

La spicchiatrice e detorsolatrice per agrumi Mod.OS12 è in grado di detorsolare e tagliare le arance a spicchi. Tutte le parti in contatto con il frutto sono adatte per scopi igienici ed alimentari.

La macchina ha una struttura in acciaio inox.

La struttura è composta da tubolari saldati ed è su ruote (con freno) per un facile spostamento. Si compone di una piastra rotante con 12 stazioni di lavoro per la frutta. Sopra la piastra, dal lato opposto al lato di carico, ci sono i meccanismi per le due operazioni di lavoro.

Il secondo meccanismo si muove sempre su/giù tramite un pistone pneumatico ed è dotato di tamponi che spingono i frutti attraverso le fustelle, consentendone il taglio a spicchi. La piastra ruota a passi intervallati ed a velocità scelta dal cliente; quando la piastra è ferma, si svolgono contemporaneamente le tre operazioni di lavoro: l'operatore carica il frutto e i due meccanismi effettuano le operazioni di detorsolatura e taglio.

La macchina è dotata di un quadro elettrico con cassa in acciaio inox con PLC ed inverter per la sincronizzazione delle operazioni.

La macchina OS12 è dotata di:

- nr. 02 Scivoli per il prodotto e per gli scarti in acciaio inox.

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

Citrus slicer Mod. "OS12" is able to core and cut oranges in wedges. All parts in touch with the fruit are suitable for hygienic and alimentary purposes. The machine has a stainless steel structure. The structure is composed of welded tubulars and is on wheels for easy moving. It is composed of a rotating plate with 12 working stations for fruit. Above the plate at the opposite side from the loading site the mechanisms for the two operations are placed.

The first mechanism is composed of a structure up / down with a pneumatic piston that allows the rotating core-tube powered by a three phase electric motor to core the fruit. The core-tubes are interchangeable.

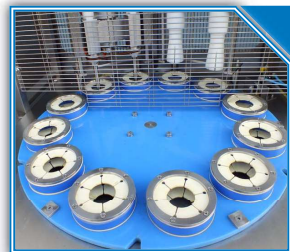
The second mechanism up / down always with a pneumatic piston is equipped with plungers that pushes the fruits through the cutters allowing the cut in wedges.

The plate rotates step by step: when the plate stops, the three operations occur. The operator loads the fruit and the two mechanisms carry out the operations of coring and cutting. The machine is equipped with an electrical board in stainless steel with PLC and inverter for the synchronization of operations.

OS12 machine is equipped with:

- no. 02 Slides for product and waste in stainless steel.

Made according to regulations 2006/42/EC and followings.



OS12

CARATTERISTICHE TECNICHE	OS12	TECHNICAL FEATURES
Capacità Produttiva frutti/minuto	30-40	Production capacity fruits/minute
Dimensione macchina mm (pollici) larghezza x lunghezza x altezza	1285 x 1000 x 2000 (50.6x40x79")	Machine dimensions mm (in) width x length x height
Potenza Installata kW	0,46	Installed power kW
Alimentazione Pneumatica bar-l/min	6 - 105,5	Air consumption bar-l/min
Peso kg (lb)	400 (882)	Weight kg (lb)
Calibro Frutto Ø mm (pollici)	60-110 (2.36-4.33")	Fruit size range Ø mm (in)
Operatore impiegato	1	Operator

La máquina es capaz de descorazar y cortar los agrios en gajos. Todas las partes en contacto con la fruta son adecuadas a los propósitos higiénicos y alimenticios. La máquina tiene una estructura de acero inoxidable.

La estructura se compone de elementos tubulares soldados y lleva ruedas para un fácil desplazamiento. Se compone de un plato giratorio con 12 estaciones de trabajo donde se coloca la fruta. Encima del plato, al lado opuesto de la zona de carga, se encuentran los mecanismos para efectuar las dos operaciones de trabajo. El primer mecanismo se compone de una estructura que se mueve de arriba a bajo mediante un pistón neumático que permite la rotación del tubo descorazonador mediante un motor eléctrico, trifásico. El tubo central (descorazonador) es intercambiable. El segundo mecanismo con movimiento también de arriba/abajo mediante pistón neumático, está equipado con empujadores que acompañan la fruta hacia las cuchillas para efectuar el corte en cuñas. El plato gira a intervalos y a la velocidad escogida por el cliente: cuando el plato se para, se efectúan las tres operaciones de trabajo: el operador carga la fruta y los dos mecanismos efectúan las operaciones de descorazonado y corte. La máquina está equipada con un cuadro eléctrico en acero inoxidable con PLC y el inverter para la sincronización de las operaciones.

La máquina OS12 está equipada con:

- no. 02 deslizador para el producto y los deshechos en acero inoxidable.

Construido según la directiva de máquinas 2006/42/CE y siguientes.

Die OS12 Maschine ermöglicht die Entkernung und Schneiden in Segmente. Alle mit den Früchten in Kontakt kommenden Maschinenteile entsprechen der Lebensmittelhygiene. Die Maschine hat eine Edelstahl-Struktur.

Die Struktur besteht aus geschweissten Rohren und ist auf Rollen für leichte Verschiebung montiert. OS12 hat eine rotierende Platte mit 12 Arbeitsstationen für die Früchte. Über der Platte auf der Rückseite der Fruchteneingabe ist die Mechanik für die zwei Arbeitsgänge platziert. Die erste Mechanik hat eine auf- und ab-Struktur mittels pneumatischen Kolben, der es ermöglicht, dass über einen Dreiphasen-El-Motor das drehende Schälrohr für die Früchte angetrieben wird.

Die zweite auf/ab-Mechanik arbeitet immer mit pneumatischen Kolben und ist mit Vordrücken bestückt, die die Früchte durch die Schneidmesser drücken, die die Segmente schneiden.

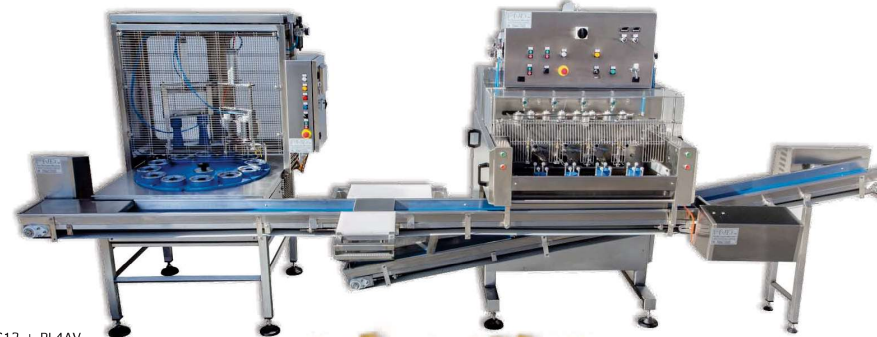
Die Platte rotiert Schritt für Schritt: wenn sie anhält, folgen 3 Arbeitsgänge: Der Anlagenbetreiber bringt die Frucht in Position und die zwei Arbeitsgänge Schälen und Schneiden werden dann mechanisch gesteuert.

Die Maschine ist mit einem Edelstahl-Schaltkasten ausgerüstet, in dem das PLC und der Inverter für die Synchronisation der Arbeitsgänge eingebaut sind.

Die Maschine OS12 ist ausgestattet mit:

- no. 02 Rutsche für das Produkt und den Abfall aus Edelstahl.

Gebaut gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/EC und folgende.



OS12 + PL4AV

