

CLAMAHORT



CLAUSICH MAQUINARIA HORTOFRUTICOLA S.L.

Ctra. Garrofera d'Alzira s/n

46292 MASALAVES (VALENCIA –ESPAGNE)

TEL:+34 96 244 35 75 FAX:+34 96 244 37 97

Email: clamahort@clamahort.es www.clamahort.es

Installations personnalisées et solutions à vos besoins

2015



L'amortisseur semi-automatique est un système simple et économique pour faire descendre le produit d'une façon douce dans les caisses. On les construit pour toutes largeurs de bande.

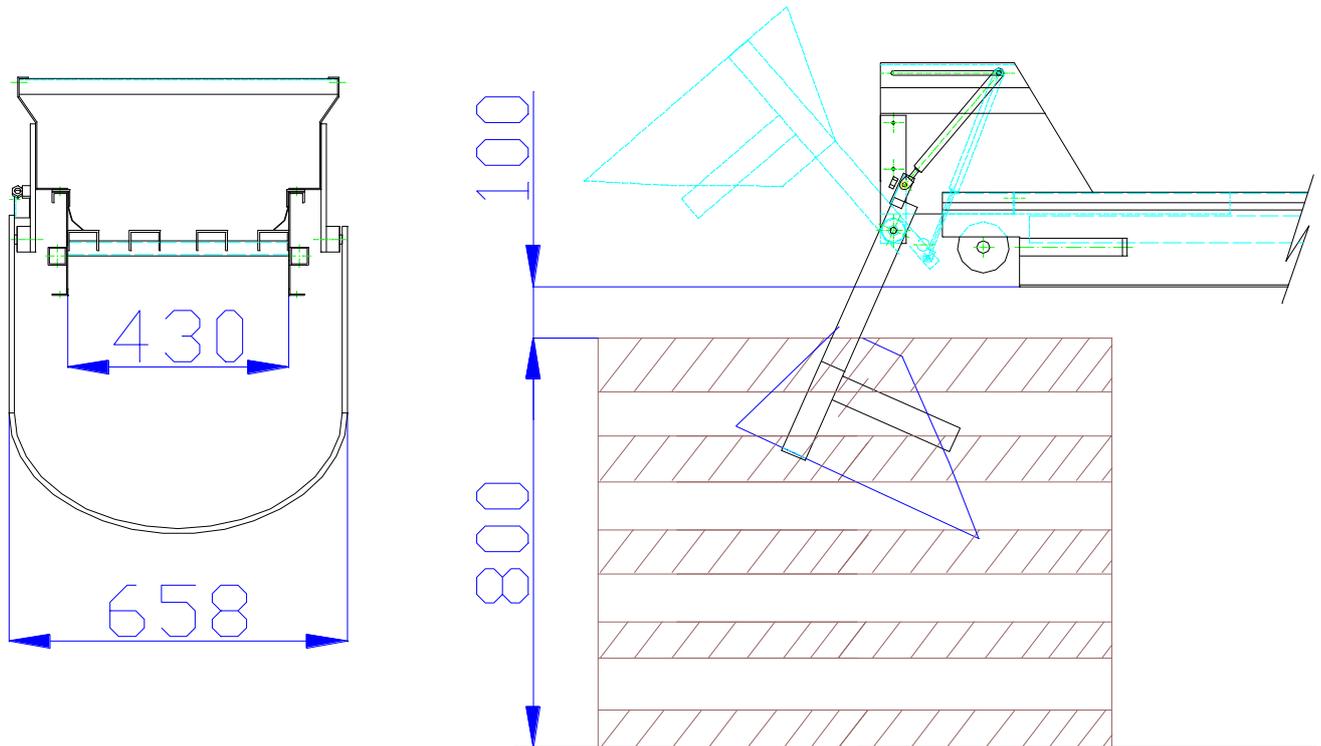


Si la bande est très large, on peut ajouter une réduction pour ajuster l'amortisseur.



A l'aide d'un petit cadre électrique et de photocellules on peut automatiser totalement l'amortisseur.





FONCTIONNEMENT:

L'opérateur baisse l'arc de l'amortisseur manuellement, pousse le bouton de mise en marche du tapis roulant (ce bouton est optionnel), et commence à décharger le produit sur le tapis, en amortissant la chute dans la caisse. Lorsque la caisse est remplie à une hauteur déterminée, le poids du produit sur le tapis fait que l'arc de l'amortisseur remonte automatiquement pour finir de le remplir. Une fois que la caisse est pleine, le tapis se déconnecte de l'interrupteur pour pouvoir changer la caisse.



Détail de l'amortisseur sur différent tapis roulant. Ils peuvent être en acier peint ou en acier inox .



Ensemble maxi bunker pour une plus grande capacité du produit avec pré-calibreuse à la sortie.



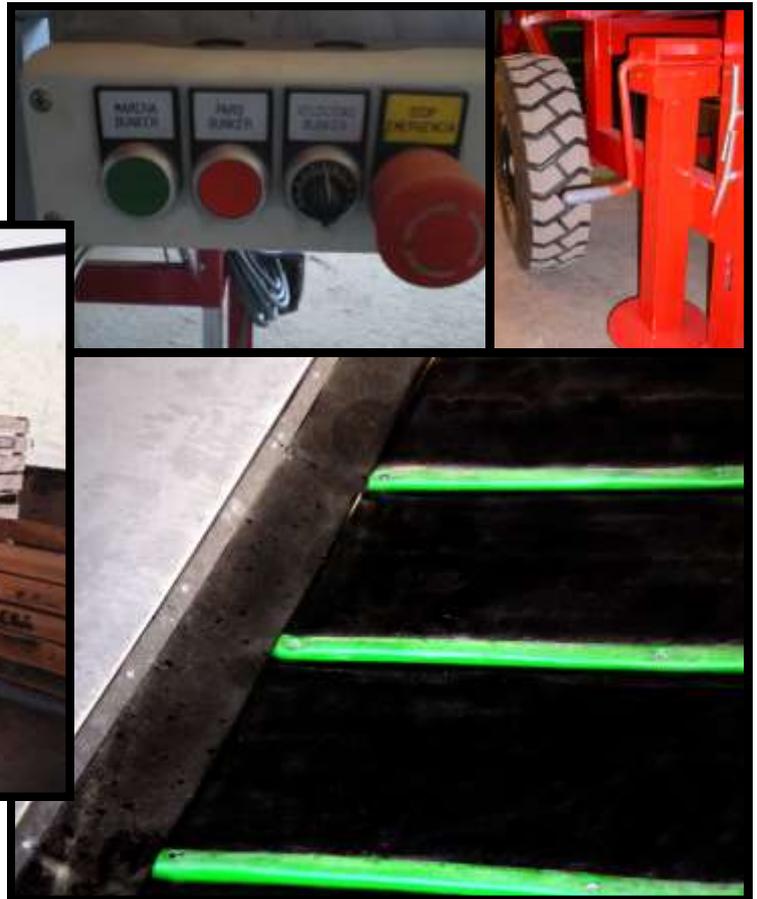
Bunker de réception modèle 2000. Production de 25 tonnes/heure.

