

### Options

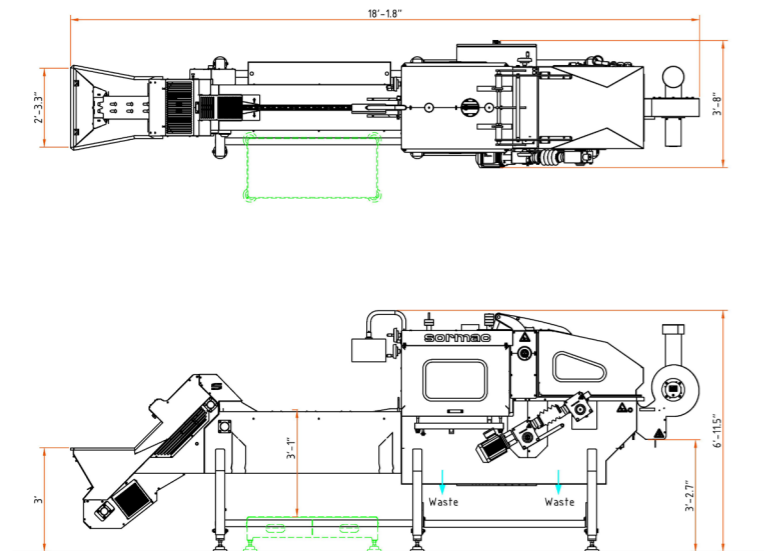
- panneau de commande numérique doté d'une technique d'économie d'air
- chaînes transporteuses pour différents diamètres d'oignons (40 à 60 mm ou 80 à 140 mm)
- table d'inspection externe attenante
- plateformes de commande
- convoyeur d'évacuation des déchets

### Spécifications du produit

La machine USM-S100 permet de peler des oignons d'un diamètre allant de 55 à 120 mm. Il existe des versions adaptées pour des diamètres plus petits et plus grands (voir options).

### Caractéristiques techniques

Type	USM-S100
Tension d'alimentation	230/400 V, 50/60 Hz
Puissance installée	2,3 kW
Dimensions (Lxlxh)	5 540 x 1 120 x 2 125 mm
Pression d'air	6 bar (air sec)
Consommation d'air	max. 1,1 Nm <sup>3</sup> /min (avec 6 bar air comprimé)
Niveau sonore	< 83 dB(A)



## Éplucheuse d'oignons USM-S100



### Principe de fonctionnement

L'Éplucheuse d'oignons USM-S100 allie facilité d'utilisation et fiabilité à toute épreuve. L'opérateur dispose d'un panneau de commande orientable (en option), doté de toutes les fonctions utiles. En outre, toutes les informations importantes telles que la capacité, le nombre d'oignons pelés, les heures de fonctionnement et l'identification des défauts sont immédiatement visibles.

Les oignons sont sortis de la trémie d'alimentation par un convoyeur à ressort et placés sur les supports de la chaîne de transport. L'opérateur place les oignons dans la position horizontale adéquate. Les oignons sont ensuite étêtés, équeutés par des couteaux rotatifs et incisés à l'avant et à l'arrière. Au bout de la chaîne de transport, les oignons sont ramassés par deux bras à pinces rotatives. Ces bras sont montés sur une roue de pelage sur laquelle les oignons sont incisés sur toute leur circonférence et débarrassés de leurs pelures par un injecteur à air comprimé.

Les oignons pelés et les pelures sont séparés au moyen d'un puissant courant d'air.

Un certain nombre de réglages sont prévus pour adapter la machine à différents diamètres d'oignons. Cette action peut être effectuée en grande partie par le biais de la commande située sur le côté de la machine, même pendant le fonctionnement.

La technique d'économie d'air de Sormac utilisée par l'USM-S100 assure une faible consommation d'énergie ainsi qu'une meilleure qualité de pelage.

### Capacité

Selon le diamètre, la forme et la qualité, l'USM-S100 traite entre 4 800 et 6 000 oignons par heure, devant être positionnés par une personne.



## Une ligne entière sur un seul niveau

Il n'est pas nécessaire de prévoir des plateformes supplémentaires. Les déchets sont évacués de manière centralisée au moyen d'un convoyeur d'évacuation des déchets intégré.

## Lames de coupe faciles à régler

Aucun outil n'est nécessaire pour régler les lames de coupe en profondeur.

## Processus de pelage visible

Grâce à de grandes fenêtres et à un éclairage LED, le processus de coupe et de pelage peut être facilement observé.

## Aucun cylindre pneumatique

Aucun cylindre pneumatique dans l'espace de pelage : fiabilité accrue.

## Zone de séparation de coupe et de pelage

Avantages en termes de facilité de nettoyage et d'hygiène.

## Faible niveau sonore

Niveau sonore pendant le fonctionnement <83 dB (A).

