

IMPORT



HISPANIA S.L.

PIONEER SYSTEM

Línea automática de pelado de patatas



UNA LÍNEA CONTINUA PARA GRANDES PRODUCCIONES

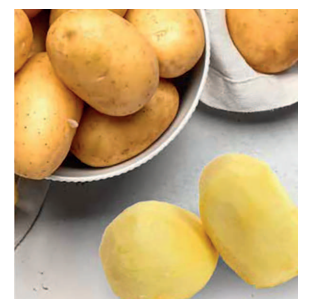
Pioneer System permite una alta capacidad productiva combinada con un notable ahorro de gestión. En **una única línea**, sin esfuerzo, pausas y desplazamientos, se lavan, pelan y finalizan grandes cantidades de patatas de forma rápida y racional.

El ciclo de trabajo comienza en la tolva de carga, donde se lavan las patatas y luego un elevador las transporta a la peladora. El pelado se realiza con un **disco abrasivo**. Durante esta fase, el agua introducida en la peladora conduce los residuos de pieles al filtro.

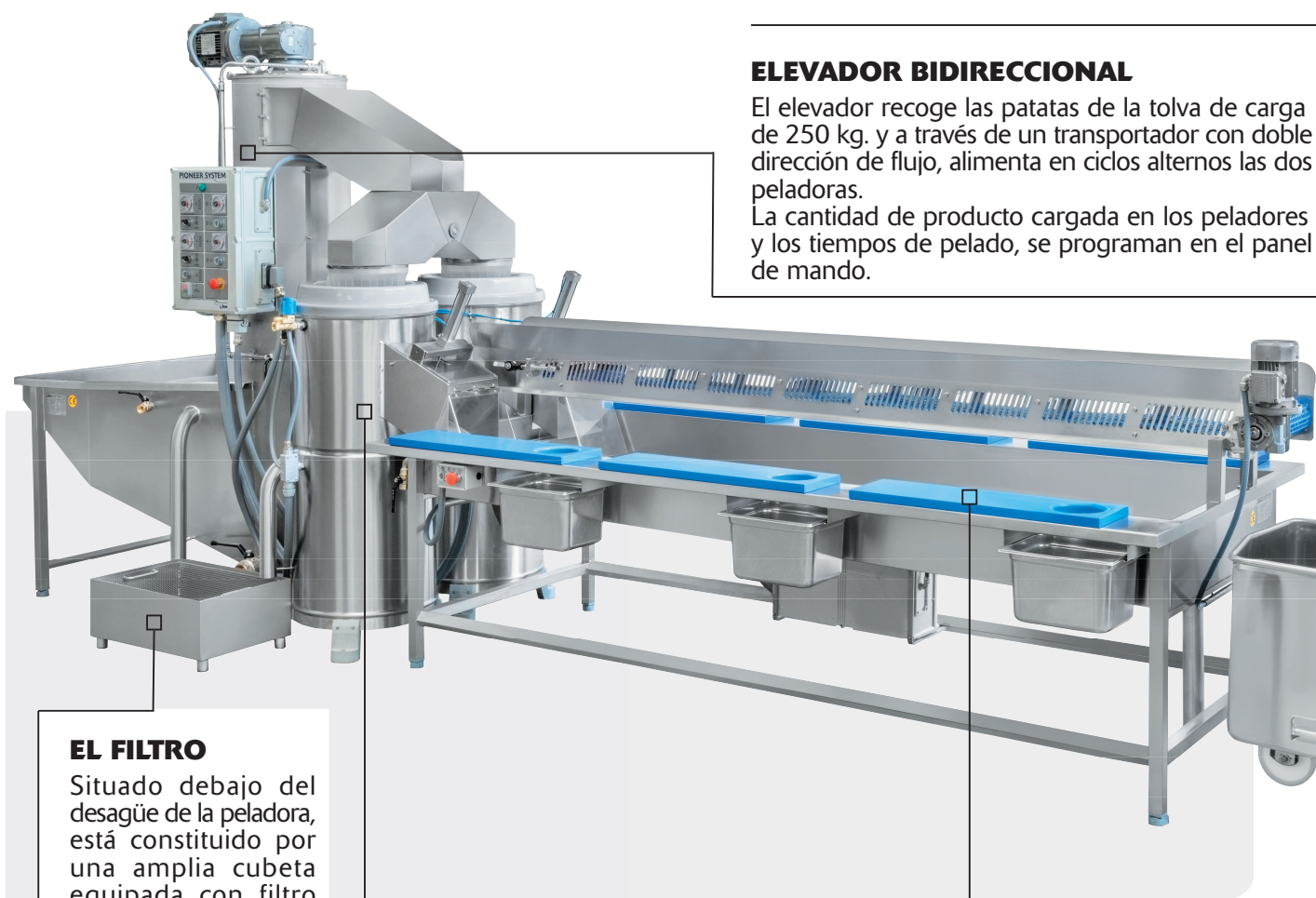
Una vez finalizado el ciclo, las patatas se descargan automáticamente en la **mesa de monda** para su acabado manual; posteriormente, colocadas en el **canal o en la cinta transportadora** (según el modelo), caerán en el carro de recogida. El Sistema Integrado Pioneer está disponible en versiones mono y bidireccionales, con **capacidad de producción de 600 y 1200 kg/hora**.