Machine très robuste pour la réception et le premier lavage du produit.

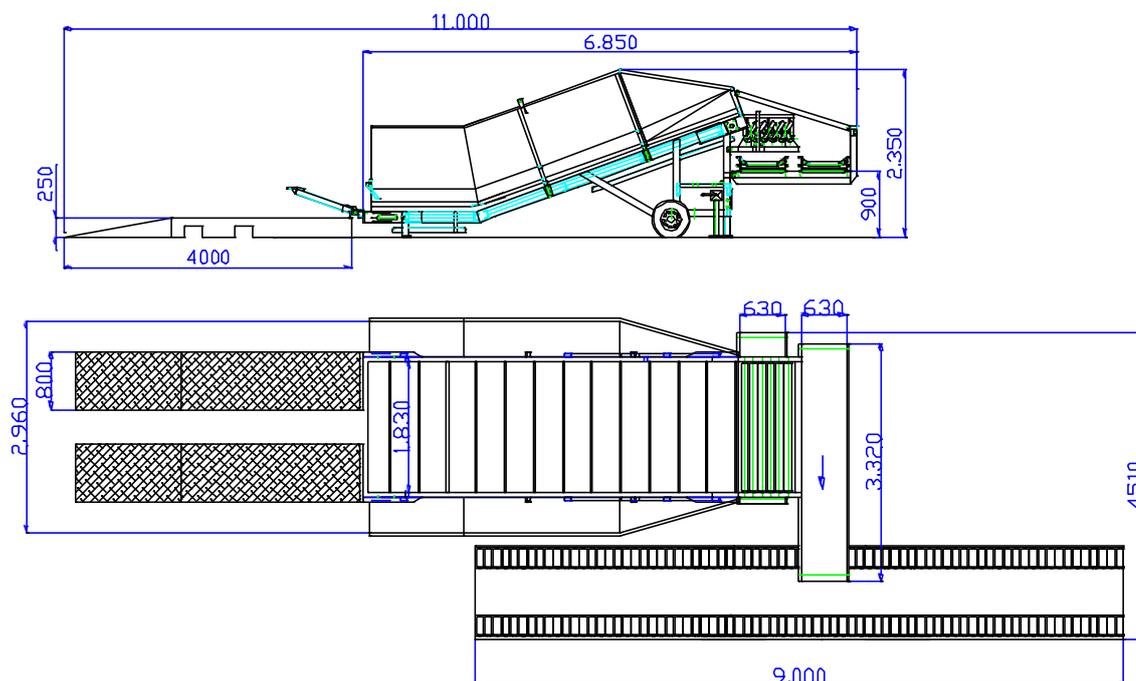
La partie droite du châssis permet d'augmenter la capacité de déchargement et l'accès du camion.



Détail du tapis à rouleaux. Il facilite et augmente la vitesse de déchargement.



Système des pieds réglables pour améliorer le déplacement et le niveau de la machine. La boutonnière pour contrôler à distance. Détail du rembourrage du tapis.



FONCTIONNEMENT

Le camion doit être soigneusement positionné dans la partie postérieure du bunker et commence la déchargement en basculant la caisse. Le produit tombe à l'intérieur du châssis du bunker et avance grâce à des travers rembourrés pour ne pas l'endommager. Il passe par un éliminateur de terre composé de barres à ressorts élastiques ou à étoiles, qui tournent dans le sens d'avancée du produit, en séparant la plus grande quantité possible de terre et feuilles qui tombent sur un tapis roulant et ensuite dans une caisse. On peut séparer ces barres entre elles jusqu'à 40mm approximativement de vide, de façon manuelle.

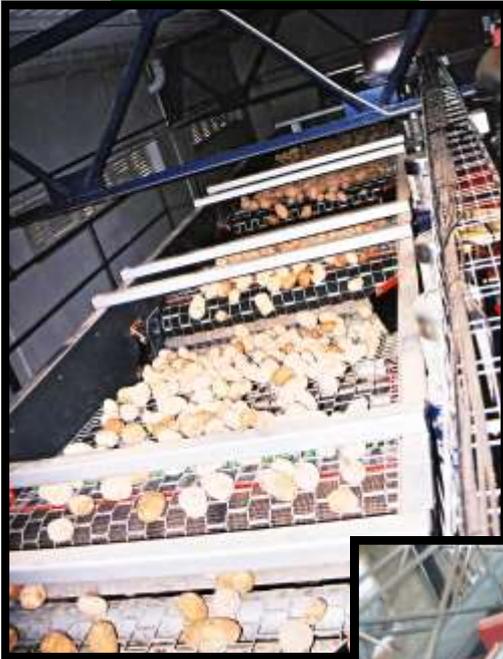
Ensuite le produit passe à un tapis roulant qui le décharge dans une caisse ou dans un tout autre lieu.

Tout l'ensemble dispose d'une boutonnière reliée par un câble pour le contrôler à distance depuis un autre endroit et des roues pour le transporter à travers l'usine. Le tapis de réception dispose d'un variateur électronique. On peut ajouter plusieurs accessoires à l'ensemble tels que:

Des amortisseurs semi-automatiques pour améliorer la déchargement dans la caisse,

Rampes pour améliorer l'accès du camion à la partie postérieure du bunker et tapis à rouleaux pour déplacer les caisses rapidement et facilement.





Calibreur a mailles.
Machine très compacte. Production de 8 a 30 tonnes/heure selon la largeur de la machine le traitement donné au produit est très doux.



Le changement des mailles est rapide et très facile.

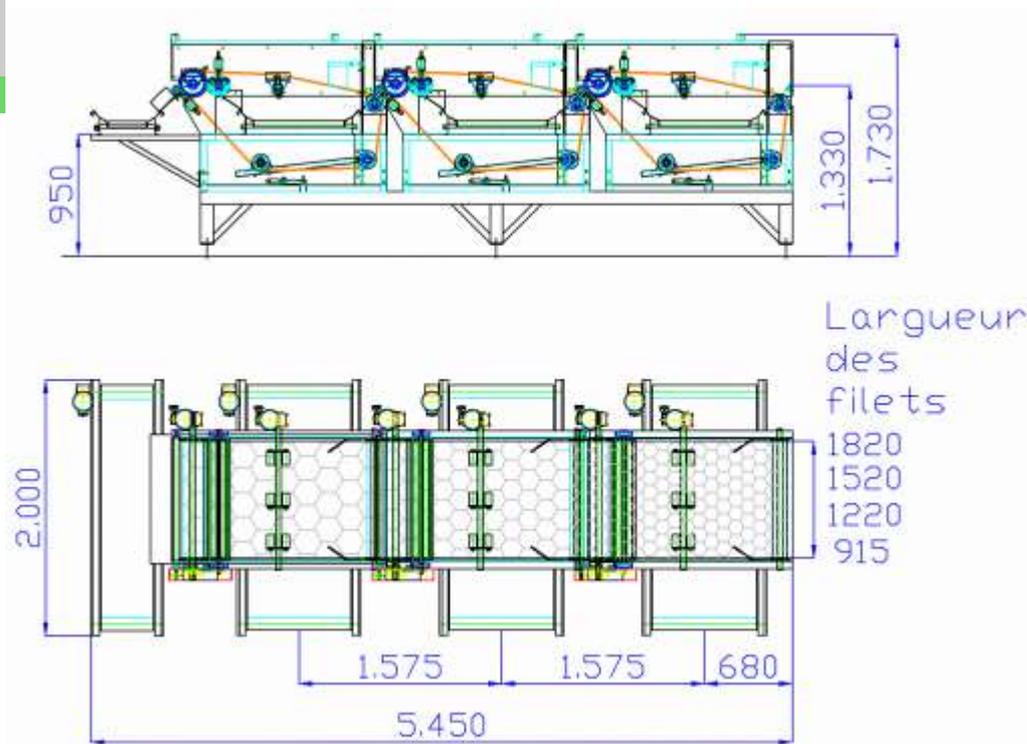
Existent plusieurs modèles de rouleaux agitateur. Le modèle va-et-vient et le modèle a rouleaux en PVC.



