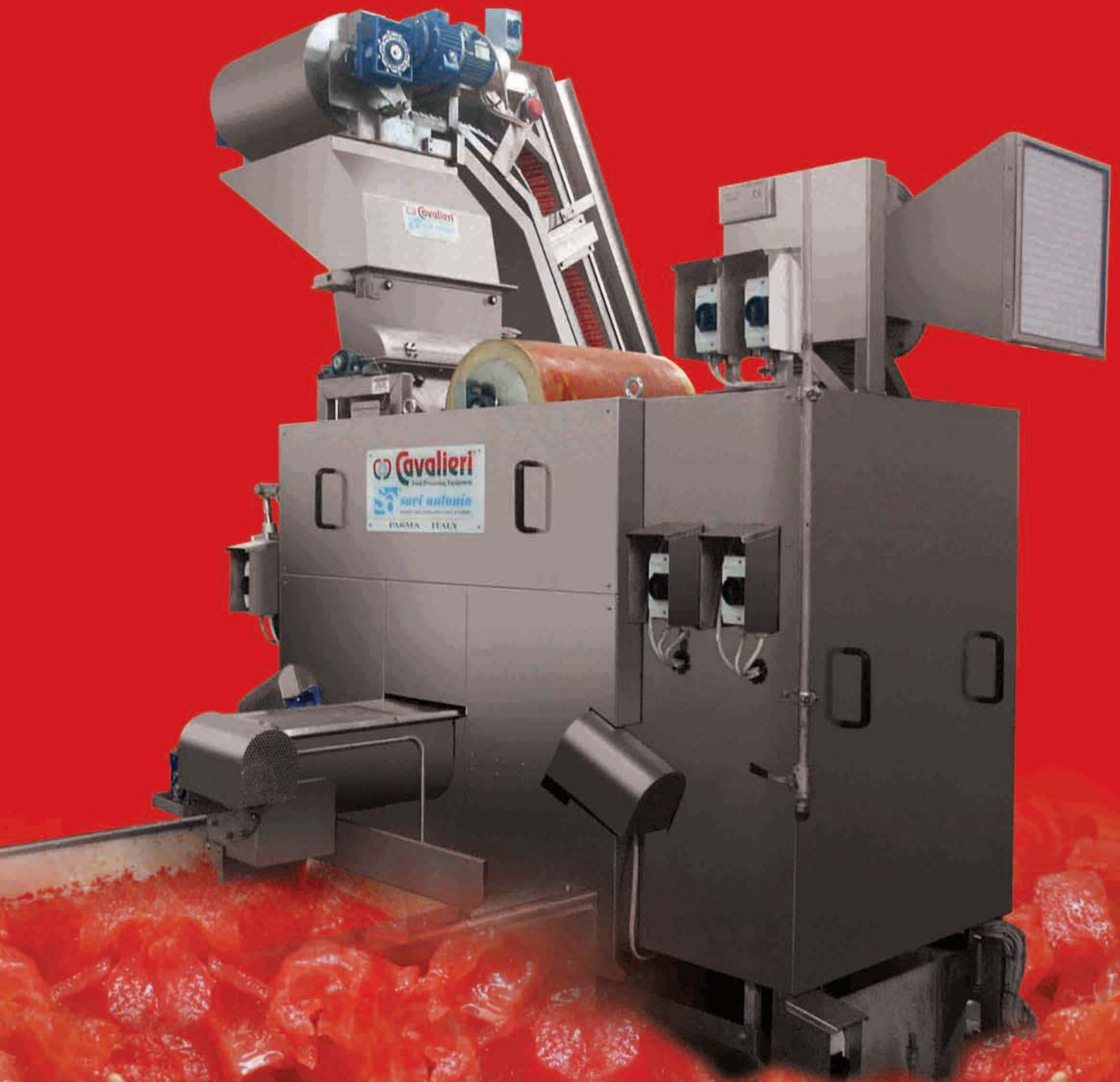


# Lunapiena

*Nuova CUBETTATRICE  
modello rotativo ad alta produzione  
(brevettata)*



 **Cavalieri**<sup>TM</sup>  
Food Processing Equipment



Alimentazione pomodoro pelato alla taglierina



Alimentazione pomodoro pelato alla taglierina

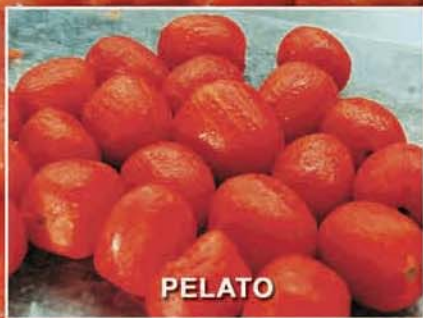


Taglierina verticale



Rullo espulsore e rullo pressore sul cestello





*Cubettiamo ed Eliminiamo la pelle*

### ***Nuova cubettrice modello rotativo ad alta produzione (brevettata)***

Questa nuova cubettrice a differenza delle altre in commercio è stata progettata e costruita per raggiungere un alto rendimento produttivo e qualitativo.

Grazie a un nuovo sistema di taglio brevettato e innovativo, la cubettrice può raggiungere una capacità in alimentazione di circa 25 tonnellate/ora di pomodoro pelato; il rendimento di cubettazione è del 75-80%, a seconda del grado di maturazione e della varietà del pomodoro. Le caratteristiche principali di questa cubettrice sono la semplicità costruttiva e la facilità di cambio-formato, che può essere effettuato semplicemente sostituendo il cestello rotante.

La sua costruzione, infine, è conforme a tutte le normative vigenti in materia di sanitarità dei materiali impiegati.

### ***FUNZIONAMENTO***

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 cubettrice rotativa. Qui, un apposito cestello a lame affilate e spaziate tra loro permette di ottenere un cubetto regolare e delle dimensioni richieste, grazie all'azione del rullo pressore e del rullo espulsore.

I cubetti, i semi e il succo vengono raccolti da una coclea posizionata all'interno del cestello 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 del cestello, 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 velocità del cestello viene regolata da un inverter a seconda della capacità di alimentazione.

### ***VANTAGGI***

- Taglio perfetto e regolare.
- Formato adattabile alle esigenze del produttore.
- Semplicità di cambio-formato
- Eliminazione di eventuali brandelli di pelle dal cubetto.
- Recupero totale di tutti gli scarti di lavorazione (pelli, semi e succo ecc).



