

# GRUPPO DI PELATURA POMODORO

con scottatura a vapore ed acqua surriscaldata  
con raffreddamento sottovuoto

BREVETTATA

## Saturno





### SATURNO GRUPPO DI PELATURA POMODORO

Il pomodoro fresco, proveniente dall' elevatore di alimentazione, entra nella valvola di alimentazione attraverso una speciale tramoggia.

La valvola di alimentazione trasferisce il pomodoro fresco nella zona pressurizzata della scottatrice, svolgendo le seguenti funzioni:

- dosaggio del pomodoro fresco in ingresso alla scottatrice, in modo regolare ed in quantità costante;
- mantenimento della pressione interna di vapore grazie all'utilizzo di tenute radiali ed assiali.

Impostando il ciclo termico ottimale la macchina è in grado di trattare pomodoro di diverse varietà e gradi di maturazione.

Le seguenti opzioni di scottura rendono possibile elevate prestazioni:

- Scottatura mediante vapore in pressione, con successiva immersione in acqua.
- Scottatura mediante vapore in pressione.
- Scottatura mediante immersione in acqua a pressione atmosferica.

Una speciale tramoggia provvede a scaricare il pomodoro, raffreddato sotto vuoto nella valvola di estrazione, su un trasportatore a rulli che rimuove la pelle.

In seguito efficienti separapelli provvedono all' eliminazione della pelle rimasta.



fig.3 Valvola Sottovuoto  
fig.4 Gruppo formazione vuoto  
fig.5 Uscita pomodoro della valvola  
fig.6 Pomodoro scottato  
sul trasportatore a rulli  
fig.7 Pomodoro scottato e raffreddato  
sotto vuoto all' uscita della valvola  
di estrazione.



### CARATTERISTICHE E VANTAGGI DELLA PELATRICE SATURNO

- Grande efficienza di pelatura con scottatura superficiale.
- Qualità eccellente.
- Elevata capacità.
- Flessibilità e affidabilità.
- Risparmio energetico.
- Bassi costi di manutenzione.

**SOLO TRE PASSAGGI interni alla pelatrice consentono al pomodoro di uscire con la pelle staccata senza nessun maltrattamento.**

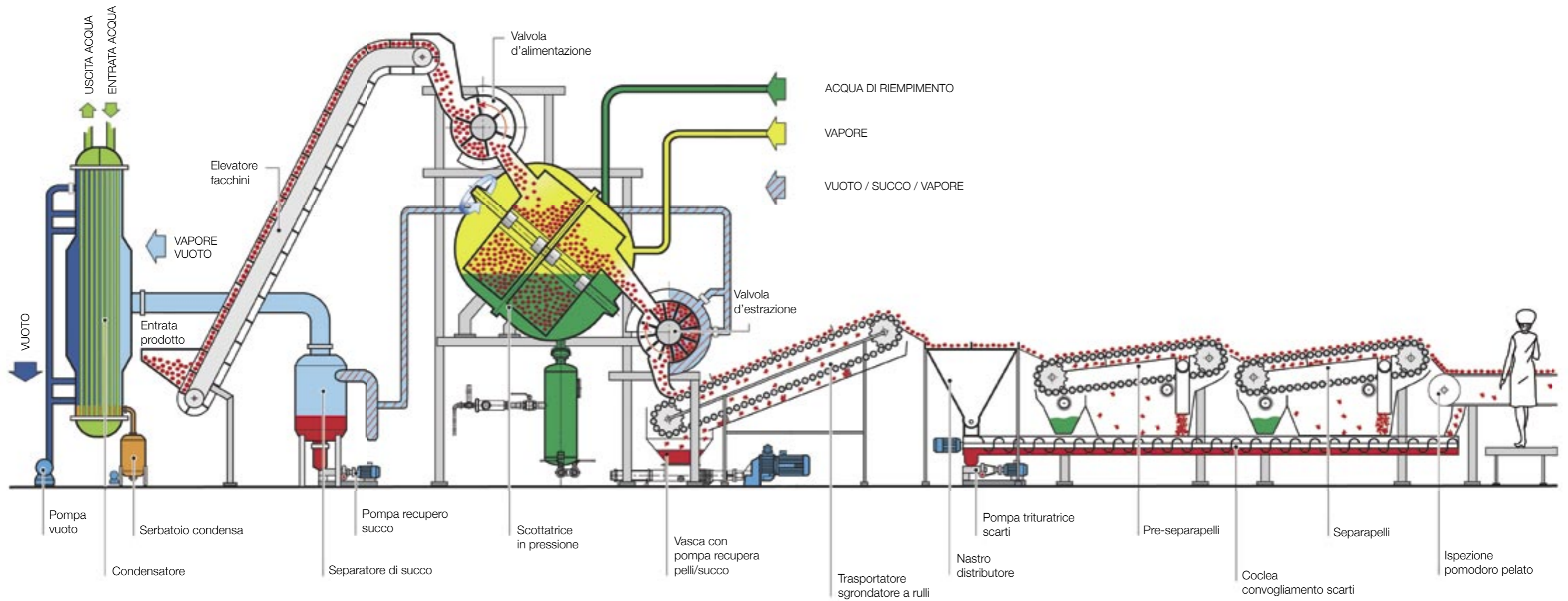
fig.1 Elevatore di alimentazione  
fig.2 Pomodoro sull'elevatore