Ensemble d'un calibreur 2+R. Il peut être construit en acier peint ou acier inoxydable.



Détail du tendeur du filet dans les deux positions, avec le filet tendu et détendu

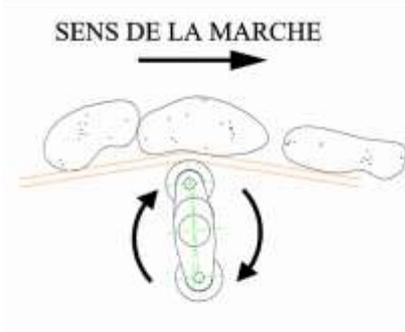


Plan du calibreur de 3 tailles et reste

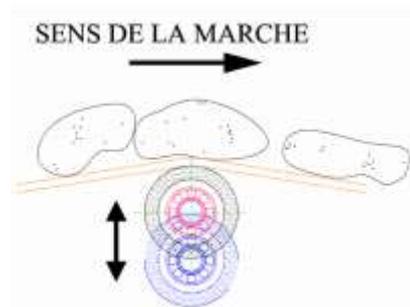
FONCTIONNEMENT:

Le produit entre dans la machine et avance en reposant sur un filet d'une taille concrète, en même temps qu'il se positionne dans les trous de ce filet. Avec le mouvement d'un rouleau agitateur, le produit d'une taille inférieure à celle du calibre choisi, tombe sur un tapis roulant située sous la machine. Le produit de plus grande taille, continue d'avancer jusqu'aux prochain filet qui aura lui, un autre calibre. La machine dispose d'un rouleau extracteur a la fin de chaque calibre pour sortir le produit qui peut rester bloqué dans le filet sans être tombé dans le trou, et ainsi successivement, tout au long de chacun des calibres qu'on désire installer. A la fin de la machine est situé un autre tapis qui s'occupera de ramasser le produit de plus grande taille qui ne correspond à aucun calibre.

Les mailles sont facilement interchangeable. Si a un moment donnée on désire changer la taille d'un calibre, cette opération se réalisera très rapidement, il faut seulement détendre la maille moyennant la barre du rouleau tendeur et détacher la maille des assemblages de crochet avec lesquelles elle est construite. La maille doit se fermer tel qu'on voit dans l'image.



Agitateur a rouleaux en PVC



Agitateur de va-et-vient



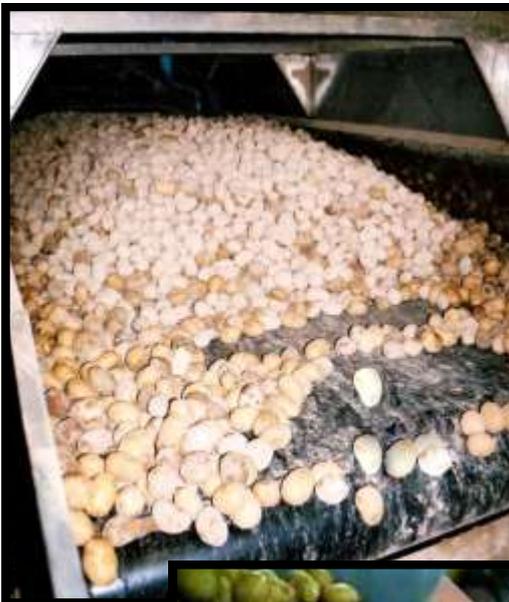
**Les mailles peuvent être carres, ronds ou hexagonales selon les besoins.
Elles peuvent être métalliques, en caoutchouc ou en PVC.**



Les tapis roulants et les élévateurs peuvent être construits en acier peint ou en acier inoxydable. Les dimensions de la machine s'ajustent aux besoins du client. L'option d'artesa fait que le produit est centré sur la machine, empêchant qu'il se frotte contre les bords du tapis.

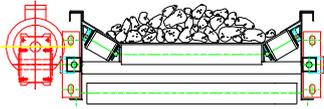
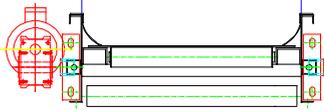


Les tapis roulants s'utilisent pour tout autre application, et on peut ajouter des différents compléments, telles que des déviations manuelles ou motorisées, amortisseur de chute, pieds réglables en hauteur etc.

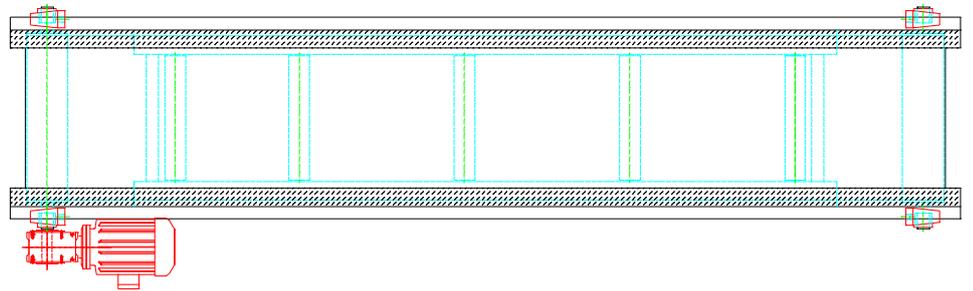


Dans les tapis à poumon, la machine descend automatiquement pour recevoir une plus grande quantité de produit sans devoir arrêter le travail. Cela s'obtient moyennant un système hydraulique et de photocellules.

De 200 hasta 2.000



Modelo d'artesa en option



FONCTIONNEMENT:

Le produit entre dans la machine du coté tendeur, et avance en reposant sur la bande en PVC jusqu'à ce qu'il arrive à la machine suivante.

Les tapis roulants et les élévateurs sont des machines qui sont toujours présentes dans n'importe quelle installation. Ils s'utilisent pour transporter le produit d'une machine à une autre indépendamment des hauteurs et distances qui les séparent.

Les bandes peuvent être de différents types et couleurs selon les besoins du client: noires, vertes, blanches, bleues, etc. on les fabrique lisses ou à chevron. À nervures, avec profils et atoxiques alimentaires: on peut même construire des modèles spéciaux avec des trous pour l'eau, comme celles des élévateurs de machines à laver les pommes de terre.





