PALINOX®

MACHINE DE LOTAGE MULTI-PESEUSE POUR SEMI-CONSERVES

LOT 8-16 SEMI

LOT-8/16: est une ligne composée de plusieurs éléments indépendants et synchronisés, en fonction du processus ou des formats.

Nouvelle génération, conçue par **PALINOX INGENIERÍA Y PROYECTOS** et développée pour le secteur alimentaire, pour des environnements hostiles, agressifs et à forte humidité.

Cet équipement remplit les fonctions de dosage en utilisant la méthode de combinaison de portions de produit frais pour les produits semi-conservés.

Le fonctionnement de base de la machine consiste en l'entrée du produit par la trémie d'alimentation sur le tapis de clapets articulés. Ces clapets alimentent les bols de pesée, où le poids est capturé et ensuite stocké dans les tiroirs inférieurs pour les combiner et obtenir le poids cible.

Il convient aux lots de 2,5 à 10 kilos. Facile à entretenir et à utiliser.

La ligne est alimentée automatiquement par une trémie de dosage, qui dose intelligemment la peseuse en fonction du produit et du format requis à chaque instant. Il suffit de déposer les produits dans la trémie pour que le reste se fasse automatiquement.

Il existe plusieurs façons de collecter les lots lourds au moyen d'un convoyeur de levage et avec des poussoirs, en formant des compartiments :

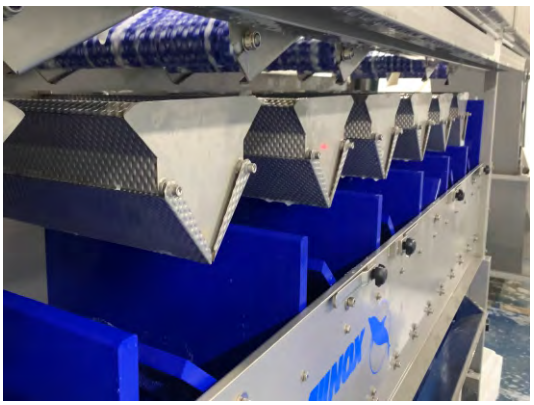
- Manuel : Au moyen d'un remplisseur manuel et d'une pédale ou d'un bouton pneumatique, à partir de deux chambres simultanément.

- Dispositif de remplissage de plateaux sur mesure avec chargement automatique des barquettes dans les plateaux des operculeuses.
- Remplissage directement sur une fermeuse de sacs automatique.

Le chargement de chaque bol peut éventuellement être effectué de manière automatique et intelligente,

Au moyen d'une bande transporteuse munie de volets articulés, la marchandise en circulation et en continu sera déposée dans les bols pour être remplie ou pour compléter la pesée, selon le poids préprogrammé. L'ensemble du système fonctionne grâce à un moteur électronique et des pistons pneumatiques à haute résistance à l'humidité.

Il dispose d'un écran tactile, résistant et fonctionnel, avec des accessoires en option.
Il est possible de réaliser jusqu'à 14 pesées par minute. Cela dépendra du poids minimum que nous avons programmé ainsi que du produit en question et de son format.



Pol. Ind. Riu Ripoll Sud
Riu Ripoll, 28 - 08202 Sabadell, Barcelona.

Tel +34 937 80 00 03
E-mail: info@palinox.com

Tel +34 607 490 591
E-mail: recambios@palinox.com

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Construction robuste en acier inoxydable AISI 304	Oui
Connexion 440v. III 50/60 Hz	Oui
Puissance électrique (Kw.)	Oui
Degré de protection contre l'humidité (IP-65)	Oui
Convoyeurs, modulaires en polyéthylène (plastique dur) avec poussoirs et lisses	Oui
Écran tactile TFT, 7" 256 couleurs	Oui
Cellules de charge en acier inoxydable, (IBM1-IP68) avec réglage de la sensibilité +-01%.	Oui
Paramètres de poids configurables, max/min et tare automatique (0) avec étalonnage facile à l'écran.	Oui
Il intègre 8 bols de pesée basculants avec 16 stations de sélection et 16 000 possibilités de poids.	Oui
Capture de données pour la communication de données provenant de systèmes externes.	Oui
Programmation et stockage de différents types de recettes.	Oui
Actionnement pneumatique (6 bar)	En Option
Pistons et autres pneumatiques en acier inoxydable et consommation nécessaire (6 bar)	Oui
*Nombre de lots/minute avec une ligne complète (situations normales)	12/14
Accès facile au nettoyage avec des bandes et des plastiques normalisés et de qualité alimentaire	Oui
Dimensions maximales du produit testé : 250x125. Poids maximal du produit (1,5 kg).	Oui

Détail des bols de pesée

Écran tactile TFT, 6" 256 couleurs

Détail des trappes

Détail de l'alimentation et de la charge

Détail de la bande d'évacuation et du remplissage des lots

Détail de la ligne complète