



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.







250 TÜRRAA[®]

**MACCHINA DOSATRICE E CONFEZIONATRICE
AUTOMATICA PER FORMAGGIO FUSO**
*AUTOMATIC PROCESSED CHEESE
FILLING AND WRAPPING MACHINE*

250 TÜRRAA

La macchina 250 TÜRAA®* è progettata per confezionare varie tipologie di porzioni

DATI TECNICI PRINCIPALI

- Riempimento: da 10 a 250 gr    
- Tipo di confezione: formatura di una conchiglia e coperchio, sistema a 2 fogli o chiusura a portafoglio
- Capacità max: da 0 a 200 confezioni al minuto, ciò dipende dal materiale di incarto e dalla qualità del prodotto e dalla dimensione della porzione
- Processo di riempimento processo di riempimento in continuo a caldo Temperatura 80/90°C o a freddo

LA MACCHINA: robusta, di provata efficienza e lunga durata, è un impianto doppio riempimento e confezionamento per formaggio fuso e altri prodotti aventi consistenza similare.

Struttura:

- la particolarità di questa macchina consiste nel fatto di aver montato su tutti i movimenti principali delle scatole in ghisa contenenti gruppi camme in acciaio legato ad alta resistenza con profili temperati e rettificati a bagno d'olio. Ciò consente la rapida sostituzione in caso di manutenzione di ogni singolo gruppo.
- Viti senza fine ad alta precisione, comandate da motori brushless, direttamente calettate su ogni singola scatola movimento.
- Tutte le parti a contatto col formaggio sono costruite con metalli in acciaio inox di prima classe, ciò per fronteggiare le leggi alimentari più restrittive.
- Costruzione chiusa, telaio e basamento in acciaio inox AISI 304. Tavolo rotante con stampi inseriti.
- Dispositivi di sicurezza: nessun riempimento in caso una conchiglia di alluminio dovesse mancare nello stampo. Fermo macchina se un coperchio dovesse mancare su una porzione e prevenzione applicazione colla se dovesse mancare l'etichetta.
- Motori a tecnologia brushless per variare la capacità produttiva.

TRAMOGGIA:

- Verticale in acciaio inox con agitatore capacità 110 litri, doppia camicia per riscaldare o raffreddare il formaggio.
- Tramoggia con agitatore interamente chiusa per lavaggio CIP.

ALIMENTAZIONE:

- Sistema di pistoni e valvola, con regolazione del peso continuo durante la produzione per ogni singolo pistone regolabile da display.
- Sistema antigoccia e antifilo.
- Precisione peso +/- 1/4%

COMANDI:

- I principali comandi della macchina sono raggruppati in una console di controllo strategicamente posizionata per far sì che l'operatore vi abbia un facile accesso e controllo della macchina durante la marcia.
- Il ciclo di lavoro sarà controllato da PLC Allen Bradley, moduli per il controllo della temperatura, emergenza e stop, con un monitor grafico Allen Bradley Plus 12,5" a colori, touch screen, alimentazione 24 vdc ethernet.

VANTAGGI:

- Rapida sostituzione dei principali gruppi movimento in quanto costituiti da scatole singole a bagno d'olio.
- Alto output di produzione con consistente qualità del prodotto.
- Avvio lento; avvio progressivo.
- Accessibilità da modem
- Lavora con una vasta varietà o formulazioni prodotti inclusi i prodotti light.
- Controllo preciso del peso.
- Veloce, semplice e sicura rimozione dei coltelli.
- Layout pratico e funzionale.
- Taglia compatta, ridotte dimensioni sul piano
- Tutte le parti non funzionali sono completamente chiuse ma di facile accessibilità.