Détail de la machine cousant un sac. La couture se compose de trois fils traissés à gauche avec coupure automatisée par chaîne. Il est possible de régler, facilement et avec commodité, la hauteur de la bande pour les différents types de sacs.

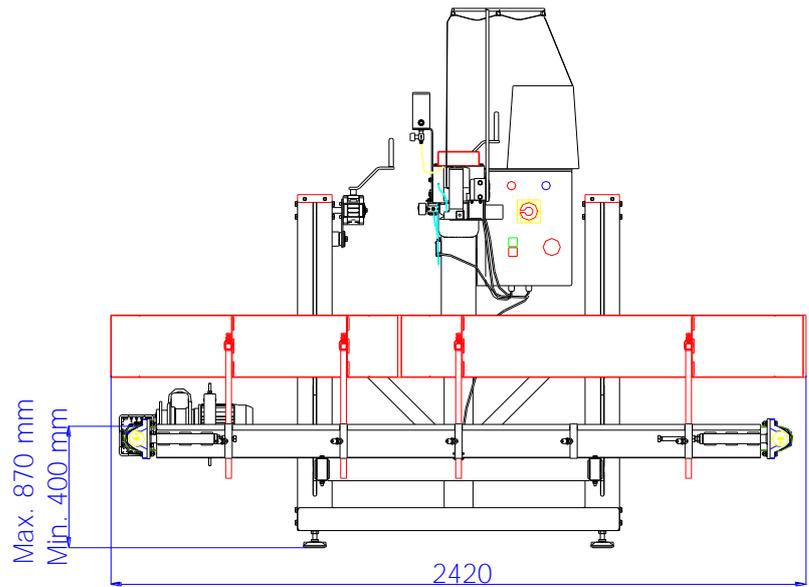
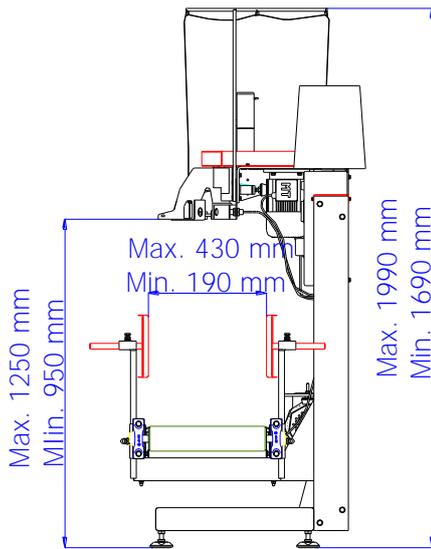
La colonne de couture est une machine très robuste, ses dimensions s'ajustent aux besoins du client. La production de couture est de 600 sacs/heure. La machine ne présente aucun besoin de maintenance spécifique.



La machine est équipée de machines à coudre des plus performantes, de haute qualité et de facile utilisation.

Les latéraux des bandes sont interchangeables pour s'ajuster au mieux à la configuration.





FONCTIONNEMENT EN CONTINU:

En mode continu, la bande est toujours en marche. L'opérateur positionne le sac de produits sur la bande transporteuse, laquelle avance jusqu'à la machine à coudre. Quand elle passe devant le détecteur, la machine à coudre se met en marche jusqu'à ce que le détecteur ne détecte plus le sac. Après quelques secondes, la machine à coudre s'arrête et coupe le fil. Le sac cousu avance quelques secondes et se détient.

FONCTIONNEMENT EN DISCONTINU

En mode discontinu, la bande transporteuse est arrêtée. L'opérateur positionne le sac de produit sur la bande et actionne une pédale. À ce moment, la bande se met en marche et le sac avance jusqu'à la machine à coudre. Quand elle passe devant le détecteur, la machine à coudre se met en marche jusqu'à ce que le détecteur ne détecte plus le sac. Après quelques secondes, la machine à coudre s'arrête et coupe le fil. Le sac cousu avance jusqu'au bout de la bande où un autre opérateur prend le sac.

Pour le fonctionnement il est seulement nécessaire une alimentation électrique et connecter un tuyau d'air à un manomètre. La consommation d'air est de 0.012 l/sacs pour une pression de 5 bar.



Détail du système d'engraisement par gravité.



Détail des manivelles pour l'ajustement en hauteur de la bande transporteuse et de la machine à coudre.

ÉQUEUTEUSE PAR VIBRATION



Détail des pâles et des vibrateurs. La séparation entre grilles est facile à varier, on a besoin seulement de changer le plateau.

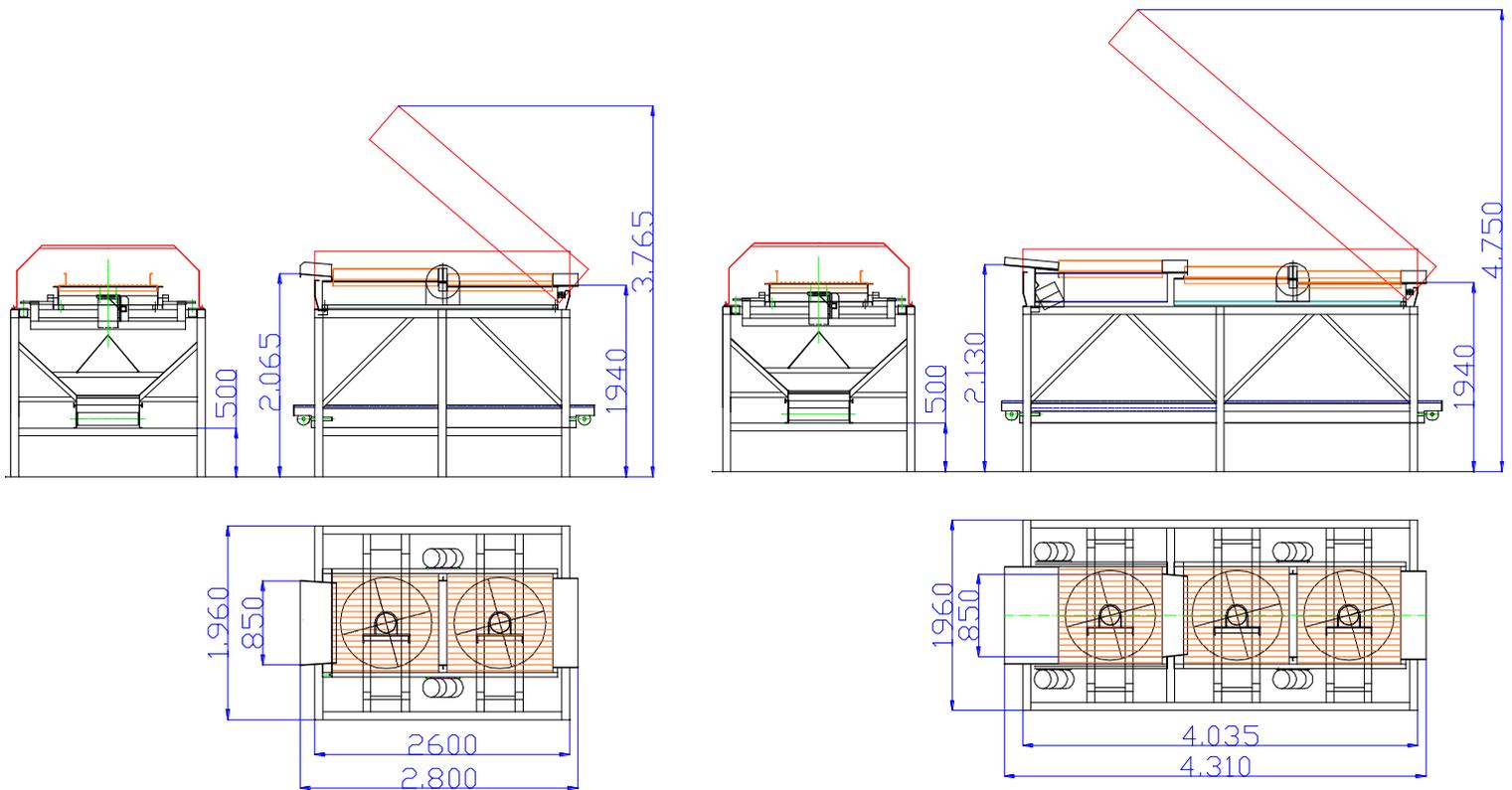
Équeuteuse par vibration. Les plateaux sont démontables rapidement pour leur nettoyage. Le couvercle supérieur garantit qu'aucun objet ne blesse le personnel.



