



Christiaens
Agro Systems



LINEA DI PULIZIA CIPOLLOTTI



Funzionamento:

La macchina è stata progettata per il taglio, il lavaggio e la pelatura dei cipollotti. I cipollotti vengono lavati e pelati sul lato radici e tagliati in lunghezza sul lato radici e foglie. La lunghezza di taglio è regolabile. Dopo le varie operazioni i cipollotti arrivano in un'area selezione dove avviene il controllo finale. Gli addetti preparano i mazzetti che vengono appoggiati sul nastro superiore. I mazzetti vengono legati in due punti da legatrici. Infine i mazzetti vengono tagliati un'altra volta sui lati radici e foglie e lavati. Ne risulta un bel mazzo pulito e tagliato. I cipollotti possono venir collocati sulla parte di confezionamento da una o due persone. Si può selezionare con 3 o più addetti.

Video: <https://www.christiaensagro.com/en/products/spring-onions#product-video-17>

Vantaggi:

Risparmio sulla manodopera

Mazzetto più pulito (lavaggio prima della legatura)

Impostazioni variabili

Opzioni:

Sistema scarico scarti, ricircolo dell'acqua, tavoli di selezione rotanti, estensione parte di selezione e confezionamento, legatura automatica, logistica.

Dati tecnici	
Lunghezza	± 7.500 mm (in base al modello)
Larghezza telaio	± 1.200 mm
Altezza	± 1.600 mm
Altezza riempimento e selezione	± 1.000 mm, regolabile
Lunghezza parte riempimento	± 1000 mm (in base al modello)
Lunghezza parte selezione	± 3.000 mm (in base al modello)
Lunghezza taglio	240 - 480 mm
Consumo d'acqua	± 2.4000 l/h
Trasmissione	idraulica
Allacciamento elettrico	16A 400V 50Hz 3f+N+pe
Olio	biodegradabile
Velocità	max. 13,5 m/min regolabile
Telaio	acciaio inossidabile -304
Legatrice	max. 3.000 pezzi/ora



Christiaens
Agro Systems