COLLEGAMENTI:

- Elettrici: Voltaggio, frequenza, neutro e terra da usare devono essere specificate in fase d'ordine, potenza 23 Kw.
- Pneumatici: aria compressa 6 bar 1 m³/h
- Idraulici: vapore o acqua per allacciamenti sulla tramoggia max 0,5 bar

DATI TECNICI:

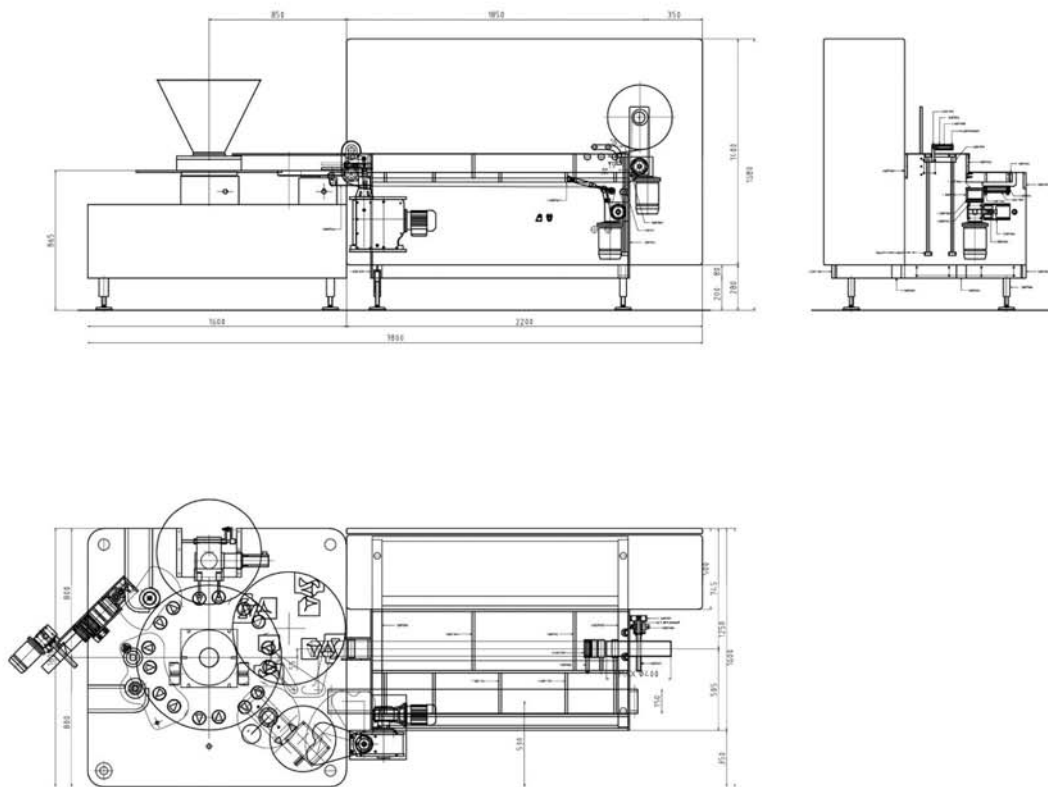
- Peso della macchina: kg. 5.000 circa.
- Tensione: 380 V - 50 Hz
- Dimensioni della macchina: mm. 5.500 x 2.000 x 2.000 h

CONDIZIONI AMBIENTALI:

- Temperatura dei locali: circa 20°C
- Relativa umidità dell'aria: circa 50%

* Europe Patent No. 1706319

metodo e apparato per confezionare prodotti soft, in particolare pezzi di formaggio. Per questo motivo per i miglioramenti di questa invenzione collegati al metodo di confezionamento e alla macchina, sarà possibile migliorare le performance di confezionamento della macchine invenzione, mentre si riducono le sue complessità di costruzione e di conseguenza, i suoi costi.



GRUPPO SMAIC[®]
Macchinari Industriali S.r.L.

Via Magistri Comacini, 12
 22078 Turate (CO) Italy
 Tel. +39 02 96750075 Fax +39 02 96751134
 www.grupposmaic.it e-mail: info@grupposmaic.it

© Copyright 2010
 All rights reserved
 Technical modifications are reserved
 Printed in Turate January 2010