Pioneer System, un sistema continuo de pelado de patatas que, **garantizando mínimos desperdicios y gran ahorro de mano de obra**, hace más segura, higiénica y económica la elaboración de los tubérculos en cada cocina moderna e industria de IV gama

Nilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



PIONEER SYSTEM BIDIRECCIONAL



ELEVADOR BIDIRECCIONAL

El elevador recoge las patatas de la tolva de carga de 250 kg. y a través de un transportador con doble dirección de flujo, alimenta en ciclos alternos las dos peladoras. La cantidad de producto cargada en los peladores y los tiempos de pelado, se programan en el panel de mando.

EL FILTRO

Situado debajo del desagüe de la peladora, está constituido por una amplia cubeta equipada con filtro extraíble para la recogida de los residuos de pelado.

EL SISTEMA DE PELADO DOBLE PIONEER

Las dos peladoras **Pioneer K/30** permiten trabajar 60 kg de patatas (30+30 kg) en ciclos alternados. Los dos sistemas permiten un pelado perfecto, reduciendo al mínimo los residuos. Gracias a un dispositivo neumático de apertura y cierre de las puertas, los peladores descargan automáticamente el producto pelado en la mesa de monda o desgrane.

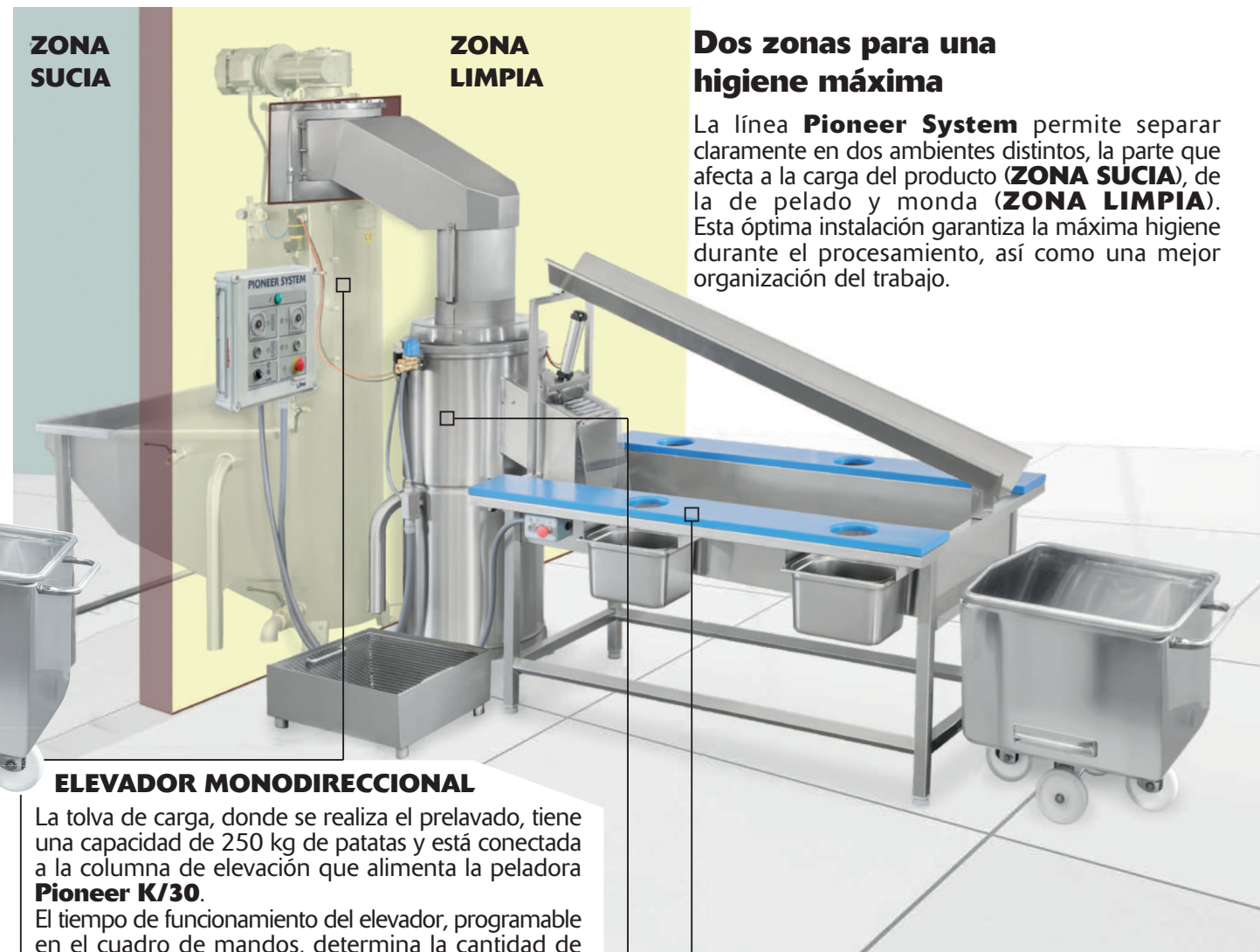
LA MESA DE MONDA DE 6 PUESTOS

La mesa de monda ha sido diseñada en función de una operación ergonómica y racional de acabado de las patatas. Constituido por una cuba de recogida de producto y está equipado con dos planos de corte (food grade) con orificios de descarga de residuos y contenedores de recogida. Dimensionado para seis puestos de trabajo, dispone de una cinta transportadora que descarga el producto en el carro. En la mesa, regulable en altura, están fijados los pulsadores de inicio y parada del ciclo de elaboración.

Pioneer System pela las patatas siguiendo su conformación. El descarte de procesamiento se reduce así al mínimo.



PIONEER SYSTEM MONODIRECCIONAL



ZONA SUCIA

ZONA LIMPIA

Dos zonas para una higiene máxima