Équeuteuse montée en ligne. Châssis très robuste et étanche avec un tapis roulant inférieur pour le ramassage du rebut. Production de 8 tonnes/heure jusqu'à 12 tonnes/heure maximum, selon modèle.



Bouches d'entrée et sortie du produit.



FONCTIONNEMENT :

Les oignons rentrent par la bouche en passant par trois plateaux à grilles. Ces derniers disposent d'une séparation entre grilles de 33 mm, cette séparation peut varier selon les besoins du client. On fabrique des grilles avec différentes séparations.

Le produit avance grâce à des très douces vibrations qui, avec des lames inférieures, qui tournent à grande vitesse, s'occupent de couper les queues des oignons, qui vont tomber sur un tapis roulant de ramassage du rebut. Les grilles, ainsi que les lames sont facilement démontables.

Après être passé simultanément par les trois grilles, le produit sort par la bouche de sortie, pour être déchargé sur la machine suivante.

La découpeuse de queues dispose d'un variateur électronique pour régler la vitesse d'avance et un variateur de puissance pour régler la vitesse de coupe des lames. Elle dispose aussi d'un couvercle supérieur de sécurité. Lorsque l'on soulève ce couvercle pour nettoyer la machine, tout l'ensemble s'arrête de façon rapide et automatique..

Même si la machine demande un entretien minimal, grâce à sa robustesse, elle nécessite par contre un nettoyage journalier dû à la nature de son travail.

ELIMINATEUR DE TERRE ET FEUILLES



Modèle d'éliminateur avec élastiques hélicoïdales travaillant avec des oignons.

Modèle d'éliminateur d'étoiles travaillant avec de pommes de terre.



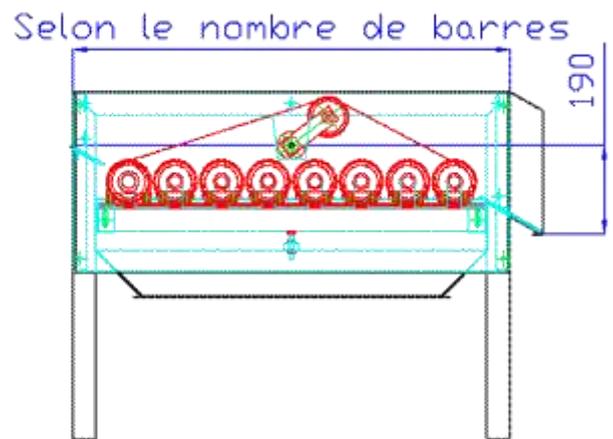
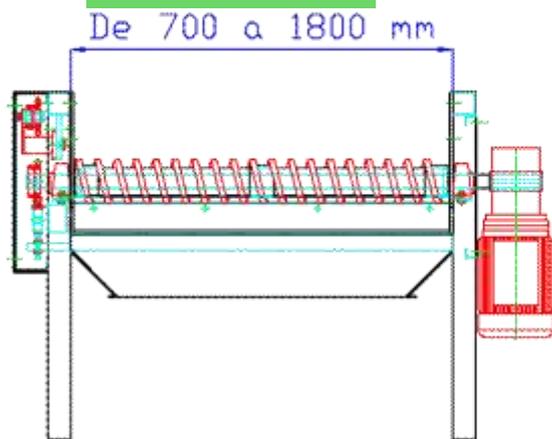
Détail des finitions de l'éliminateur. Entrée, sortie et latéraux en PVC pour empêcher le frottement du produit avec le châssis.

Modèle d'éliminateur a ressorts travaillant avec de la pommes de terre.

La production des ces machines est de 5 a 25 Tn/h selon la largeur et le nombre de barres. Tous les modèles traitent le produit avec soin.

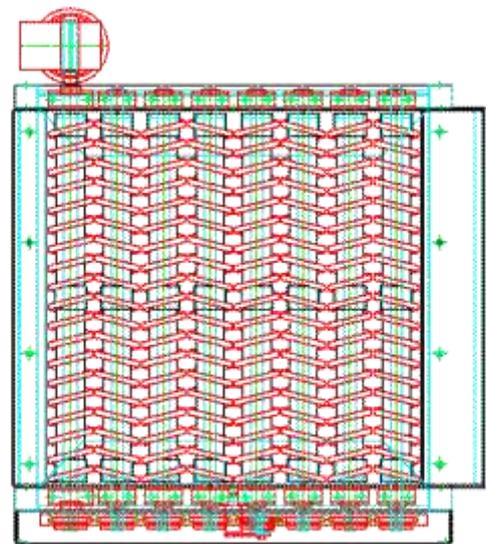
La largeur de la machine dépend des besoins du client, ainsi que de la hauteur de charge et de déchargement du produit.

CLAMAHORT



FONCTIONNEMENT:

Le produit entre dans l'éliminateur et avance sur des rouleaux de ressorts, élastiques hélicoïdaux ou étoiles. Entre les rouleaux existe une séparation qui permet la tombée de la terre et des feuilles. La disposition des rouleaux permet au produit de s'entretenir afin d'obtenir une plus grande élimination de terre et feuilles.



