

PIONEER SYSTEM

Linea automatica di pelatura patate

PIONEER SYSTEM

Linea automatica di pelatura patate



UNA LINEA CONTINUA PER GRANDI PRODUZIONI

Pioneer System consente un'elevata capacità produttiva unita ad un notevole risparmio di gestione. In **un'unica linea**, senza fatica, pause e spostamenti, grandi quantità di patate vengono **lavate, pelate e rifinite** in modo rapido e razionale. Il ciclo di lavorazione inizia dalla tramoggia di carico, nella quale le patate vengono lavate, successivamente un elevatore provvede a convogliarle nella pelatrice. La pelatura è effettuata tramite un **disco abrasivo**. Durante questa fase, l'acqua immessa nella pelatrice convoglia i residui di bucce nel filtro.

Terminato il ciclo, le patate vengono scaricate automaticamente nel **tavolo di monda** per la rifinitura manuale; successivamente immerse nella **canalina** o sul **nastro trasportatore** (a seconda del modello), cadranno nel carrello di raccolta. Il **Sistema Integrato Pioneer** è disponibile nelle versioni mono e bidirezionale, con **capacità di produzione di 600 e 1200 kg/ora**. **Pioneer System**, un sistema continuo di pelatura patate che, **garantendo minimi scarti e grande risparmio di manodopera**, rende più sicura, igienica ed economica, la lavorazione dei tuberi in ogni moderna cucina e industria di IV gamma.

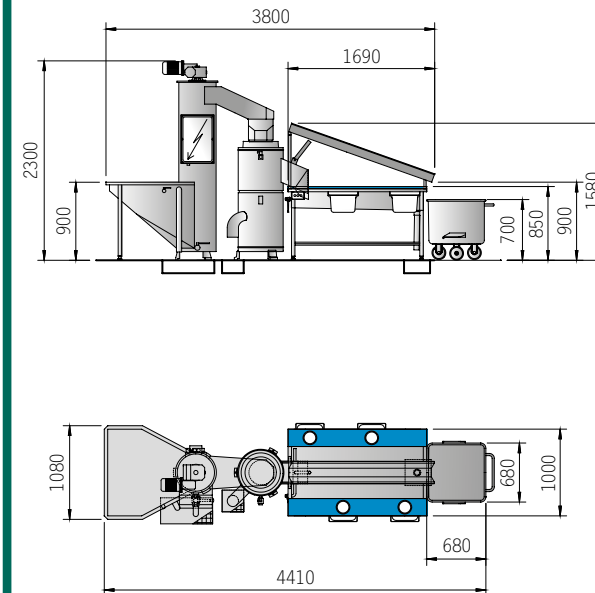
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