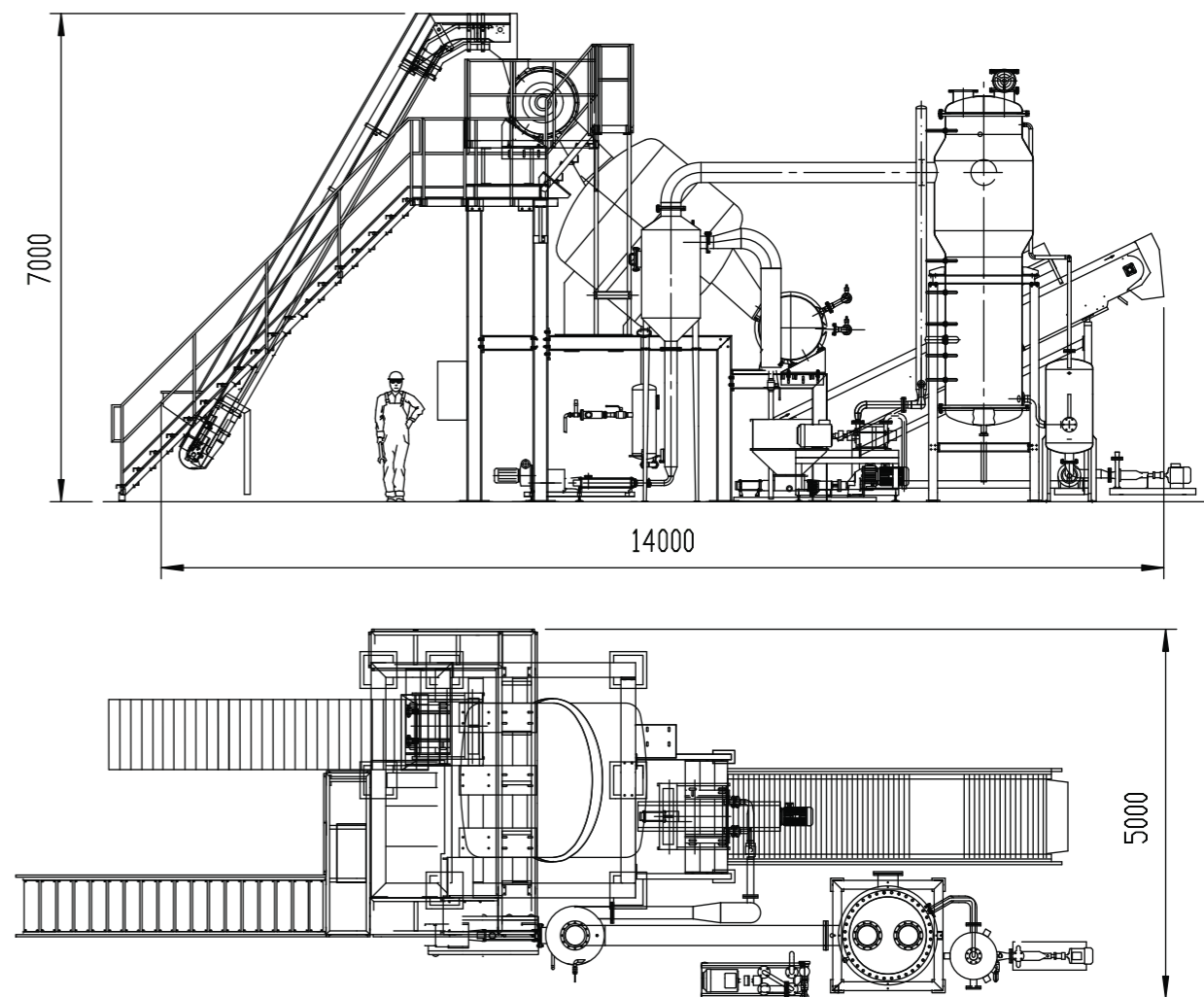




🍅 Alta capacità produttiva:  
50÷55 t/h

🍅 Solo con **3** passaggi  
il pomodoro ci lascia la pelle





Brevetto IT 1269374

Costruita da su licenza Cavalieri

Oltre 20 PELATRICI installate in tutto il mondo



La pelatrice Saturno è in grado di pelare grandi quantità di pomodoro, consentendo di variare il tempo di scottatura secondo le caratteristiche del prodotto.

Uno dei vantaggi principali di questa pelatrice consiste nella possibilità di poter operare in tre diverse modalità in funzione delle condizioni della materia prima.

La pelatrice può lavorare nei seguenti modi:

- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, immerso in acqua surriscaldata, quindi raffreddato sottovuoto.
- Il pomodoro può essere scottato a pressione di vapore, quindi raffreddato sottovuoto.
- Il pomodoro può essere scottato mediante immersione in acqua a pressione atmosferica, quindi raffreddato sottovuoto.

La scelta di uno dei tre sistemi avviene in modo da ottimizzare il rendimento di pelatura in funzione del tipo di pomodoro.

fig.8 Quadro elettrico con PLC e sistema di gestione con PC industriale



# Savicali



**Cavalieri S.p.A.**

Via A. Azzali, 6 - 43100 Parma, Italy

Tel. +39 0521 776906

Fax +39 0521 789848

e-mail: [info@savicavalieri.com](mailto:info@savicavalieri.com)

[www.savicavalieri.com](http://www.savicavalieri.com)