ESSOREUSE DE POMMES DE



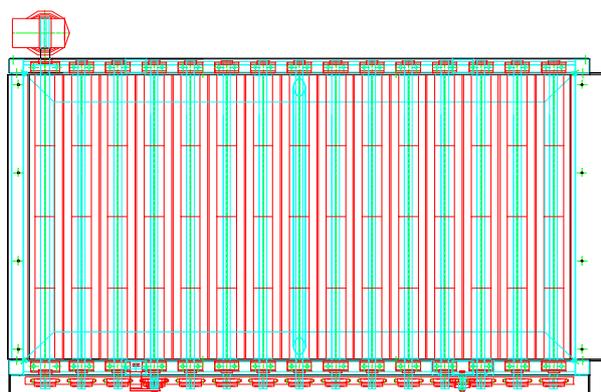
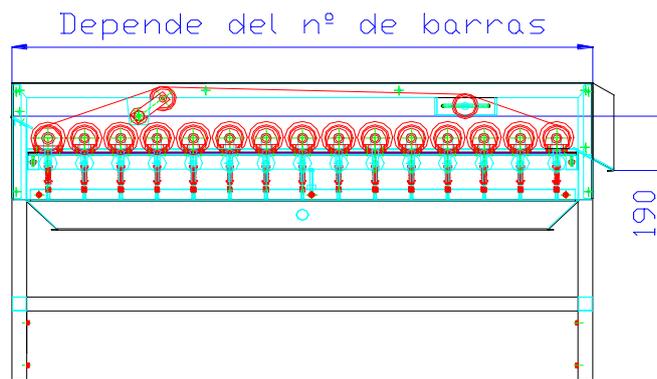
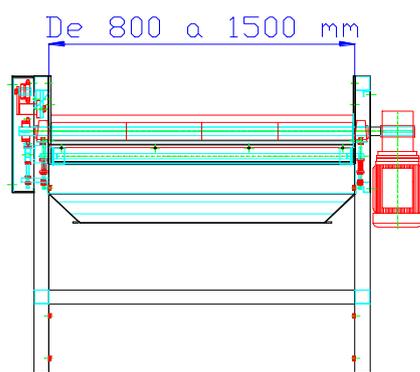
Essoreuse de pommes de terre pour production de 5 à 25 tonnes heure.



Détail de l'essoreuse. Les latéraux sont en pvc pour un plus grand soin des pommes de terre.



Les pommes de terre avancent doucement sur les rouleaux rembourrés, ce qui permet un essorage très efficace des pommes de terre. Les largeurs des plans de travail vont de 0.8m jusqu'à 1'5m, selon la production.



FONCTIONNEMENT :

Le produit entre dans l'essoreuse et avance sur des tapis qui sont rembourrés d'un tissu spécial qui absorbe l'eau de la pomme de terre.

La disposition des rouleaux fait que le produit reste sur eux même en tournant de façon constante pour que toute la superficie du produit soit en contact avec le rembourrage d'essorage, et ils aident à essorer la plus grande quantité d'eau possible. En même temps, une autre ligne de rouleaux située dans la partie inférieure presse le tissus pour éliminer la plus grande quantité d'eau et ainsi obtenir une plus grande efficacité et durée du tissus.



Détail du système de transmission de l'essoreuse. Il y a un tendeur automatique et des pignons traités et renforcés. Cela nous amène a un entretien presque nul.



Détail de la zone inférieure où sont situés les rouleaux de pression.



Détail de l'entrée du support de BIG BAG.



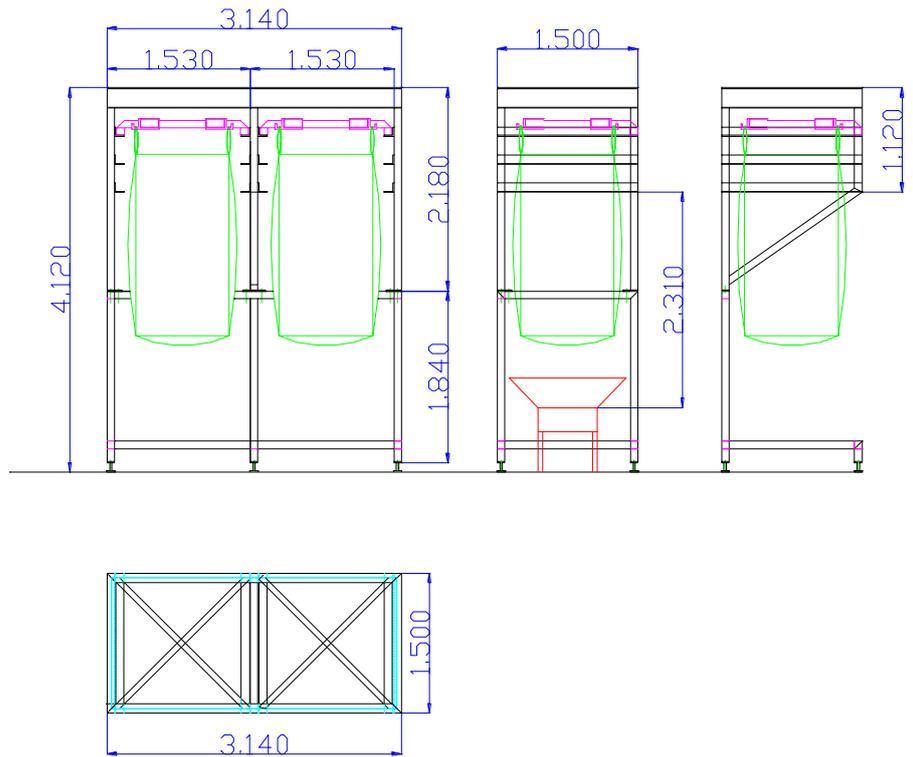
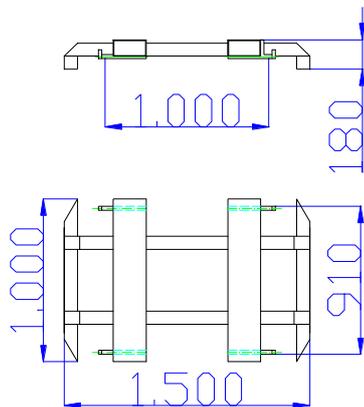
Étagère pour deux BIG BAG avec un tapis roulant inférieur.



Détail d'un BIG BAG suspendue via support de l'étagère.



Détail de la vidange d'un BIG BAG. Le produit est traité avec soin.



Support de sacs de l'élévateur

FONCTIONNEMENT :

L'étagère est une structure très robuste, construite en acier, que l'on utilise pour suspendre un ou plusieurs BIG BAG afin de les vider facilement sur un tapis roulant qui se trouve sous la même. La machine dispose de plusieurs étagères à différentes hauteurs dues aux différentes tailles de BIG BAG.

Le BIG BAG s'accroche à un support conçu pour s'ajuster au bras de l'élévateur, et ce même support s'introduit dans toutes les étagères de la structure, selon la taille du big bag. L'opérateur doit ouvrir le big bag par dessous pour laisser sortir le produit sur le tapis roulant.



MACHINE A LAVER DE POMMES DE TERRE



Machine à laver à tambour submergé pour productions de 5 à 30 tonnes heure.

Machine à laver modèle 3000 à valves de Ø200 pour la vidange. Les valves de vidange sont installées selon besoin du client, dans la partie inférieure ou dans le latéral.



Élévateur pour la sortie du produit avec douches pour le rinçage final. La sortie du produit s'effectue avec soin.

