

Éplucheuse d'oignons **USM-S60**



Principe de fonctionnement

L'Éplucheuse d'oignons USM-S60 comporte une trémie de réception des oignons qui sont pris un à un par un opérateur qui les positionne dans un réceptacle qui les amène aux différents de coupe.

Les oignons une fois positionnés par une personne près de la section de coupe sont étêtés et ont leurs racines coupées par des couteaux rotatifs. Ces couteaux s'écartent et se rapprochent en fonction de la taille exacte de chaque oignon. La position des couteaux est réglable. Ce réglage est simple à modifier.

Les oignons dont tête et racines ont été coupées sont transportés vers une station de coupe à deux vitesses. L'enveloppe extérieure est d'abord légèrement entaillée horizontalement. Cette coupe horizontale est facile à régler en hauteur et en profondeur en fonction du diamètre des produits. Cette coupe est nécessaire pour pouvoir ôter facilement l'enveloppe extérieure dans la station de pelage.

À l'arrivée dans la section de pelage les oignons sont pris par deux bras et enlevés de la chaîne de transport. En même temps se produit un mouvement de rotation et les oignons sont entaillés à la périphérie.

La profondeur de l'entaille est réglable. En même temps que la coupe, l'enveloppe extérieure est enlevée par de l'air comprimé soufflé.

Cette enveloppe extérieure est séparée des oignons pelés, afin d'éviter tout contact. L'enveloppe extérieure tombe sous la machine dans un bac ou sur un convoyeur (option) qui l'évacue ainsi que les têtes et les racines.

La capacité de la machine est de 60 oignons à la minute. Le variateur de fréquences incorporé permet de réduire la vitesse de fonctionnement.

Capacité

Selon le diamètre, la forme et la qualité du produit, l'USM-S60 permet de traiter jusqu'à maximum 3 600 oignons par heure.

Options

- chaînes transporteuses pour le diamètres d'oignons non standard (40 - 60 ou 80 - 140 mm)
- table d'inspection incorporée directement à la machine
- trémie avec convoyeur d'extraction
- convoyeur d'évacuation des déchets



Spécification de produit

L'USM-S60 permet de peler des oignons de 40 à 140 mm. Il est possible de peler les oignons de tous diamètres, gros et petits. Il suffit d'adapter la machine (voir liste des options).

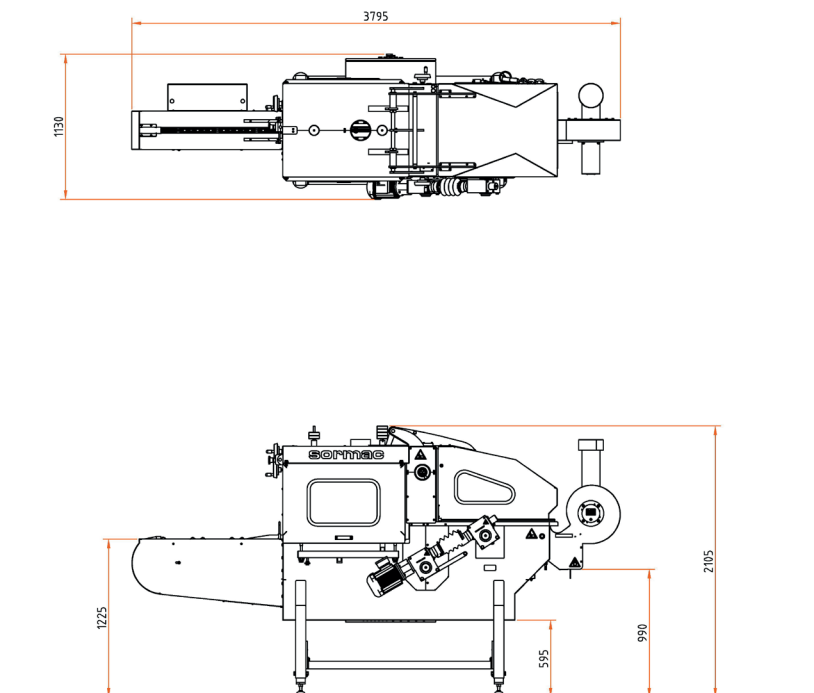
Avantages

- très bon rapport prix/performances
- parfait résultat de pelage
- pelage entièrement à sec
- pertes réduites lors de l'épluchage
- haut rendement (peu de déchets)
- conception hygiénique de machine (facile à nettoyer et à désinfecter)
- faible consommation d'air et d'électricité

Caractéristiques techniques

Type	USM-S60
Tension d'alimentation	400V, 3ph, 50/60 Hz
Puissance installée	2,05 kW
Dimensions (LxIxH)	3 795 x 1 130 x 2 105 mm
Air pression	6 bar (air sec)
Consommation d'air	max. 1,1 Nm ³ /min. (avec 6 bar air pression)
Niveau sonore	88 dB(A)*

* Indien voorzien van gesloten afvaltransporteur aan onderzijde van de machine.



Sormac B.V.

P.O. Box 419
NL-5900 AK Venlo
Huiskensstraat 68
NL-5916 PN Venlo

T: +31 (0)77 351 84 44
info@sormac.nl
www.sormac.com

© Sormac B.V. Tous droits réservés. Sous réserve de modifications.