

SEZIONATURA

LINEA DI TAGLIO



DESCRIZIONE

Questa linea, modello "Compacr" viene utilizzata per sezionare i polli a busto ed è composta da un telaio portante in acciaio inox sul quale possono essere montate varii moduli per il taglio anatomico dei polli. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La linea standard è lunga 5,5 m. ed è completa di ganci girevoli, tenditore, gruppo di traino e quadro elettrico e sicurezze. Su richiesta ed in base alle lavorazioni richieste la linea può essere prolungata fino a 16,5 m.

SCHEDA TECNICA

Capacità	6.000	B/h
Lunghezza	5.500	mm
Larghezza	1.285	mm
Altezza	2.300	mm
Potenza installata totale	1,1 ÷ 1,5 kw	
Peso totale	550	kg
Volume spedizione	8,5	M ³

SEZIONATURA

PONTE DI PESATURA



DESCRIZIONE

Il ponte di pesatura è completo di due celle di carico, trasmettitore di peso, sensori di lettura e conteggio. La struttura portante è realizzata in acc. inox, mentre le guide di scorrimento sono in nylon.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	1.550 mm
Larghezza	1.050 mm
Altezza	2.500 mm
Peso totale	200 kg
Volume spedizione 1	M ³

SEZIONATURA

VISION CAMERA 2



DESCRIZIONE

Lo scopo del Vision System è quello di recuperare dai polli di seconda tutte le parti di prima classe. Il sistema di visione, tramite una telecamera, controlla l'aspetto superficiale del pollo che viene diviso in 3 zone: cosce, petto ed ali. Ciascuna delle 3 zone della parte anteriore del pollo viene controllata sia a livello geometrico, per identificare le ali rotte, sia a livello di colore .per evidenziare la presenza di ematomi sulla superficie; se questa presenza supera un'area limite prestabilita, espressa in mmq, la zona viene dichiarata di " seconda " ed un segnale digitale va ad attivare o meno i by-pass posti sui moduli della linea di taglio. Capacità :6000 polli/ora

SEZIONATURA

FILETTATRICE



DESCRIZIONE

Questa macchina è stata studiata per disossare il petto con l'osso (corazza). Il caricamento della macchina è manuale ed il funzionamento meccanico. Alla macchina possono essere applicati due moduli, il primo per strappare la pelle dal petto ed il secondo per fare il mezzo filetto. Il prodotto del disosso è un petto con la forcella. Per avere una migliore resa sul filetto i polli non devono avere nella stessa partita differenze di peso superiori ai 500 gr e la corazzina deve essere tagliata alla giunzione delle ali. La macchina è costruita in acciaio inox e in nylon per alimenti. La macchina è completa di quadro elettrico, sicurezza e certificato CE.

SCHEDA TECNICA

Capacità	2.500 B/h
Lunghezza	3.700 mm
Larghezza	1.050 mm
Altezza	2.000 mm
Potenza installata totale	2 kw
Peso totale	900 kg
Volume spedizione	6 M ³

SEZIONATURA

MODULO APRI COSTATO



DESCRIZIONE

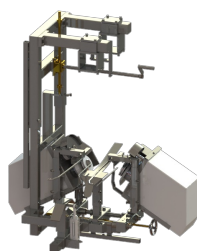
Questa macchina serve per aprire, tramite una lama fissa, il costato del pollo per consentire lo strappo della pelle e per la lavorazione manuale del filetto. La macchina, di tipo circolare, è installata sulla linea di taglio ed è azionata dalla stessa. La macchina è costruita in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

Altezza	900 mm
Peso totale	130 kg
Volume spedizione	0,5 M ³

SEZIONATURA

MODULO TAGLIA PUNTE ALI

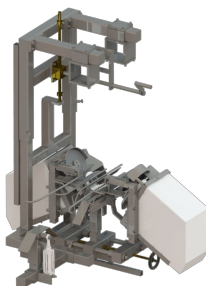


DESCRIZIONE

Questa macchina è applicata alla linea e utilizzata per il taglio di entrambe le punte delle ali del pollo. Due lame circolari azionate da motore elettrico, facilmente regolabili sia in altezza che in larghezza, tagliano le punte delle ali alla giunzione. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La macchina, è in acciaio inox.

SEZIONATURA

MODULO TAGLIA SECONDA FALANGE



DESCRIZIONE

Utilizzata per il taglio automatico della seconda falange delle ali del pollo. Due lame circolari azionate da motore elettrico, facilmente registrabili sia in altezza che in larghezza, tagliano le alette alla giunzione. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La macchina, è in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	1.000	mm
Larghezza	600	mm
Altezza	815	mm
Potenza installata totale	1,5 (2 motors)	kw
Peso totale	75	kg
Volume spedizione	0,5	M ³

SEZIONATURA

MODULO TAGLIA ALETTE



DESCRIZIONE

Utilizzata per il taglio automatico delle alette del pollo. Due lame circolari azionate da motore elettrico, facilmente registrabili sia in altezza che in larghezza, tagliano le alette alla giunzione con la schiena. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La macchina, è in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	1.000	mm
Larghezza	840	mm
Altezza	815	mm
Potenza installata totale	1,5 (2 motors)	kw
Peso totale	85	kg
Volume spedizione	0,2	M ³

SEZIONATURA

MODULO TAGLIA CORAZZINE



DESCRIZIONE

Installata sulla linea di taglio, la macchina taglia dal busto grazie a due lame circolari azionate da motore elettrico la parte anteriore del pollo (petto con osso). Per avere una migliore resa sul filetto non devono esserci differenze di peso superiori ai 500 gr nell'ambito della stessa partita,. La macchina è costruita in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	1.000	mm
Larghezza	840	mm
Altezza	815	mm
Potenza installata totale	1,87 (3 motors) kw	
Peso totale	95	kg
Volume spedizione	0,5	M ³