La línea **Pioneer System** permite separar claramente en dos ambientes distintos, la parte que afecta a la carga del producto (**ZONA SUCIA**), de la de pelado y monda (**ZONA LIMPIA**). Esta óptima instalación garantiza la máxima higiene durante el procesamiento, así como una mejor organización del trabajo.

ELEVADOR MONODIRECCIONAL

La tolva de carga, donde se realiza el prelavado, tiene una capacidad de 250 kg de patatas y está conectada a la columna de elevación que alimenta la peladora **Pioneer K/30**. El tiempo de funcionamiento del elevador, programable en el cuadro de mandos, determina la cantidad de patatas que hay que cargar en la peladora.

EL SISTEMA DE PELADO PIONEER

El sistema de pelado automático **Pioneer K/30** permite el procesamiento de 30 kg de producto por ciclo; el tiempo de pelado (2-3 minutos) es regulable mediante el programador situado en el panel de mandos. La forma particular del disco abrasivo (food-grade), permite mínimos descartes de pelado. Un temporizador controla la apertura de la puerta, permitiendo la descarga de las patatas en la mesa de monda. El suministro de agua se realiza únicamente durante la fase de pelado. Un filtro de acero inoxidable, de grandes dimensiones, recoge los residuos de las pieles.

LA MESA DE MONDA DE 4 PUESTOS

La mesa de monda ha sido diseñada para facilitar el acabado de las patatas. Constituido por una cuba de recogida del producto y está dotado de dos planos de corte (food-grade) con orificios de descarga y depósitos de recogida de residuos. Dimensionado para cuatro puestos de trabajo, dispone de un canal inclinada que permite descargar el producto en el carro. Los pulsadores de inicio y paro del ciclo de trabajo están fijados a la mesa.



EL CARRO

Los sistemas monodireccional y bidireccional, están equipados con carro de acero inoxidable con cuba de 200 litros para la recogida del producto acabado.

ACCESORIOS

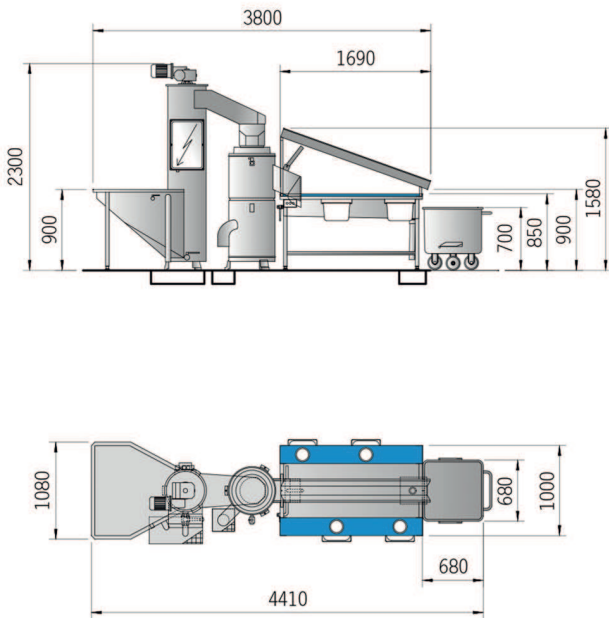
La línea de pelado se puede completar con una cortadora de verduras modelo RG 400 INOX o TCB 203, para cortar patatas en cubos, bastones, o rodajas. Carro de recogida adicional fabricado en acero inoxidable AISI 304, con esquinas redondeadas, equipado con asa y cuatro ruedas de nylon. Dimensiones: 640x780x700 (h) mm.

