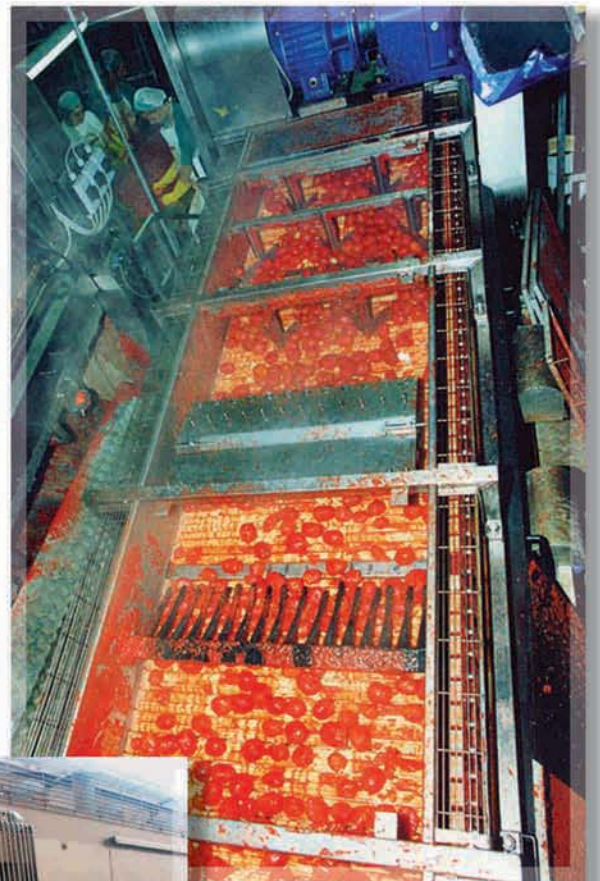
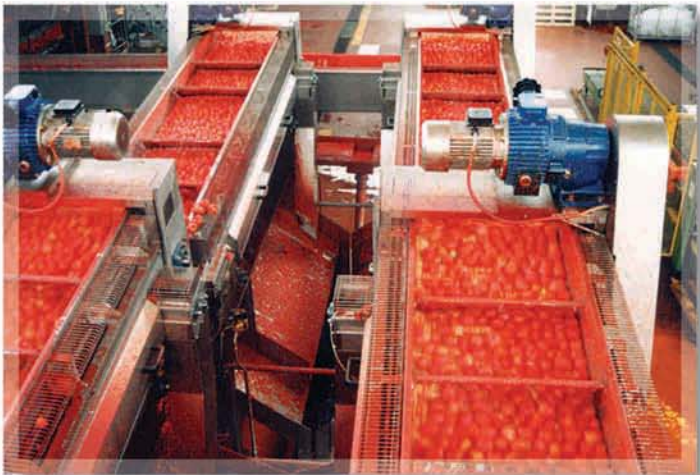