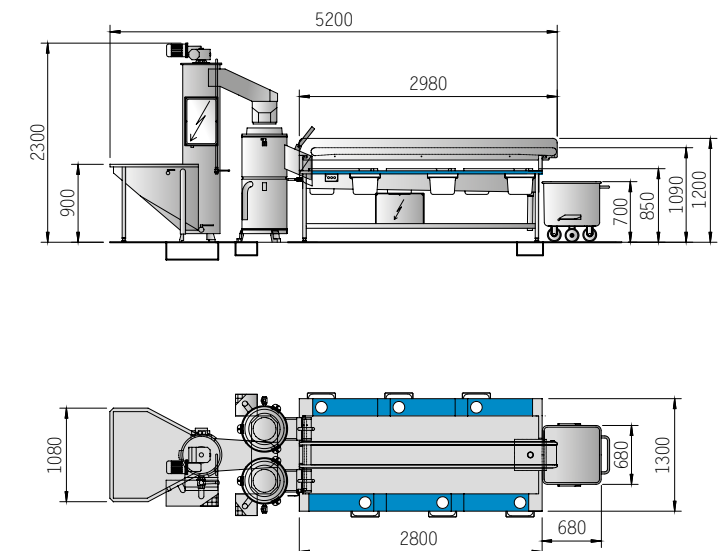


DISEGNI TECNICI

PIONEER SYSTEM MONODIREZIONALE



PIONEER SYSTEM BIDIREZIONALE



CARATTERISTICHE	DATI TECNICI	
	MONODIREZIONALE	BIDIREZIONALE
COSTRUTTIVE	• Linea di pelatura costruita interamente in acciaio inox AISI 304.	
	• Elevatore dotato di tramoggia di prelavaggio e convogliatore di flusso patate.	
	• Pelatrice con disco abrasivo (food-grade).	
	• Ingresso acqua pelapatate con elettrovalvola comandata da timer.	
	• Filtro estraibile di raccolta bucce.	
FUNZIONALI	• Tavolo di monda a 4 o 6 posti, composto da una vasca di raccolta patate, due piani di taglio in materiale plastico (food-grade) con fori di scarico dotati di contenitori raccolta scarti.	
	• Vasca carrellata della capacità di 200 litri.	
	• Elevatore a coclea azionato da motoriduttore, dotato di deviatore di flusso patate (bidirezionale).	
	• Portello pelapatate ad apertura/chiusura pneumatica comandata da timer.	
	• Pelatrice con disco abrasivo, estraibile, azionato da motoriduttore.	
• Tavolo a 4 posti dotato di canalina inclinata di scarico patate e comando avvio/arresto ciclo di lavorazione.		
• Tavolo a 6 posti dotato di nastro trasportatore di scarico patate e comando avvio/arresto ciclo di lavorazione.		
• Quadro comandi a bassa tensione (24V), dotato di: spia di tensione, programmatori dei tempi di carico e pelatura patate, pulsanti di marcia elevatore e pelapatate, selettore portello pelapatate aperto/chiuso/automatico, selettore stop/avviamento nastro, pulsante arresto d'emergenza.		

DATI TECNICI	MONODIREZIONALE		BIDIREZIONALE	
	3 - 230/400V 50Hz + PE		3 - 230/400V 50Hz + PE	
Allacciamento elettrico	3 - 230/400V 50Hz + PE		3 - 230/400V 50Hz + PE	
Potenza installata kW	2,7		4,2	
Allacciamento acqua elevatore Ø	3/4"		3/4"	
Scarico acqua elevatore Ø	2"		2"	
Allacciamento acqua pelapatate Ø	1/2"		2 x 1/2"	
Scarico acqua pelapatate Ø	2"		2 x 2"	
Allacciamento acqua tavolo Ø	3/4"		3/4"	
Scarico acqua tavolo Ø	1" 1/2		1" 1/2	
Allacciamento aria compressa Ø	1/4"		1/4"	



Riproduzione vietata anche parziale. Settembre 2024



APPARECCHIO COSTRUITO SECONDO
NORME ARMONIZZATE E DOTATO DI
MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione
per la Qualità certificato UNI EN ISO 9001

NILMA S.p.A.

Via E. Zacconi, 24/A - 43122 Parma - Tel. +39.0521.785241 - Fax +39.0521.774642 - www.nilma.com • nilma@nilma.it
Nilma si riserva il diritto di apportare, senza obbligo di preavviso, tutte le modifiche e i perfezionamenti tecnici che riterrà necessari