PIONEER SYSTEM

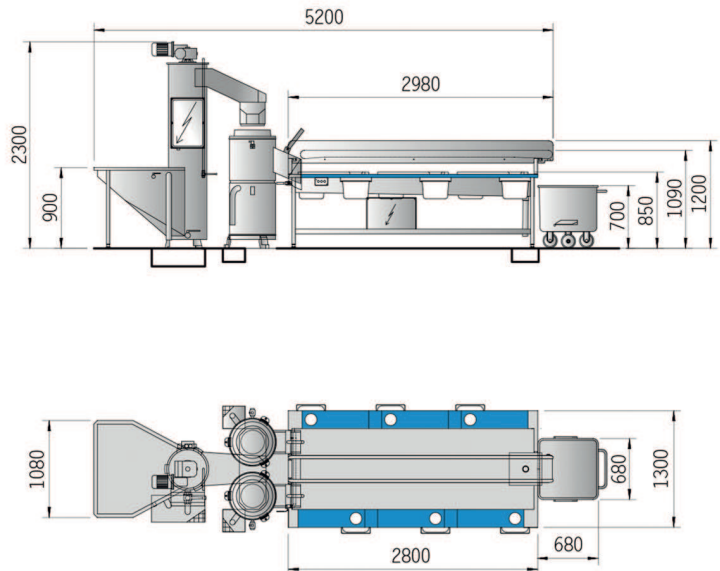
Línea automática de pelado de patata

DISEÑO TÉCNICO

PIONEER SYSTEM MONODIRECCIONAL



PIONEER SYSTEM BIDIRECCIONAL



CARACTERÍSTICAS

CONSTRUCTIVAS

- Línea de pelado construida completamente en acero inoxidable AISI 304.
- Elevador equipado con tolva de prelavado y transportador de flujo de patatas.
- Peladora con disco abrasivo (food-grade).
- Entrada de agua peladora con electroválvula controlada por temporizador.
- Filtro extraíble de recogida de las pieles.
- Mesa de limpieza con 4 o 6 plazas, compuesta por una cuba de recogida de patatas, dos planos de corte en material plástico (food-grade) con orificios de descarga equipados con contenedores de recogida de residuos.
- Carro de 200 litros de capacidad (opcional).

FUNCIONALES

- Elevador a còclea accionado por motorreductor, equipado con desviador de flujo de patatas (bidireccional).
- Puerta de descarga en la peladora de patatas con apertura/cierre neumático controlado por temporizador.
- Disco abrasivo extraíble accionada por motorreductor
- Mesa de 4 plazas equipada con canal inclinado para descarga de patatas y mando de inicio/parado del ciclo de trabajo.
- Mesa de 6 puestos equipada con cinta transportadora de descarga de patatas y mando de inicio/parado del ciclo de trabajo.
- Cuadro de mandos a baja tensión (24V), equipado con: piloto de tensión, programadores de los tiempos de carga y pelado de patatas, pulsadores de marcha elevador y pelador, selector puerta peladora abierta/cerrada/automática, selector stop/arranque cinta, pulsador de parada de emergencia.

DATOS TÉCNICOS

| | MONODIRECCIONAL | BIDIRECCIONAL |
|----------------------------|------------------------|------------------------|
| Conexión eléctrica | 3~230/400 50Hz + PE | 3~230/400 50Hz + PE |
| Potencia instalada kW | 2,7 | 4,2 |
| Entrada de agua elevador Ø | 3/4" | 3/4" |
| Desagüe agua elevador Ø | 2" | 2" |
| Entrada de agua pelador Ø | 1/2" | 2 x 1/2" |
| Desagüe agua pelador Ø | 2" | 2 x 2" |
| Entrada de agua mesa Ø | 3/4" | 3/4" |
| Desagüe agua mesa Ø | 1" 1/2 | 1" 1/2 |
| Conexión aire comprimido Ø | 1/4" | 1/4" |



Reproducción prohibida incluso parcial. Septiembre 2024



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.