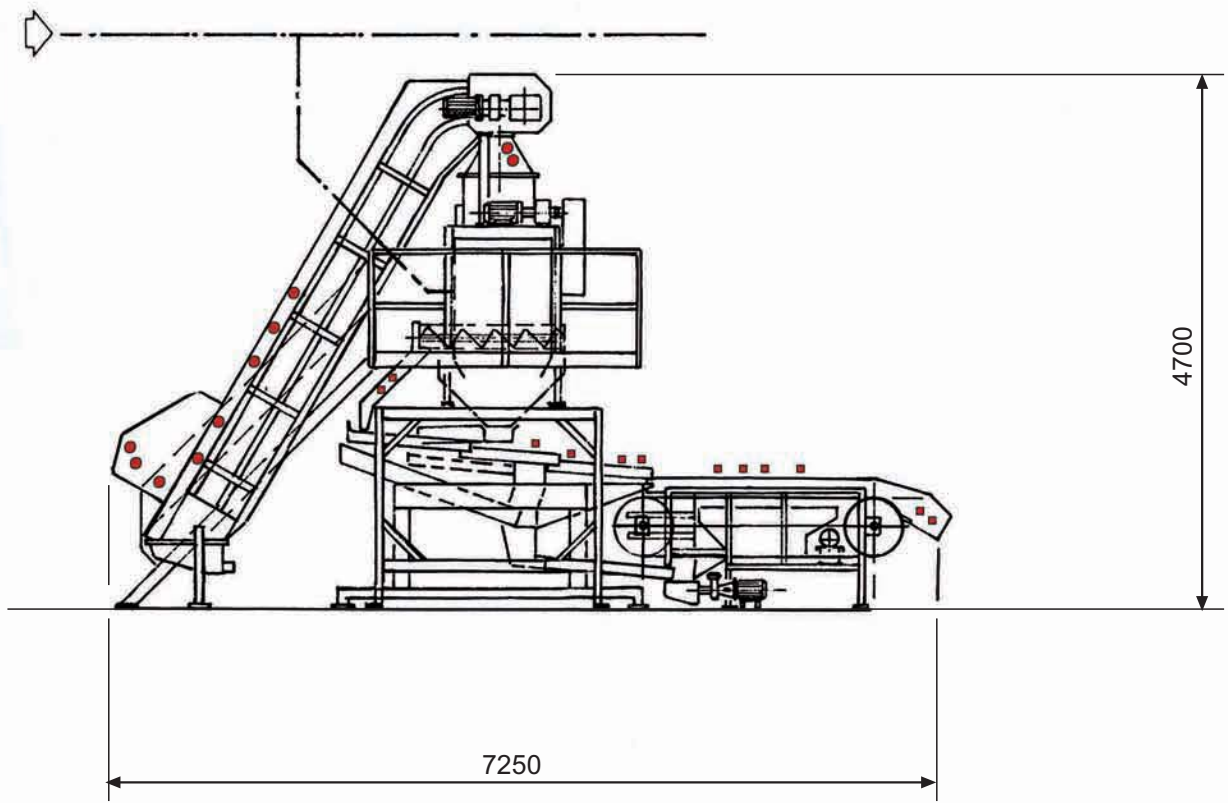
Alimentazione pomodoro pelato alle cubettatrici



Separazione semi e succo dal cubetto



Cubettatrici lineari in linea



Pos.	Macchine	Tipo	Produzione (t/h) di pomodoro pelato da cubettare	Rendimento di pomodoro in cubetti	Potenza installata HP	Peso Netto Kg
1	Elevatore a facchini	SA. 161	15	75 ÷ 80 % dipende dalla varietà e grado di maturazione del pomodoro	1,5	850
2	Taglierina	SA. 318			3	1250
3	Cubettatrice lineare	SA. 178			3	
-	Elettroventilatore	-			3	
-	Elettropompa di lavaggio	-			10	
4	Separatore vibrante	SA. 136			-	-
5	Elettropompa centrifuga	-	-	-	2	15
6	Nastro d'ispezione	SA. 108	-	-	1	220

*Noi te lo diamo così!
Bello, regolare e senza pelle*



 **Cavalieri**TM
Food Processing Equipment

 **savi antonio**  **savi**TM
WHEN TECHNOLOGY HAS A NAME ADVANCED FOOD TECHNOLOGY