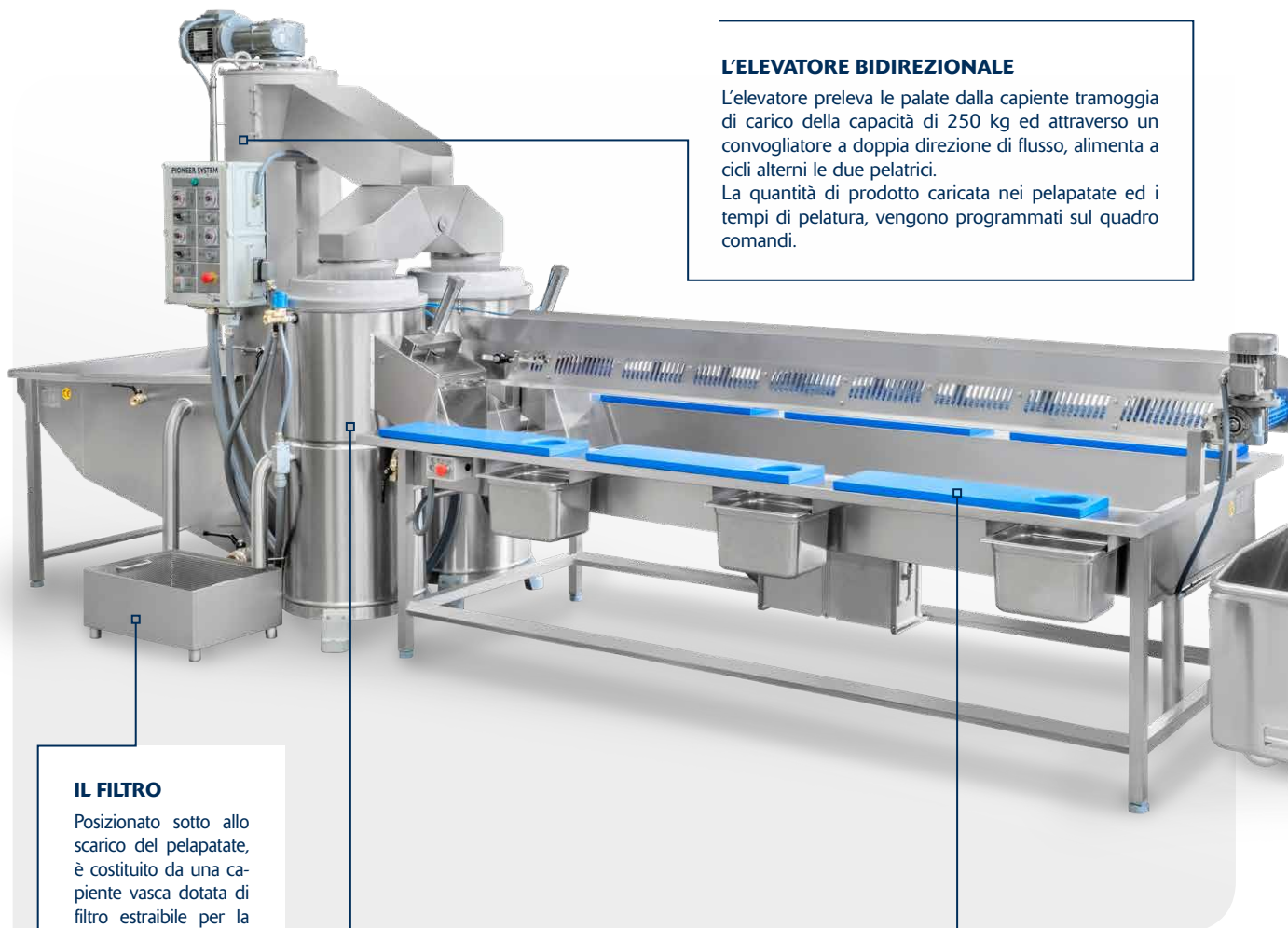
Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

PIONEER SYSTEM

Linea automatica di pelatura patate

PIONEER SYSTEM BIDIREZIONALE



L'ELEVATORE BIDIREZIONALE

L'elevatore preleva le patate dalla capiente tramoggia di carico della capacità di 250 kg ed attraverso un convogliatore a doppia direzione di flusso, alimenta a cicli alterni le due pelatrici. La quantità di prodotto caricata nei pelapatate ed i tempi di pelatura, vengono programmati sul quadro comandi.