SEPARAPELLI





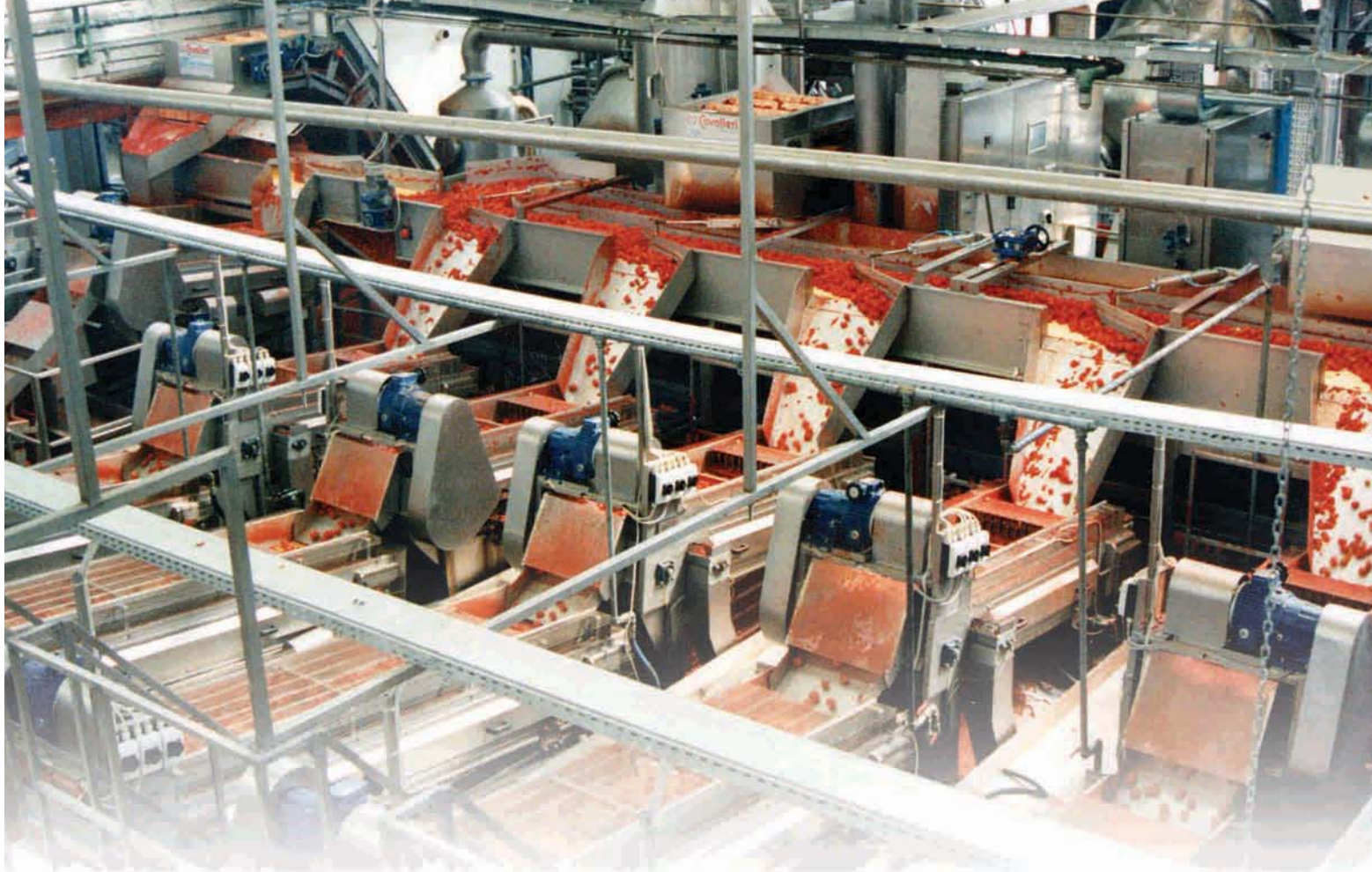
Preseparapelli e separapelli in serie



Sistema di rotazione del pomodoro sui rulli



Sistema di lavaggio temporizzato



SEPARAPELLI

Appositamente studiato e costruito per la rimozione dei brandelli di pelle rimasti dopo il trattamento di pelatura meccanica del pomodoro, il separapelli funge da finitore. La sua funzione è completamente diversa nel caso in cui il pomodoro venga pelato con trattamento termofisico, ossia con scottatura e raffreddamento sottovuoto. In questo caso, il separapelli ha la funzione di rimuovere completamente la pelle scoppiata durante il precedente trattamento. A seconda della capacità produttiva, i separapelli possono essere impiegati singolarmente o in serie. La semplicità costruttiva, il sistema di lavaggio rapido e temporizzato, la sanitarità dei materiali impiegati e il sistema di lubrificazione centralizzato costituiscono le sue caratteristiche principali. La sua costruzione, infine, è conforme a tutte le normative vigenti in materia di sanitarità dei materiali impiegati.

FUNZIONAMENTO

Il pomodoro proveniente dalla pelatrice viene convogliato sul trasportatore a rulli del separapelli ove avviene l'azione di separazione della pelle residua dal pomodoro. I rulli che costituiscono il trasportatore sono in gomma alimentare, completi di relativi ingranaggi e montati su un'apposita catena. Sopra il trasportatore a rulli è previsto un apposito sistema che mantenendo il pomodoro aderente ai rulli, ne facilita la rotazione durante il passaggio e di conseguenza la separazione dalla pelle. Due movimenti fondamentali caratterizzano la macchina: il primo di traslazione per il trasporto del pomodoro e il secondo di rotazione dei rulli gommati. Questi rulli sono muniti di appositi pignoni che ingranano con la cremagliera e ruotando l'uno contro l'altro con movimento controrotatorio consentono il distacco della pelle. Nella fase di ritorno, prima di venire nuovamente a contatto col pomodoro, i rulli vengono puliti da spazzoloni sottostanti che, ruotando, inviano eventuali pelli residue alla tramoggia di raccolta scarti. Tutti gli scarti vengono completamente recuperati per mezzo di una coclea. Per soddisfare le diverse esigenze di portata della clientela esistono i seguenti modelli di separapelli, considerando che la portata ideale è di circa 8-10 tonnellate/ora di pomodoro trasportato e dipende dalla velocità di lavoro adottata.