## Faible consommation d'énergie et d'air

Jusqu'à 40 % de consommation d'énergie et d'air en moins que les machines comparables.

## Ajustement lorsque la machine est en marche

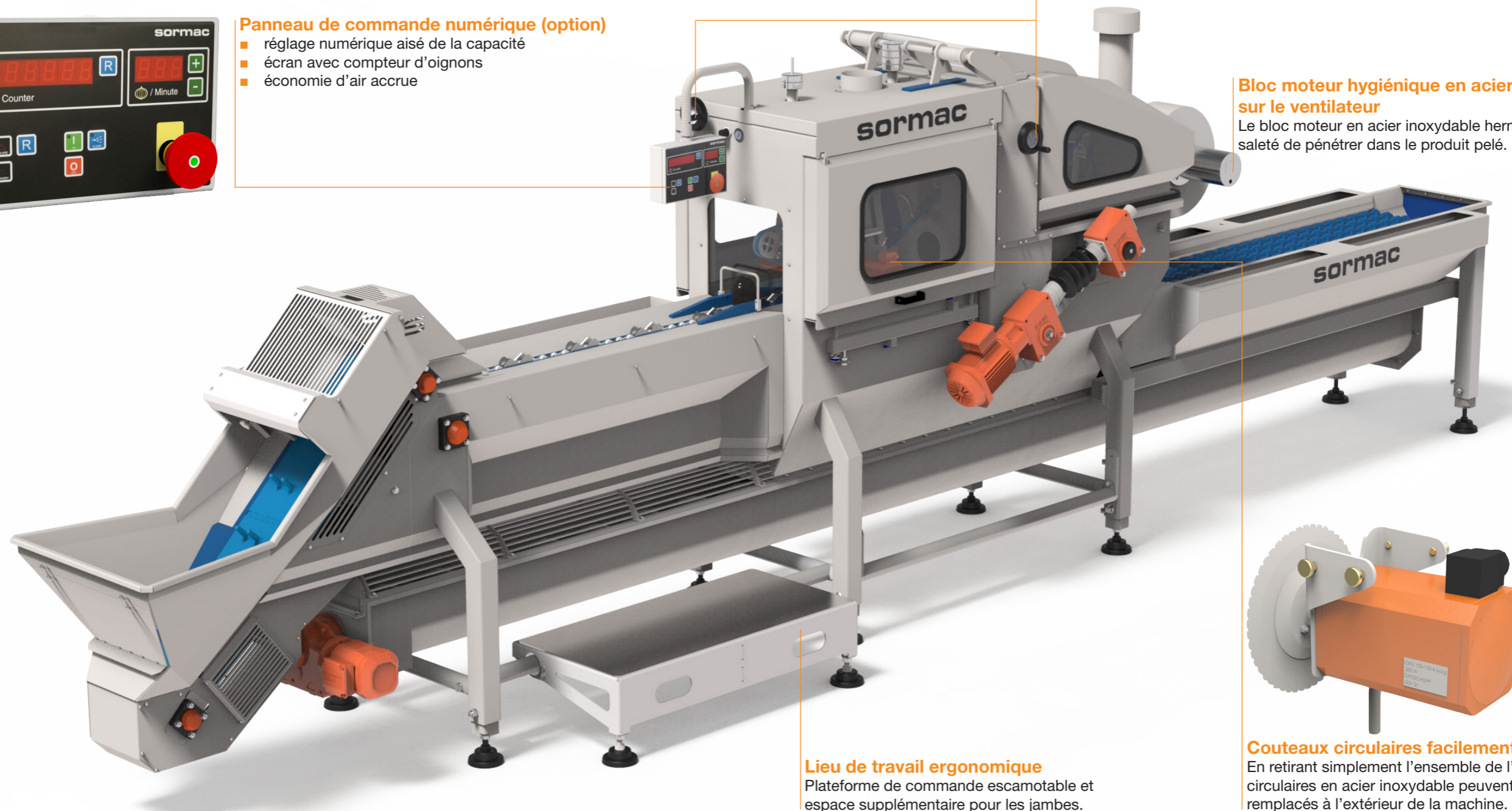
La plupart des réglages sont disponibles pendant le fonctionnement de la machine.

## Bloc moteur hygiénique en acier inoxydable sur le ventilateur

Le bloc moteur en acier inoxydable hermétique empêche la saleté de pénétrer dans le produit pelé.

## Panneau de commande numérique (option)

- réglage numérique aisé de la capacité
- écran avec compteur d'oignons
- économie d'air accrue



## Lieu de travail ergonomique

Plateforme de commande escamotable et espace supplémentaire pour les jambes.

## Couteaux circulaires facilement amovibles

En retirant simplement l'ensemble de l'unité, les couteaux circulaires en acier inoxydable peuvent être facilement remplacés à l'extérieur de la machine.