SEZIONATURA

MODULO TAGLIA SCHIENA



DESCRIZIONE

Utilizzata per rifilare la schiena del pollo dopo il taglio della corazza (petto con osso). La macchina, completa di lama circolare azionata da motore elettrico, è applicata direttamente alla linea ed è regolabile in altezza per ogni pezzatura. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La macchina, è in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

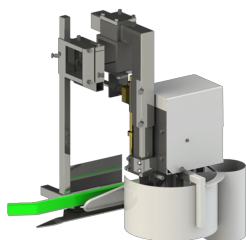
Potenza installata totale 0,75 kw

Peso totale 65 kg

Volume spedizione 0,2 M³

SEZIONATURA

MODULO RIFILA NOCCHIE



DESCRIZIONE

Questa macchina viene utilizzata per rifilare le nocchie delle cosce dei polli al fine di migliorare la presentazione del prodotto sezionato. E' interamente costruita in acciaio inox ed è regolabile in altezza.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	500 mm
Larghezza	400 mm
Altezza	400 mm
Potenza installata totale	0,75 kw
Peso totale	55 kg
Volume spedizione	0,2 M³

SEZIONATURA

MODULO TAGLIO COSCIOTTO



DESCRIZIONE

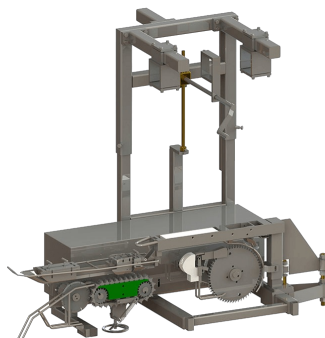
Utilizzata per tagliare in due la parte posteriore del pollo. La macchina, completa di apposite guide e di lama circolare azionata da motore elettrico, è applicata direttamente alla linea ed è regolabile in altezza per ogni pezzatura. Le rese sono ottimali purché, nell'ambito della stessa partita, non vi siano differenze superiori ai 500 gr. La macchina, è in acciaio inox.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	800 mm
Larghezza	500 mm
Altezza	700 mm
Potenza installata totale	0,37 kw
Peso totale	65 kg
Volume spedizione	0,3 M ³

SEZIONATURA

MODULO SEPARA COSCE



DESCRIZIONE

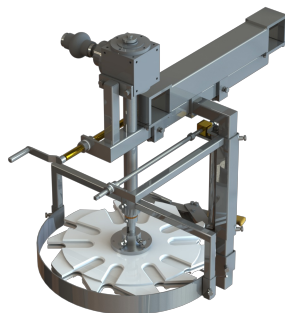
E' utilizzata per separare anatomicamente le cosce dal quarto posteriore (cosciotto) del pollo. La separazione avviene grazie ad una serie di incisioni e strappi che consentono una resa ottimale. La macchina, interamente costruita in acciaio inox, è completa di apposite guide, lame e motoriduttore azionato da un inverter per sincronizzare la macchina alla velocità della linea.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza	1.000 mm
Larghezza	500 mm
Altezza	700 mm
Potenza installata totale	1,1 kw
Peso totale	120 kg
Volume spedizione	0,5 M ³

SEZIONATURA

MODULO SEPARA ANCHE E FUSI



DESCRIZIONE

E' utilizzata per tagliare allo snodo le coscette separando l'anca dal fuso .La separazione avviene grazie ad una lama che taglia lo snodo La macchina, interamente costruita in acciaio inox, e plastica per alimenti.

SCHEDA TECNICA

Lunghezza **700 mm**

Larghezza 450 mm

Altezza 700 mm

Peso totale 80 kg

Volume spedizione 0,5 M³

SEZIONATURA

SGANCIATORE AUTOMATICO



DESCRIZIONE

Utilizzato per sganciare coscette o fuselli dalla linea di taglio. Costruito interamente in acciaio inox, è installato sulla linea e può essere facilmente disinserito.

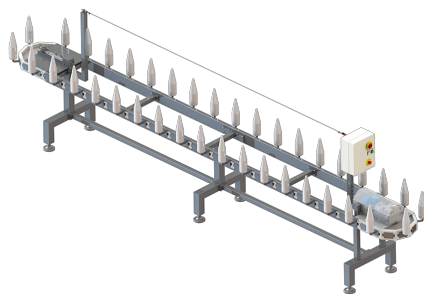
SCHEDA TECNICA

Peso totale **8** **kg**

Volume spedizione 0,01 M³

SEZIONATURA

LINEA CONI POLLI INTERI



DESCRIZIONE

La linea coni viene utilizzata per il taglio e il disosso dei polli, è completa di quadro elettrico, sicurezze e certificazione CE. La lunghezza della linea può essere estesa per qualsiasi capacità. Il telaio è in acciaio inox ed i coni di nylon per alimenti.

SCHEDA TECNICA

Capacità	1.000 B/h
Lunghezza	5.720 mm
Larghezza	750 mm
Altezza	1.200 mm
Potenza installata totale	0,37 kw
Peso totale	310 kg
Volume spedizione	3,5 M ³

SEZIONATURA

LINEA DISOSSO PETTI



DESCRIZIONE

La linea coni viene utilizzata per il disosso dei petti di pollo, è completa di quadro elettrico, sicurezze e certificazione CE. La lunghezza della linea può essere estesa per qualsiasi capacità. Il telaio è in acciaio inox ed i coni di nylon per alimenti.

SCHEDA TECNICA

Capacità	1.000 B/h
Lunghezza	5.720 mm
Larghezza	750 mm
Altezza	1.200 mm
Potenza installata totale	0,37 kw
Peso totale	310 kg
Volume spedizione	3,5 M ³