

Preparación, Corte

Multicorer (4B/2B)

El Multicorer está diseñado para descorazonar grandes cantidades de lechuga, col y otros productos de un máximo de 240 mm de diámetro y reduce la necesidad de personal durante la preparación de manera considerable.

Hasta 2400 unidades/h Capacidad



Sus beneficios

- ✓ El descorazonado y el segmentado automáticos permiten procesar grandes cantidades
- ✓ Menos personal requerido en la preparación de productos
- ✓ Posibilidad de segmentar productos como preparación para las siguientes etapas de procesamiento
- ✓ Puede procesar diferentes productos al mismo tiempo

Descripción

Descorazonado y segmentado automatizado de grandes cantidades de lechuga, col o pimientos

El Multicorer prepara productos como la lechuga iceberg, la frisée, la escarola y la achicoria o la col roja y blanca (en general, variedades de coles redondas), así como también pimientos, mediante un proceso de descorazonado y segmentado en los pasos de procesamiento descritos a continuación.

El manejo de la máquina durante el procesamiento es muy sencillo: una persona coloca el producto en los sujetadores con el tallo hacia abajo. Los productos procesados pueden tener un diámetro de hasta 240 mm. Las placas con los sujetadores se mueven a una velocidad intermitente establecida hacia la unidad de corte, con hasta 20 ciclos por minuto. Allí, los productos se dividen en dos o en cuatro segmentos y se descorazonan. Los trozos de producto son transportados y descargados en una

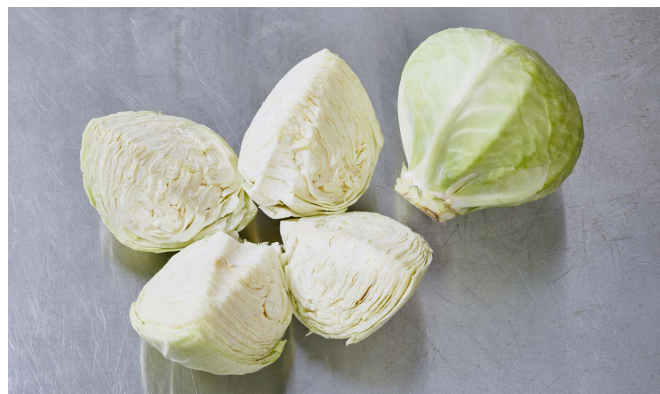
Grupos de productos



banda de salida opcional al final.

Los cassettes de cuchillas pueden cambiarse sin necesidad de usar herramientas adicionales.

La cortadora se encuentra disponible en dos versiones: la versión estándar cuenta con 4 líneas, pero también está disponible con 2 líneas.

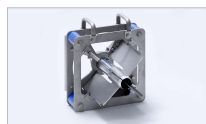


Ventajas



Procesar diferentes productos al mismo tiempo

Como opción, cada una de las cuatro o dos líneas se puede configurar de forma individual para otro producto, de modo que se puedan procesar hasta cuatro productos diferentes al mismo tiempo.



Ajustable a múltiples productos

El proceso de corte puede ajustarse al producto procesado, de esta manera se tienen en cuenta los diferentes tamaños de tallos de las coles y los distintos tipos de lechuga. El tallo se retira por completo y, al mismo tiempo, se mantiene el desperdicio al mínimo.



Manejo sencillo y necesidad de poco personal

Mediante un manejo y un equipamiento sencillos, el Multicorer puede ser operado por una sola persona. De este modo, se puede aumentar la productividad de forma considerable y reducir el número de personal para la preparación.



Proceso eficiente con gran capacidad

Con una sola persona al mando del Multicorer, se pueden procesar grandes cantidades de forma eficiente con una capacidad de hasta 1200 unidades por hora.

Datos técnicos

Potencia eléctrica	Potencia	7,2 kW
	Tensión	400 V / 200 V
	Frecuencia	50 Hz
Agua	Conexión de agua limpia	32 l/min. a 2 bares (acoplamiento GK)
Aire	Presión de trabajo	6-7 bares
	Consumo de aire	414 NL/min.
Medidas	L x An x Al	3725 x 2670 x 2440 mm
	Peso	1525 kg
	Altura de entrada/carga	1020 mm
	Altura de salida/descarga	660 mm
Otro	Diámetro del producto crudo	Máx. 240 mm
	Altura del producto crudo	Máx. 240 mm
	Ciclos por hora	máx. 1200

Los datos indicados son datos estándar. Además, opcionalmente es posible una adaptación a otras redes de suministro (por ejemplo, 230 V/60 Hz) (se exceptúan las máquinas manuales y neumáticas). Se reserva el derecho a realizar modificaciones.