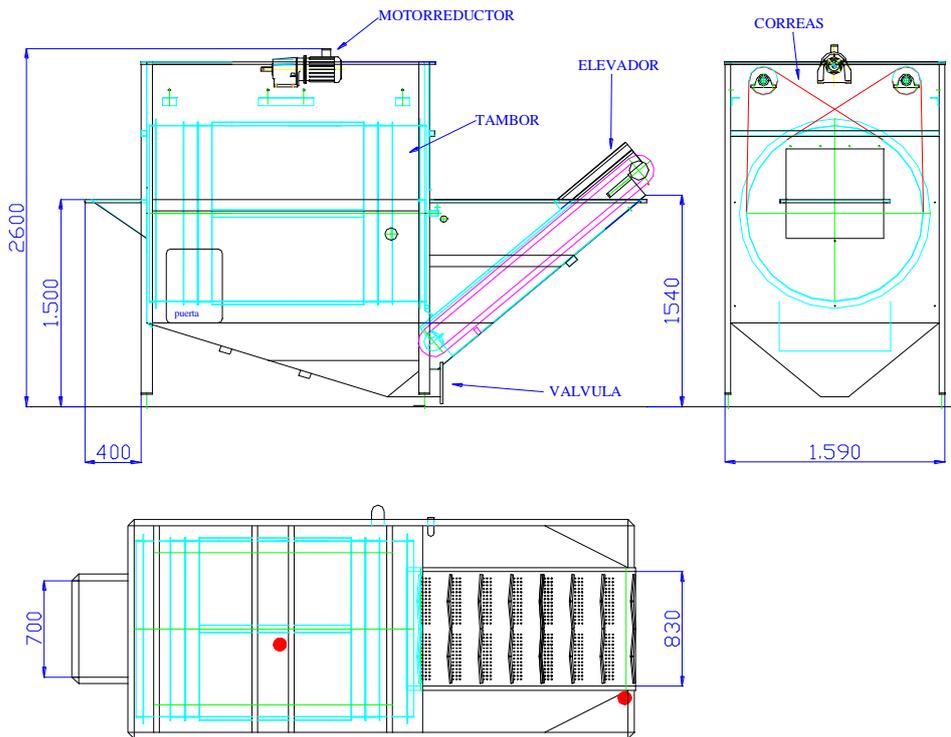


NOUVEAU

Modèle de douches à tambour giratoire. Ce modèle permet un lavage très rapidement. Le chargement du produit s'effectue plus tôt que dans les modèles à tambour submergé.



Détail de la sortie d'eau a pressions dans le modèle à douches. Les pommes de terre se frottent entre elles ce qui augmente le niveau de nettoyage du produit.



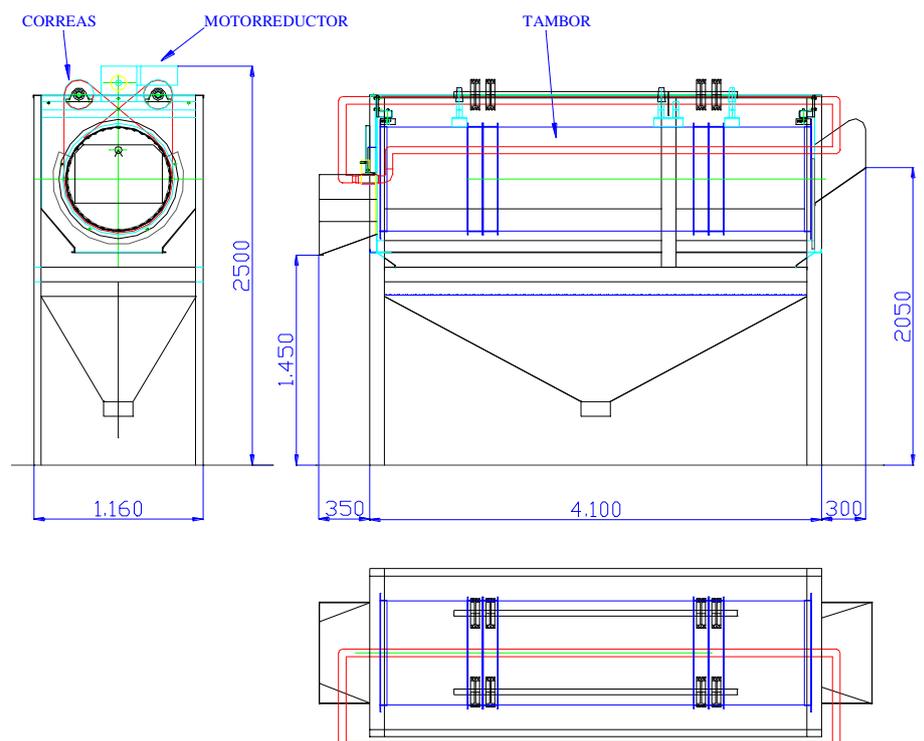
Système pneumatique d'ouverture de portillons de la machine à laver à tambour immergé.

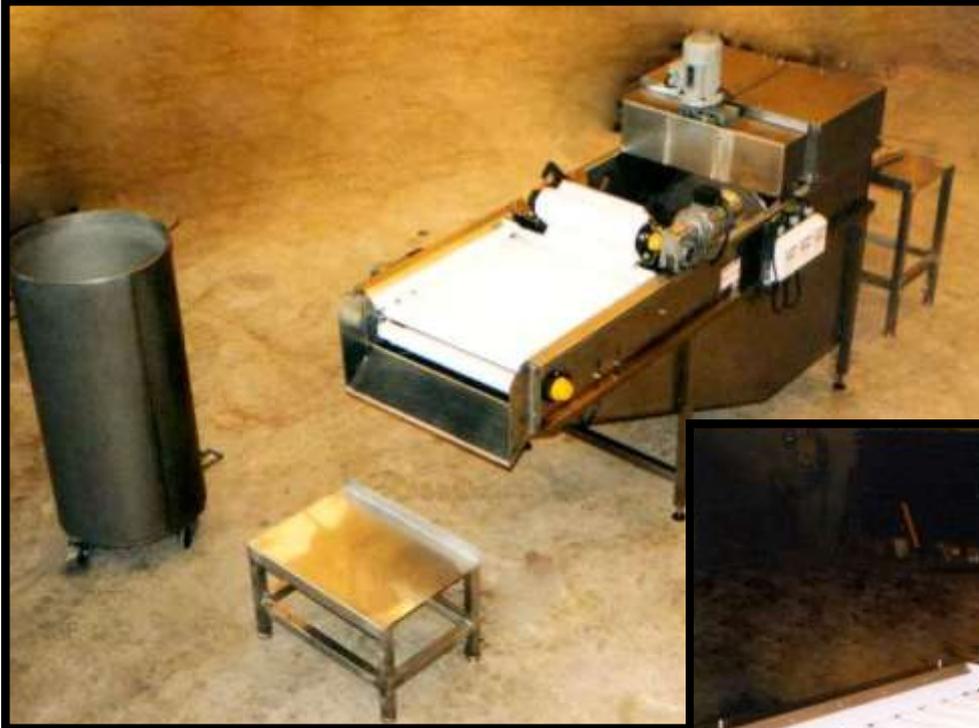


Tambour construit avec une tôle perforée prévue pour le bon traitement du produit.