IL FILTRO

Posizionato sotto allo scarico del pelapatate, è costituito da una capiente vasca dotata di filtro estraibile per la raccolta degli scarti di pelatura.

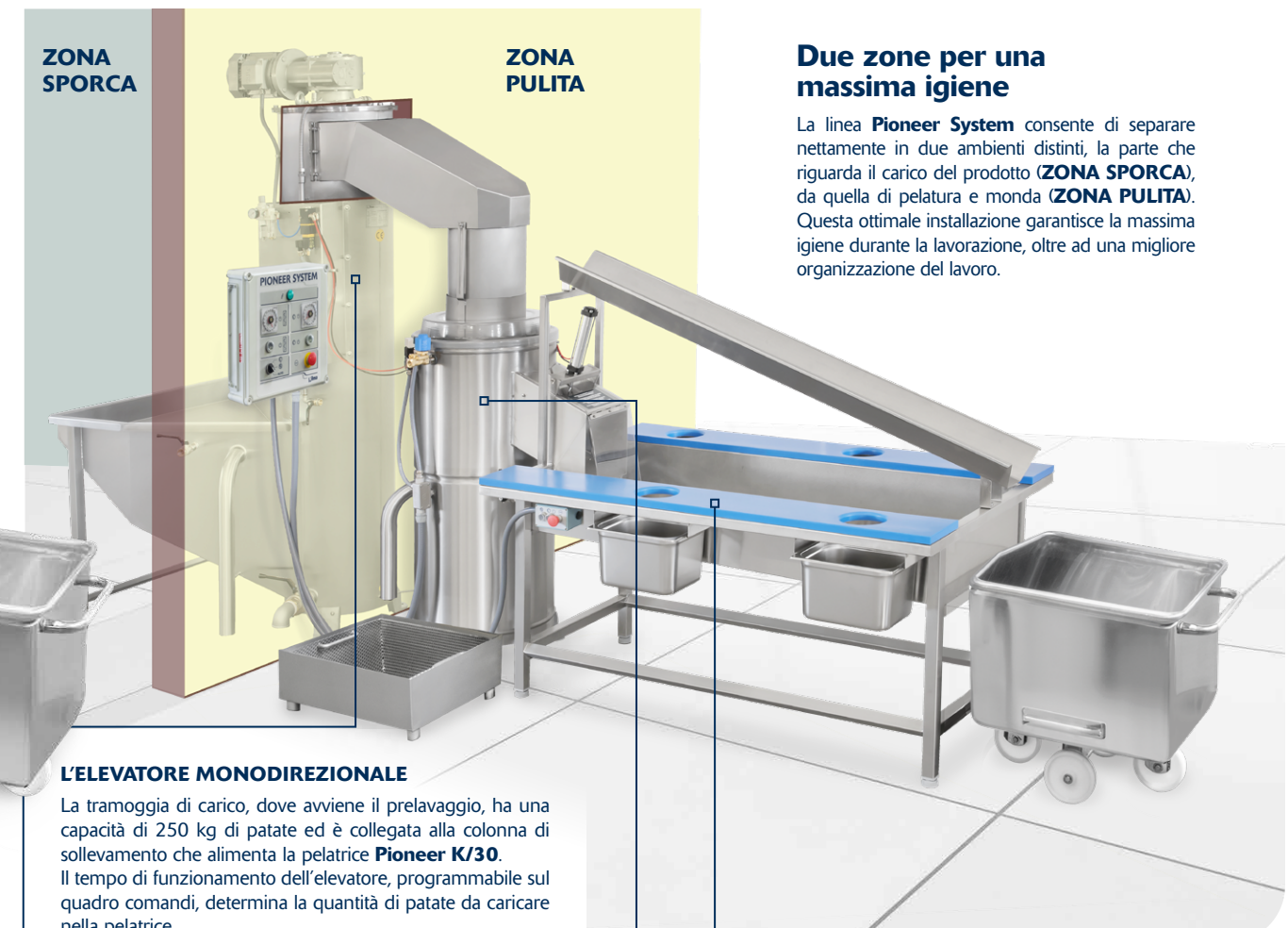
IL DOPPIO SISTEMA DI PELATURA PIONEER

Le due pelatrici **Pioneer K/30** permettono di lavorare 60 kg di patate (30+30 kg) a cicli alternati. I due sistemi consentono una perfetta pelatura, riducendo al minimo gli scarti. Grazie ad un dispositivo pneumatico di apertura e chiusura dei portelli, i pelapatate scaricano automaticamente il prodotto pelato nel tavolo di monda.

IL TAVOLO DI MONDA A SEI POSTI

Il tavolo di monda è stato progettato in funzione di un'ergonomica e razionale operazione di rifinitura delle patate. Costituito da una capace vasca di raccolta prodotto, è dotato di due piani di taglio (food grade) con fori di scarico bucce e contenitori di raccolta. Dimensionato per sei posti di lavoro, dispone di un nastro trasportatore che provvede a scaricare il prodotto nel carrello. Al tavolo, regolabile in altezza, sono fissati i pulsanti d'inizio e di arresto del ciclo di lavorazione.

PIONEER SYSTEM MONODIREZIONALE



ZONA SPORCA

ZONA PULITA

L'ELEVATORE MONODIREZIONALE

La tramoggia di carico, dove avviene il prelavaggio, ha una capacità di 250 kg di patate ed è collegata alla colonna di sollevamento che alimenta la pelatrice **Pioneer K/30**. Il tempo di funzionamento dell'elevatore, programmabile sul quadro comandi, determina la quantità di patate da caricare nella pelatrice.

IL SISTEMA DI PELATURA PIONEER

