

IMPORT



HISPANIA S.L.

PIONEER SYSTEM Línea automática de pelado de patatas



LA ELECCIÓN DE UN SISTEMA COMPLETO PARA UNA GRAN PRODUCCIÓN

EL «Sistema integrado Pioneer» ofrece una gran capacidad productiva unido a un gran ahorro: en una única solución, sin cansancio, pausas o desplazamientos, grandes cantidades de patatas son peladas y acabadas de la forma más rápida y racional.

El ciclo de elaboración empieza en la tolva de carga: suben las patatas por medio de un elevador especial que luego se encarga de transportarlas a la peladora.

Una vez finalizado el ciclo de pelado y lavado, descarga directamente el producto en la mesa de monda, donde

los encargados del trabajo efectúan la operación de acabado. Finalmente, introduce las patatas en el dispositivo de descarga y son recogidas por el carro. El Sistema Integrado Pioneer existe en dos versiones mono y bidireccional, con una capacidad de 600 y 1200 kg/hora de producto acabado respectivamente. Un sistema de preparación verdaderamente rápido y racional, que ahorrando en mano de obra, hace mucho más económica la administración de las grandes cocinas, resultados perfectos en un tiempo record de 2 ó 3 minutos.

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

Todas las patatas minuto a minuto, sin pausas ni desechos inútiles

El sistema integrado Pioneer

Los sistemas integrados Pioneer mono y bi direccional, además de en la diferente capacidad productiva, se diferencian entre sí debido también a algunas diferencias constructivas. El modelo bi-direccional dispone de dos peladoras, de un sistema de elevación del producto con doble dirección de flujo, de un dispositivo

Elevador bi direccional

De la gran cabida de la tolva de carga (200 kg. de producto) el elevador, a través de una columna de subida con cóclea, toma las patatas y alimenta las dos peladoras a través de un dispositivo de transporte con doble dirección de flujo: un desviador, accionado por un pistón neumático permite alimentar con ciclos alternos ambas pelapatatas. La cantidad de producto cargado en las pelapatatas y los tiempos de pelado se programan con el cuadro de mandos, que se encuentra en la columna de subida.

El doble sistema de pelado PIONEER K30A

El acoplamiento de las dos peladoras PIONEER K30 permiten trabajar 60 kg. de patatas con ciclos alternos. Los dos sistemas permiten un pelado perfecto, reduciendo al mínimo los desechos del producto; son programables y descargan automáticamente las patatas en la pila de recogida de la mesa de monda, gracias a un dispositivo de apertura y cierre de puertas: pistones neumáticos fijados en las bocas de los pelapatatas, que son los que se encargan de regular el funcionamiento. Los tiempos de apertura y cierre los determina el programador que se encuentra en el cuadro de mandos.

automático de los pelapatatas, de una mesa de monda para seis / ocho personas y de una cinta transportadora para descargar el producto acabado. En el sistema integrado mono direccional la mesa de monda está estudiada para que puedan trabajar 2/4 personas, las patatas son descargadas a un carro a través de un canal inclinado

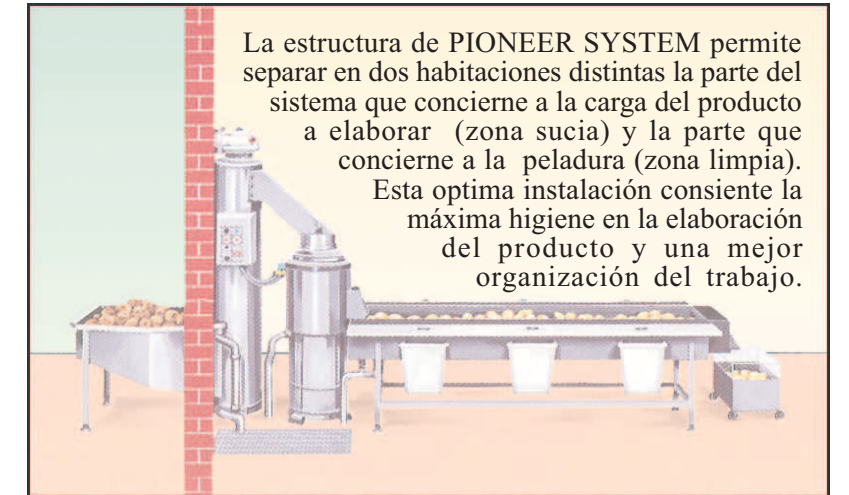
Elevador mono direccional

El elevador se pone en acción después de cada ciclo de pelado: los tiempos y la cantidad de patatas a pelar se pueden programar fácilmente por medio del cuadro de mandos, que se encuentra colocado en la columna de subida. La gran cabida de la tolva de carga, tiene una capacidad de aproximadamente 200 Kg de producto y está dotada de prelavado; unida a la tolva va la columna de levantamiento a cóclea que es la que se encarga de subir las patatas. Un transportador de flujo especial es el que se encarga finalmente de alimentar la peladora PIONEER K30A

El sistema de pelado PIONEER K30A

El versátil sistema automático de pelado PIONEER K30A permite la elaboración de 30kg. de producto por ciclo; el tiempo de pelado es de 2/3 minutos y se puede regular por medio del programador que se encuentra en el cuadro de mandos.

La especial forma del disco abrasivo y de los deflectores hace que los desechos sean mínimos. La fase de descarga del producto en la mesa de monda es automática



La mesa de monda para 2/4 personas.

