

IMPORT



HISPANIA S.L.

IDROMATIC Centrifugadora a ciclo continuo para verduras



CENTRIFUGAR A LO GRANDE Y CON GRAN DELICADEZA

Para garantizar el procesamiento de grandes cantidades de hortalizas y un largo periodo de vida del producto, hoy en día es esencial el uso de sistemas de tratamiento innovadores que puede garantizar resultados óptimos en cada fase, desde la monda al corte, del lavado hasta un preciso centrifugado. En particular esta última operación de centrifugado, presenta los mayores problemas en cuanto debe asegurar el justo grado de humedad al alimento, sin estropear la misma. Por esto Nilma ha desarrollado IDROMATIC, centrifugadora a ciclo continuo estudiada para centrifugar notables cantidades de producto (hasta máx. 400 kg/h) de una forma totalmente automatizada y sin estropear una sola hoja, ni siquiera la más delicada.

Cada ciclo de trabajo – de una duración de pocos minutos – se lleva a cabo a través de fases secuenciales de pesado, carga, centrifugado y la descarga sin ninguna intervención manual.

También la limpieza de la máquina al fin de procesamiento es automática. Sólo es necesario programar el sistema computerizado de la máquina para disponer en tiempo real los datos de producción y regular automáticamente la velocidad de rotación del cestillo.

Sólida, fiable está construida en acero inoxidable 18/10. IDROMATIC está dimensionado en modo de poder asegurar también el trabajo pesado y continuo requerido en la industria alimentaria de la cuarta gama.

IDROMATIC por tanto garantiza altas producciones, reduciendo el uso de mano de obra, un procesamiento a ciclo continuo y el más perfecto centrifugado al tiempo que se preserva la presentación del producto, utilizando la mejor tecnología NILMA.

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

IDROMATIC

Centrifugadora a ciclo continuo para la verdura

➤ CARACTERÍSTICAS

➤ CONSTRUCTIVA

- Telar, paneles externos y tolva contruidos en acero inox. 18/10
- Cestillo en acero AISI 304
- Pies en goma antivibrante
- Cinta de carga y descarga del producto tipo intralox alimentario, montado sobre telar con ruedas, de las cuales 2 con freno, para un fácil desplazamiento durante la operación de limpieza.
- Células de carga para la determinación del peso en la entrada del producto.
- Máquina completamente inspeccionable para la limpieza.

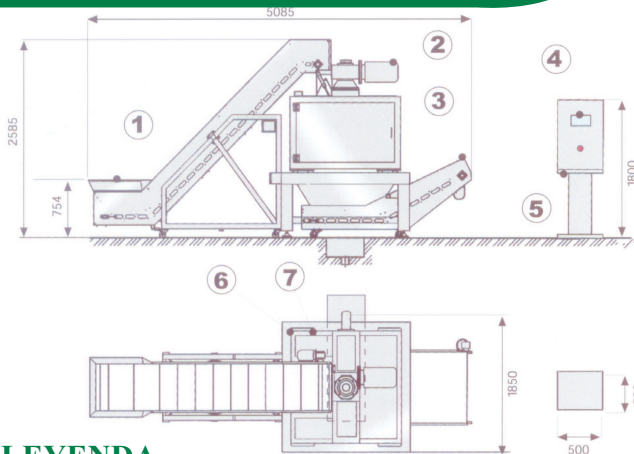
➤ FUNCIONALES

- Cuadro de mandos dotado de PLC, programable en base al tipo de verdura y cantidad. Mandos a baja tensión y grado de protección IPX5
- Dispositivo de seguridad antiinfortunio sobre la presencia de las cintas y sobre la apertura de la tapa de inspección.
- Dispositivo a aire, para la eliminación de las hojas residuales en el cestillo.
- Dispositivo de lavado automático.

➤ CONSTRUCTIVA

- Tensión eléctrica Standard (V): 230/400, 50 Hz, 3-ph +N+T
- Potencia eléctrica instalada (kW): 6
- Régimen máximo de rotación cestillo (rpm): 400
- Capacidad máxima de carga 8kg): 20
- Producción: verdura en hojas de 200 a 600 kg/h*
verdura pesada de 600 a 1200 kg/h*
* dependiendo del producto a tratar y el grado de centrifugado requerido
- Ruido aéreo dB_A 78

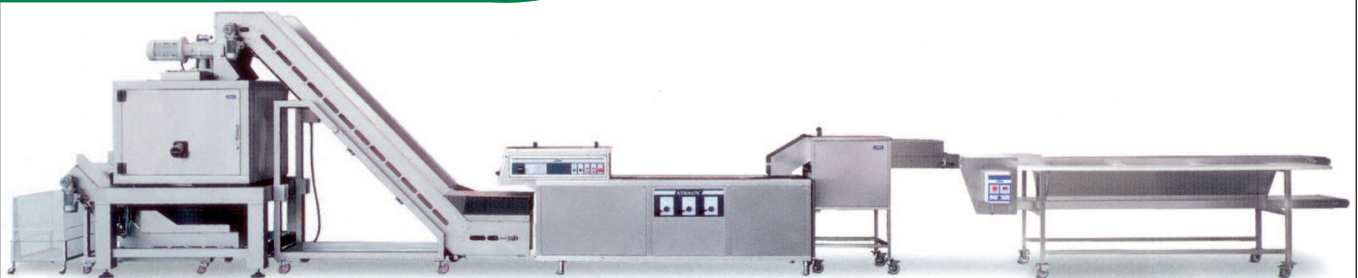
Diseño técnico y máquina



LEYENDA

- 1) Cinta de carga con ruedas
- 2) Estructura centrifugadora
- 3) Cinta de descarga con ruedas
- 4) Cuadro de mandos y potencia
- 5) Alimentación eléctrica
- 6) Alimentación agua fría
- 7) Alimentación aire comprimido

Línea continúa



Idromatic unido a la lavaverduras Atirmatic, a la cortadora Stripper II y a la mesa de monda motorizada componen una línea continua para la elaboración de la verdura.

ISO 9001
registered
GASTEC

Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



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.