

Caractéristiques du produit

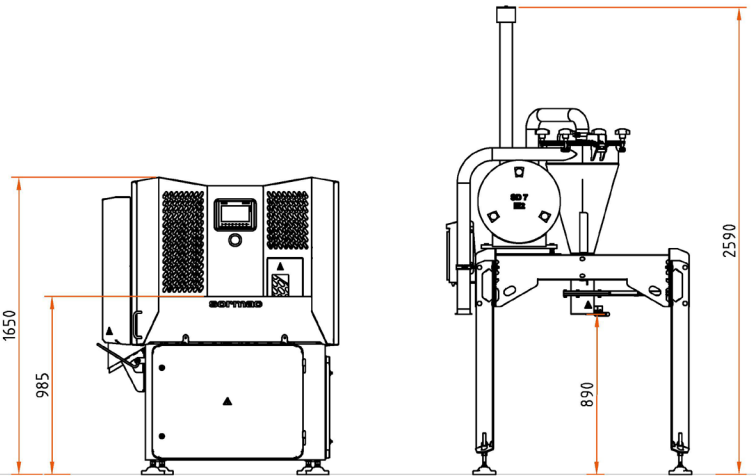
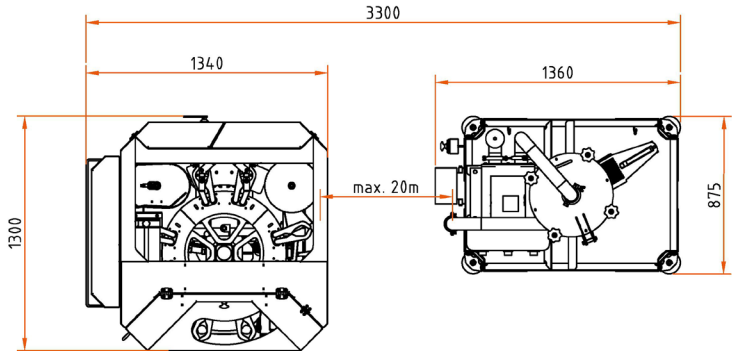
Le étrogneuse de poivrons d’une longueur minimale de 70 mm et d’une longueur maximale de 145 mm. Le diamètre des poivrons pouvant être découpés est compris entre 60 et 115 mm. La machine convient donc à toutes les classes de poivrons.

Options

- courroie d’alimentation
- foret étrogneur de Ø 30, 40, 45, 50, 55 mm
- lames pour couper les poivrons en 2, 4, 6, 8, 12, 16, 20 ou 24 morceaux (découpe verticale)
- couteaux pour diviser les morceaux en 2 ou 3 (découpe horizontale)

Caractéristiques techniques

Type	PC-55
Tension de raccordement	400V, 3ph, 50/60Hz
Puissance installée	5,65 kW
Dimensions (L x l x h)	3300 x 1300 x 2590 mm
Air comprimé	6 bar



Étrogneuse de poivrons PC-55



Principe de fonctionnement

Les poivrons sont placés manuellement, par paires, dans les supports de la table de produits à partir d’un tapis d’alimentation en option. Les supports sont à contrôle pneumatique, et maintiennent les poivrons centrés dans la bonne position. La table de produits tourne par paliers. Lors d’un tour complet de cette table, les poivrons subissent au maximum 4 opérations, selon la version de la machine.

La première opération consiste à couper la tige. La deuxième opération consiste à étrogner les poivrons. Le trognon entier avec les graines est alors découpé et évacué par aspiration. L’étrogneur est relié à l’unité d’aspiration par un tuyau.

L’opération suivante est facultative et consiste à retirer la tête et trancher horizontalement les poivrons. Les lames coupent le haut et le bas du poivron à la distance définie. Un couteau supplémentaire coupe ensuite le poivron en deux. Ces fonctions peuvent être désactivées.

Lors de la quatrième et dernière opération (facultative), il est possible de couper le poivron pour l’ouvrir, ou de le diviser en plusieurs morceaux. Cette fonction peut aussi être désactivée.

Capacité

Le étrogneuse de poivrons a une capacité de 3100 pièces par heure, en fonction de l’habileté de l’opérateur.

