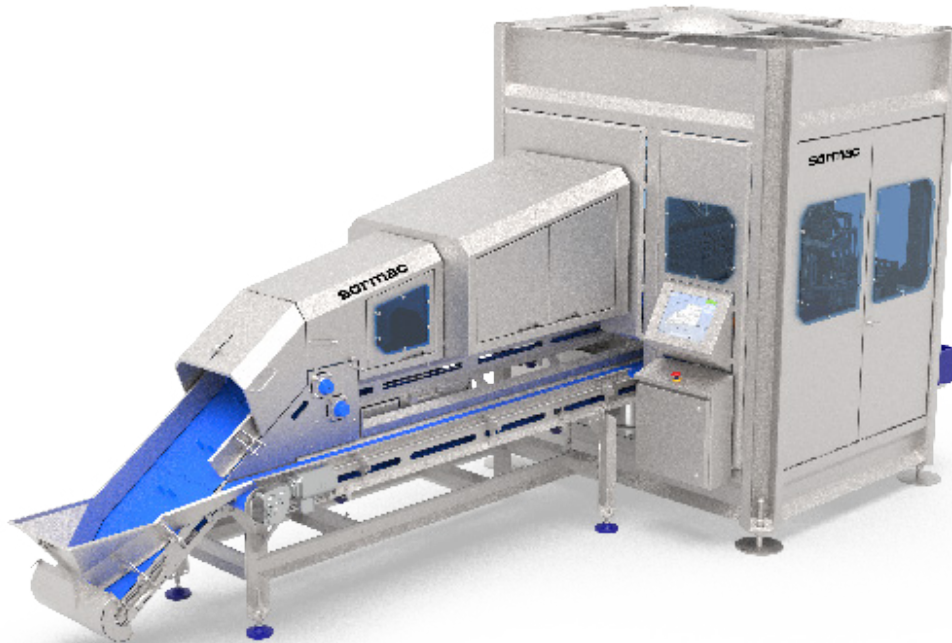


Descorazonadora robótica de pimientos **PCR**



Principio de funcionamiento

Diseñada para alcanzar un máximo de eficiencia e higiene, esta descorazonadora de pimientos de última generación asistida por robótica procesa pimientos morrones. Desde la individualización y orientación hasta el descorazonado y porcionado, de forma continua y totalmente automática.

PCR viene equipada con una tolva de alimentación y una cinta individualizadora que se encarga de que los pimientos entren de uno en uno en el sistema de transporte. Una vez que los pimientos se encuentran estables en la cinta, los distanciadores se retiran y los productos continúan su camino hacia la caja de visualización.

En el siguiente paso, un sistema de visualización analiza los pimientos para determinar su posición y orientación exactas. De este modo, el brazo robótico puede levantar el pimiento y ponerlo en las pinzas que lo llevan a la estación de descorazonado y corte en la posición correcta (con el tallo hacia abajo).

De forma parecida a la descorazonadora robótica de pimientos PC-55, la destalladora corta el tallo del pimiento y la estación descorazonadora elimina las semillas. La unidad de vacío aspira el corazón de semillas entero y lo transporta al depósito de desechos. Adicionalmente, los pimientos se pueden cortar en rodajas, anillos, gajos y porciones de hasta 24 trozos.

Capacidad

La descorazonadora robótica de pimientos posee una capacidad de hasta 2.500 unidades por hora, en función del tipo de producto, la calidad y la velocidad de alimentación.