Il sistema automatico di pelatura **Pioneer K/30** consente la lavorazione di 30 kg di prodotto per ciclo; il tempo di pelatura (2-3 minuti) è regolabile per mezzo del programmatore posto sul quadro comandi. La particolare forma del disco abrasivo (food-grade), permette minimi scarti di pelatura. Un timer comanda l'apertura del portello consentendo lo scarico delle patate nel tavolo di monda. L'alimentazione dell'acqua avviene unicamente durante la fase di pelatura. Un filtro inox, di ampie dimensioni, raccoglie i residui delle bucce.

Due zone per una massima igiene

La linea **Pioneer System** consente di separare nettamente in due ambienti distinti, la parte che riguarda il carico del prodotto (**ZONA SPORCA**), da quella di pelatura e monda (**ZONA PULITA**). Questa ottimale installazione garantisce la massima igiene durante la lavorazione, oltre ad una migliore organizzazione del lavoro.

IL TAVOLO DI MONDA A QUATTRO POSTI

Il tavolo di monda è stato progettato in funzione di un'agevole operazione di rifinitura delle patate. Costituito da una capace vasca di raccolta prodotto, è dotato di due piani di taglio (food-grade) con fori di scarico e contenitori di raccolta scarti. Dimensionato per quattro posti di lavoro, dispone di una canalina inclinata che provvede a scaricare il prodotto nel carrello. Al tavolo sono fissati i pulsanti d'inizio e arresto ciclo di lavorazione.

Pioneer System pela le patate seguendone la conformazione. Lo scarto di lavorazione viene così ridotto al minimo.



IL CARRELLO

I sistemi monodirezionale e bidirezionale, sono dotati di carrello inox con vasca da 200 litri per la raccolta del prodotto finito.



RG 400 INOX



TCB 203

La linea di pelatura può essere completata con un tagliaverdure modello **RG 400 INOX** o **TCB 203**, per il taglio delle patate a cubetti, bastoncini, o fette.

ACCESSORI

- Carrello supplementare di raccolta prodotto in acciaio inox Aisi 304, con angoli arrotondati, dotato di maniglia e quattro ruote in nylon.
Dimensioni: 640x780x700(h) mm.