

LINEA SELEZIONATRICI PER PATATE

Extrasorter per il presorting

La selezionatrice Extrasorter è in grado di separare i corpi estranei dalle patate quali sassi legno pannocchie, plastiche e animali. La selezionatrice utilizza l'esclusivo sistema di selezione con illuminazione a Infrarossi per la rilevazione di corpi estranei, altrimenti non distinguibili dai tradizionali sistemi di visione a luce visibile. Il sistema di espulsione elettropneumatica a palette è in grado colpire efficacemente anche oggetti di importanti dimensioni. L'installazione raggiunge la massima efficacia se il prodotto viene adeguatamente lavato. Capacità da 20 a 80 t/ ora

Extrasorter per l'installazione dopo la pelatura.

La selezionatrice si presta perfettamente alla separazione di patate che presentano residui di buccia rimasti dopo la fase di pelatura. Il sistema di visione è in grado di individuare la buccia e separare i tuberi che necessitano di un'ulteriore fase di pelatura. Capacità da 20 a 80 t/ ora.

Extrasorter per la separazione di patate discolorate

La selezionatrice è in grado di individuare e separare tuberi immaturi che appaiono di colore verde, così come tuberi che presentano macchie nere o marciume. Le patate così selezionate vengono inviate alla fase di taglio, mentre i prodotti di scarto possono essere destinati ad usi diversi così come alla fase di recupero. Capacità da 20 a 80 t/ ora.

DiXAir per la selezione di patate chip

Le selezionatrici a telecamera DiXAir e Duett vengono impiegate dopo la fase di taglio per individuare difetti sulle sfoglie di patate. I difetti selezionabili sono prevalentemente punti e macchie nere e bruciature. Le capacità della selezionatrice non si limitano a questo potendo anche potenzialmente individuare difetti di colore verde e residui di buccia. LA selezionatrice DiXair ispeziona i prodotti da un solo lato ed è sufficiente nella maggior parte delle applicazioni di ispezione delle chips. Capacità oraria da 1000 / 2000 Kg

DUETT per la Selezione di French Fries (stick)

Dopo la fase di pelatura le patate vengono tagliate in strisce per la produzione di bastoncini di varia dimensione. A seconda della qualità e della selezione effettuata possono rimanere alcuni difetti tra cui punti neri, residui di pelle marginali, se è stata eseguita una precottura possono rimanere alcune tracce di bruciatura. In questo caso la selezione ottimale è quella ad opera di un sistema che ispeziona il prodotto su due lati. La selezionatrice Duett, disponibile in diverse larghezze, effettua la rimozione dei prodotti difettosi ispezionando le patate con un sistema a telecamera a doppia visione, ovvero che ispeziona il prodotto sia sopra che sotto ed espellendo le patate con un potente getto d'aria. Capacità della selezionatrice 5 / 15 tonnellate / ora seconda della dimensione.



Unique quality in the world

