

### Especificaciones del producto

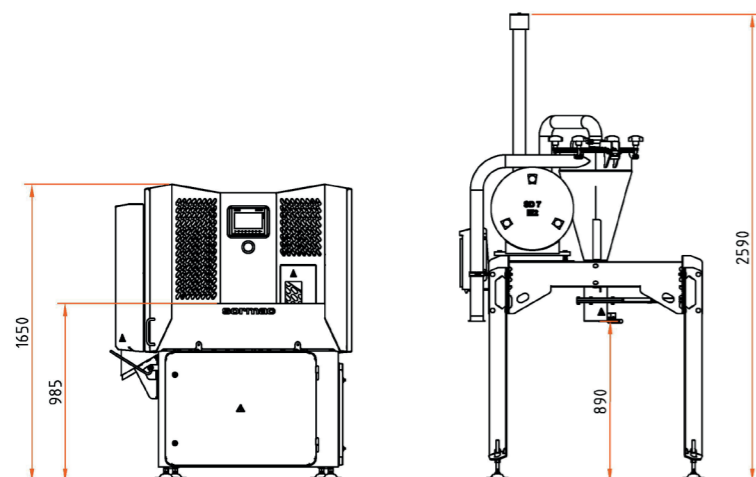
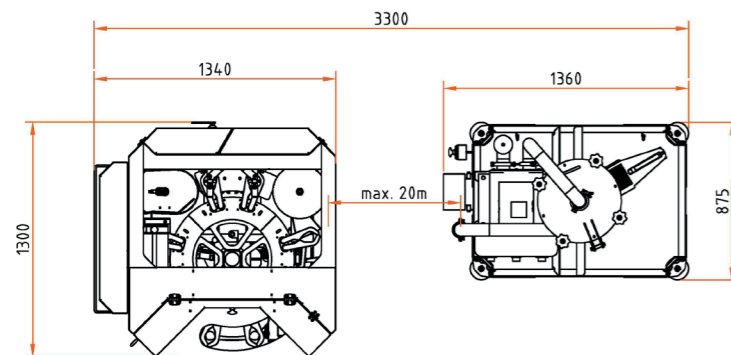
La PepperCorer procesa pimientos con una longitud mínima de 70 mm y una longitud máxima de 145 mm. El diámetro procesable es de entre 60 y 115 mm. Por eso esta máquina es adecuada para todo tipo de pimientos.

### Opciones

- Cinta transportadora
- Taladro descorazonador de Ø 30, 40, 45, 50, 55 mm
- Cuchillas para cortar los segmentos en 2, 4, 6, 8, 12, 16, 20 o 24 partes (corte vertical)
- Cuchillas para cortar los dados en 2 o 3 partes (corte horizontal)

### Ficha técnica

Tipo	PC-55
Tensión de alimentación	400V, 3ph, 50/60Hz
Potencia instalada	5,65 kW
Dimensiones (L x An x Al)	3300 x 1300 x 2590 mm
Aire comprimido	6 bar



## PepperCorer PC-55



### Funcionamiento

Los pimientos se colocan manualmente y de dos en dos en los soportes de la mesa de indexación de productos desde una cinta transportadora opcional. Los soportes se regulan de forma neumática y mantienen los pimientos centrados en su posición. La mesa de indexación de productos gira de forma gradual. Durante un giro completo de esta mesa, los pimientos son sometidos a un máximo de cuatro procesos, dependiendo del tipo de máquina.

En el primer proceso se corta el tallo del pimiento. En el segundo proceso se descorazona el pimiento, cortando todo el corazón de semillas y extrayéndolo por medio de una unidad de vacío. Esta unidad descorazonadora está conectada a la unidad de vacío mediante una manguera.

El siguiente proceso es opcional y consiste en el corte de los extremos y el corte horizontal de los pimientos. Las cuchillas cortan la parte inferior y/o superior del pimiento a una distancia prefijada. También es posible instalar una cuchilla adicional para cortar el pimiento por la mitad. Estas funciones se pueden desactivar.

En el cuarto y último proceso (opcional) es posible abrir el pimiento o dividirlo en diferentes gajos. Esta función también se puede desactivar.

### Capacidad

La PepperCorer tiene una capacidad de 3.100 unidades por hora, dependiendo de la habilidad del operador.



## Numerosas posibilidades de procesado

- **Dados de pincho moruno**, de 25 y 30 mm
- **Anillas**, hasta dos unidades
- **Gajos**, de 2 a 24 unidades

## Apto para todo tipo de pimientos

- Longitud procesable: 70-145 mm
- Diámetro procesable: 60-115 mm
- Taladros descorazonadores: Ø 30, 40, 45, 50 y 55 mm

## Alta capacidad por operador

En función de la habilidad: 3.100 unidades por hora

## Flexible

La PepperCorer mide la longitud del pimiento y adapta a ella la profundidad del taladro. Así cada pimiento es descorazonado perfectamente sin hacer cortes en las paredes.

## Panel de control digital

- Fácil ajuste digital de la capacidad
- El programa dispone de diferentes niveles de permisos.
- Contador de producto

## Soportes neumáticos

Los soportes se regulan neumáticamente con aire comprimido, centrando el producto y manteniéndolo en su posición.

## Higiénica

Todas las placentas se recogen en una caja. Esta se puede poner en otra sala para tener un entorno de trabajo higiénico.



## Cinta transportadora (opcional)

- Introducción del producto a una altura ergonómica
- Inicio y parada automáticos

## Eficaz separación de residuos

La nueva unidad de vacío se puede colocar hasta a un máximo de 20 metros de la descorazonadora.



■ **Dados para brochetas**  
de 25 y 30 mm



■ **Aros**  
hasta 2 unidades



■ **Trozos**  
2-24 unidades