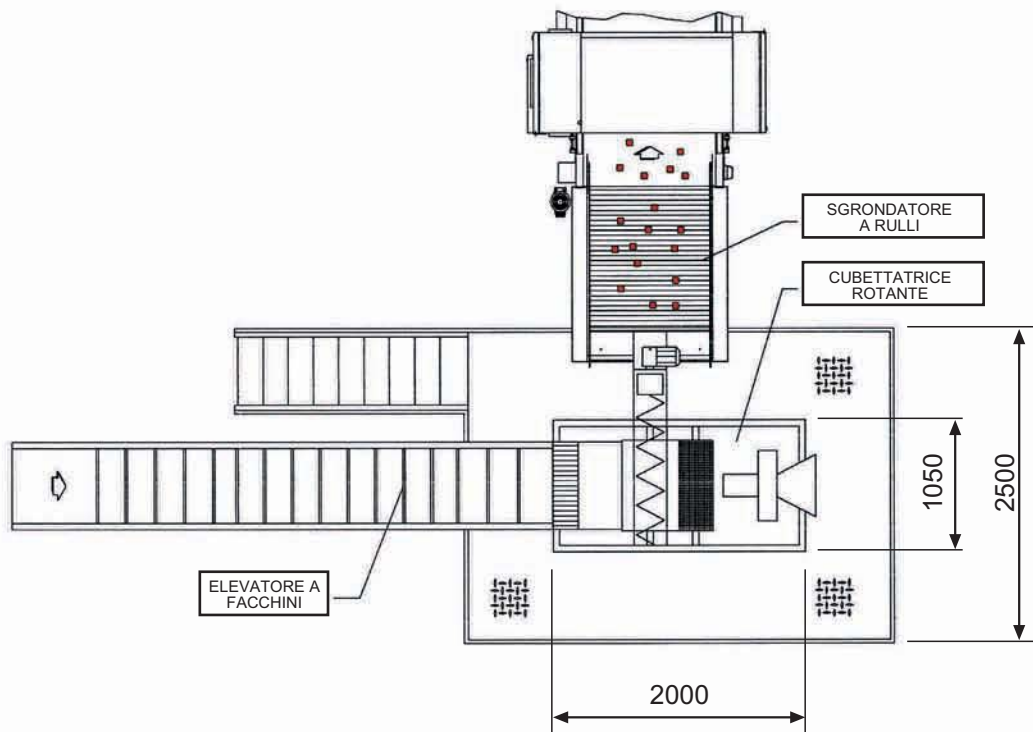
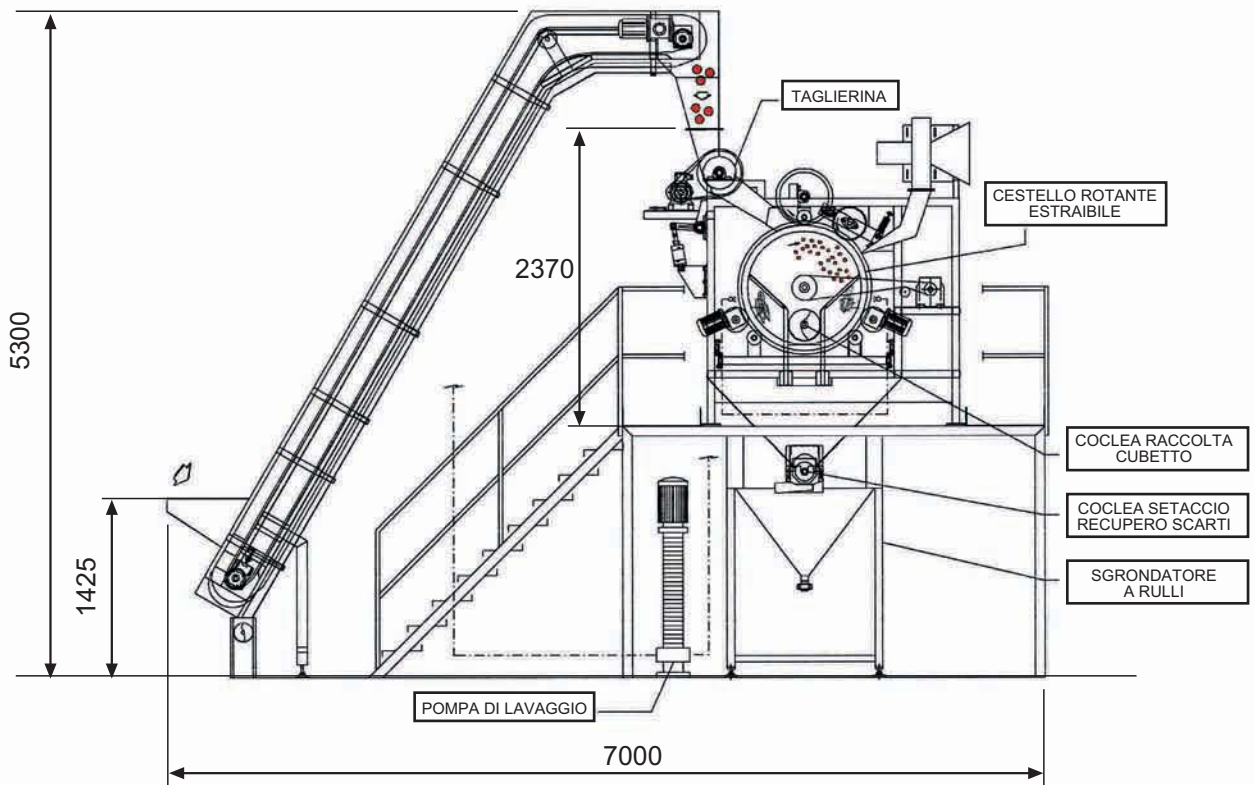
Cambio-formato



Pomodoro cubettato in uscita dalla macchina.



Cubettato sullo sgrondatore a rulli





**Cavaliere**  
Food Processing Equipment  
**savi antonio**  
INGEGNERIA TECNOLOGICA S.p.A. S.p.A.  
PARMA - ITALY

 **Cavaliere**<sup>TM</sup>  
Food Processing Equipment

 **savi antonio**  
WHEN TECHNOLOGY HAS A NAME

 **savi**<sup>TM</sup>  
Engineering  
ADVANCED FOOD TECHNOLOGY