La mesa de recogida y monda ha sido proyectada en función de que la operación de la operación de «acabado» sea la más cómoda y racional posible. Está constituida por una gran pila de recogida de producto, tiene dos superficies de corte fabricadas con polixeno alimentario, con agujeros para la descarga de los desechos y contenedores de recogida. Está especialmente diseñada para que trabajen 4 personas y dispone de un práctico canal que se encarga de descargar el producto en la cesta. Se puede regular la altura de la mesa. Dispone de un cuadro eléctrico con interruptor de inicio y paro del ciclo.

La mesa de monda para seis/ocho personas

La mesa de monda compuesta por una pila de gran dimensión de recogida de producto, por dos superficies de corte fabricadas con polixeno alimentario, con agujeros para descargar los desechos y sus correspondientes contenedores de recogida y de una cinta central transportadora que se encarga de descargar el producto en la cesta. Está especialmente diseñada para que trabajen 6 / 8 personas ha sido realizada para que el trabajo de monda y acabado sea sumamente fácil y cómodo. En una posición estratégica hay fijado un mando suplementario para el inicio del ciclo de pelado (marcha /paro) para facilitar el manejo del ciclo.

El carro

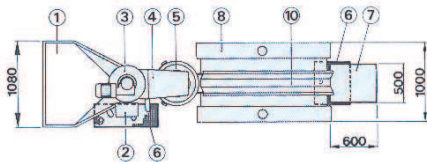
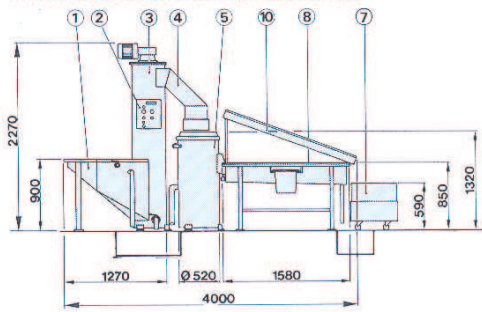
Bien sea en el sistema mono direccional o en el bi direccional, hay un carro para la recogida del producto acabado. En el caso de que se deseen las patatas cortadas, sustituir el carro de recogida por un elevador a la corta verduras



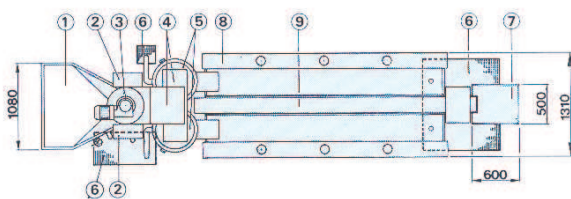
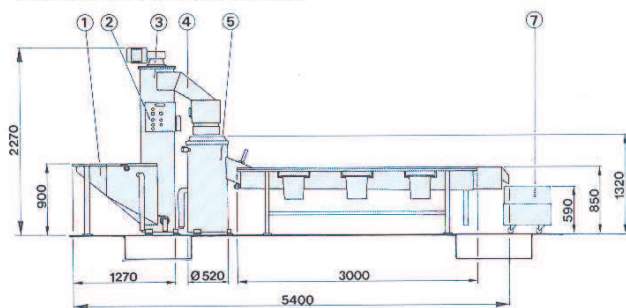
PIONEER SYSTEM

Línea automática de pelado de patatas

MONODIRECTIONAL LINE



BIDIRECTIONAL LINE



LEYENDA:

1) Tolva de carga, 2) Cuadro de mandos, 3) Elevador a cóclea, 4) Transportador de flujo, 5) Pelapatatas, 6) Rejillas de descarga, 7) Carro de recogida patatas, 8) Mesa de monda, 9) Cinta descarga patatas (sistema bi direccional), 10) Canal descarga patatas (sistema mono direccional)

ISO 9001
registered

GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

LAS CARACTERISTICAS:

CONSTRUCTIVAS

- Elevador, mono y bi direccional, de acero inox 18/10 satinado, tolva de carga con prelavado, entrada agua fría de ¾" y la descarga 2". Columna de subida, con cóclea, de acero inox 18/10, con transportador descarga patatas.
- Pelapatatas K30A contruidos en acero inox 18/10 satinado. El disco de pelado anticorodal (aleación de aluminio, magnesio y silicio) recubierto de carborundum, es extraíble manualmente para proceder a la limpieza. Camisa abrasiva desmontable. Entrada de agua fría con electroválvula de ¾". Descarga general 2"
- Mesa de monda para 2/4 y 6/8 personas, de acero inox 18/10 satinado. Superficies de corte en material plástico atóxico, con agujeros para la descarga de residuos, con contenedores de recogida extraíbles. Entrada de agua fría ¾". Descarga general 1"1/2.
- Carro para la recogida del producto de acero inox. 18/10 satinado.

FUNCIONALES

- Elevador bi direccional dotado con dispositivo neumático desviador para el flujo de las patatas. Motor reductor de accionamiento cóclea de 1,5 Kw.
- Pelapatatas K30A dotado con dispositivo neumático de apertura y cierre de la puerta. Motor reductor del movimiento del disco de pelado de 1,1 kW.
- Mesa de monda para 2 / 4 personas dotada de un canal inclinado para la descarga del producto.
- Mesa de monda para 6 / 8 personas dotada con cinta transportadora central para la descarga del producto, accionada por un motor-reductor de 0,2 Kw.
- Cuadro de mandos de baja tensión, dotado de: piloto de tensión, programador para los tiempos de carga, programador para los tiempos de pelado, pulsador de funcionamiento pelapatatas, pulsador de parada ciclo, selector de accionamiento puerta manual / automático.

DIMENSIONALES

	LINEA MONO	LINEA BIDIR
Largura mm	4.000	5.400
Anchura mm	1.080	1.310
Altura mm	2.270	2.270



IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 • 01002 Vitoria • Teléfono 945 271 355

info@importhispania.com • www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.