Mod. C.107.601.2000

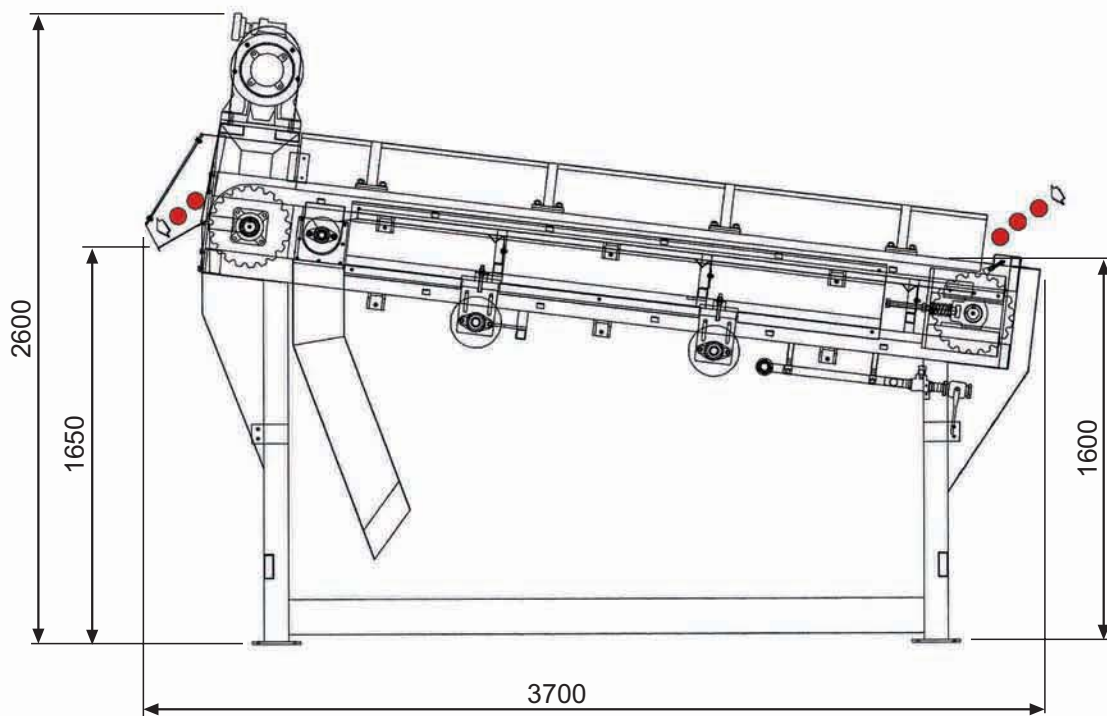
Mod. C.107.601.3000

Mod. C.107.740.3000

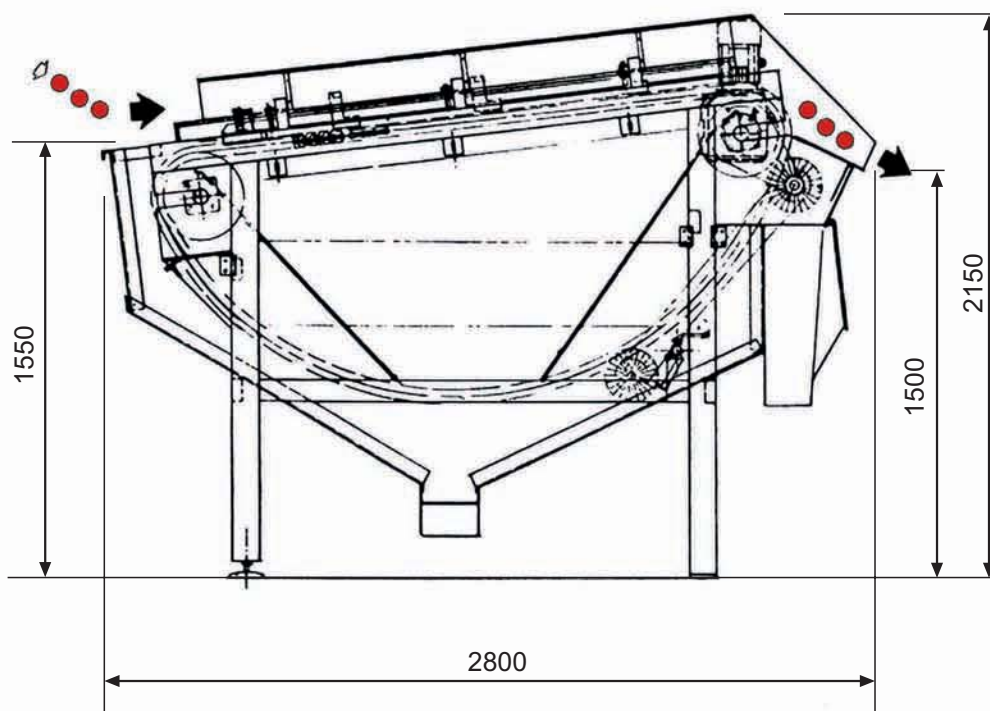
Mod. Sa. 307.570 (originale modello Savi)

Mod. Sa. 307.740 (originale modello Savi)





SEPARAPELLI SA. 307.570




CavalieriTM
 Food Processing Equipment


savi antonio[®]
 WHEN TECHNOLOGY HAS A NAME


saviTM
engineering
 ADVANCED FOOD TECHNOLOGY