FONCTIONNEMENT:

Le produit à laver entre dans la machine par la bouche d'entrée à l'intérieur du tambour, qui est partiellement submergé, qui tourne dans un sens unique au moyen d'une transmission par courroies connectées à un moteur-réducteur. Des élastiques en formes spirales agitent continuellement le produit qui repose dans le fond. Ceci afin que les pommes de terres se nettoient en restant de l'eau. A la fin du parcours l'opérateur ouvre les portillons qui retiennent le produit dans le tambour, et le laisse sortir jusqu'à un élévateur avec douches de rinçage, qui le récupère et le dépose sur la machine suivante. La machine dispose de valves pour la vidange d'eau et d'un système de niveaux afin qu'il y ait toujours la même quantité d'eau dans la machine. Avec le **nouveau** modèle de douches les pommes de terre sont lavées à pression constante tout au long du parcours du tambour. Le nettoyage du produit





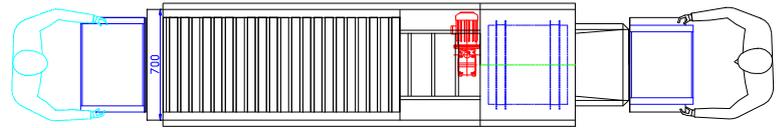
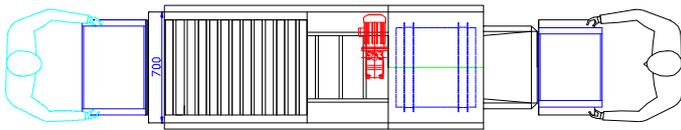
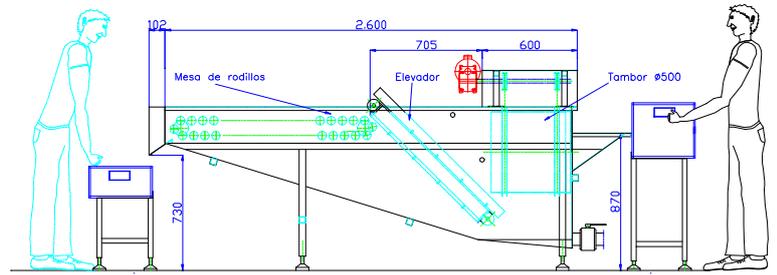
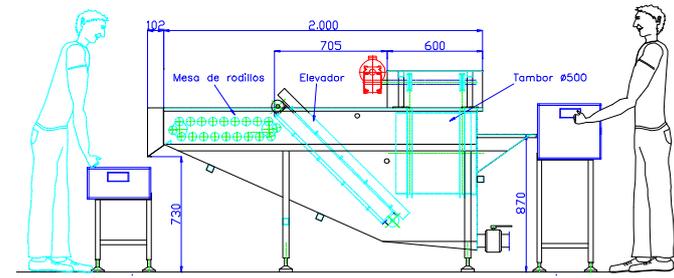
La machine à laver de laboratoire est une machine facile à utiliser, ce qui permet de la placer dans une salle de laboratoire. Elle est fabriquée pour laver jusqu'à 20kg. Cette machine incorpore une petite table à rouleaux qui peut mesurer de 600 à 1200mm de longueur selon les besoins du client.



Détail de l'ouverture du portillon du tambour, et de l'élévateur.



Détail de la bouche d'entrée du produit, et de la valve manuelle de la vidange d'eau.

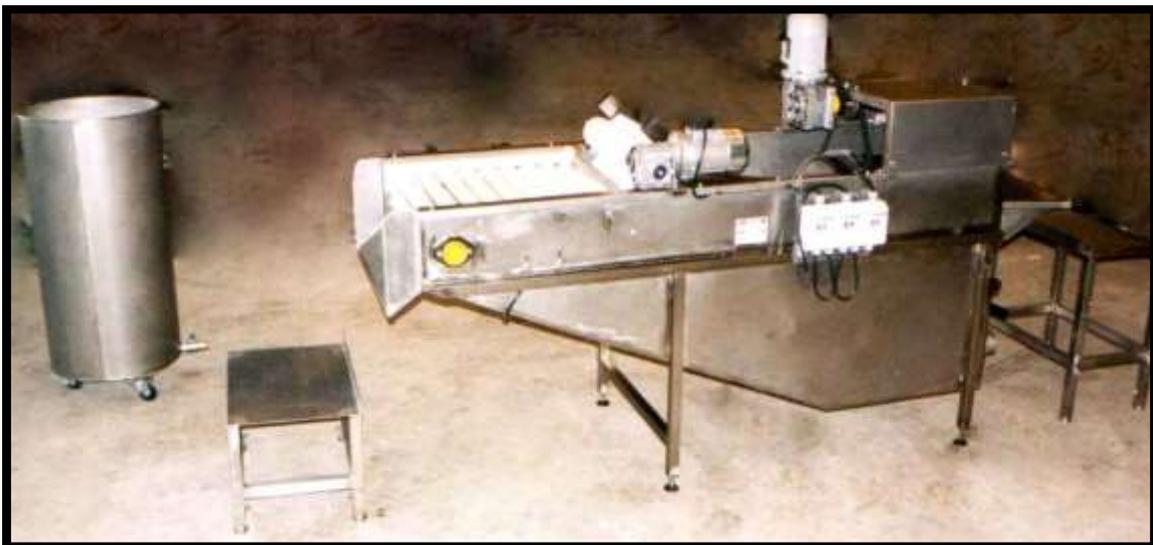


FONCTIONNEMENT :

Avant de commencer le travail il est nécessaire d'introduire de l'eau dans la machine (en s'assurant que la valve de vidange est fermée) jusqu'à ce que le tambour soit partiellement immergé. Une fois cette opération exécutée on peut travailler avec elle de la manière suivante:

L'opérateur ferme le portillon de sortie de produit du tambour puis le met en route. Il introduit le produit par la bouche d'entrée, il peut s'aider d'une banquette pour poser la caisse afin de faciliter le remplissage du tambour.

Au bout d'un moment selon ses critères l'opérateur arrête le tambour et ouvre manuellement la porte. Ensuite, le tambour, l'élévateur et la table à rouleaux se mettent en marche pour permettre que le produit passe de la machine à la caisse d'échantillons. La machine a une valve de vidange d'eau.



La machine est construite en acier inoxydable, il existe aussi l'option de se la faire livrer avec des banquettes pour poser les caisses de produit, ainsi qu'un dépôt pour calculer la matière sèche.

LIGNE D'ÉPLUCHAGE DE LA POMME DE TERRE



Ligne d'épluchage et de découpe de la pomme de terre. Toute construite en acier inox, et à bandes en polyéthylène modulable atoxique.

Elle se compose d'un : sans fin enlève pierre, éplucheuse, table de révision, coupeuse, bande douche de pré lavage, bain de blanchissage, un réservoir de 500L pour mélanges, et un enlève morceaux pneuma-



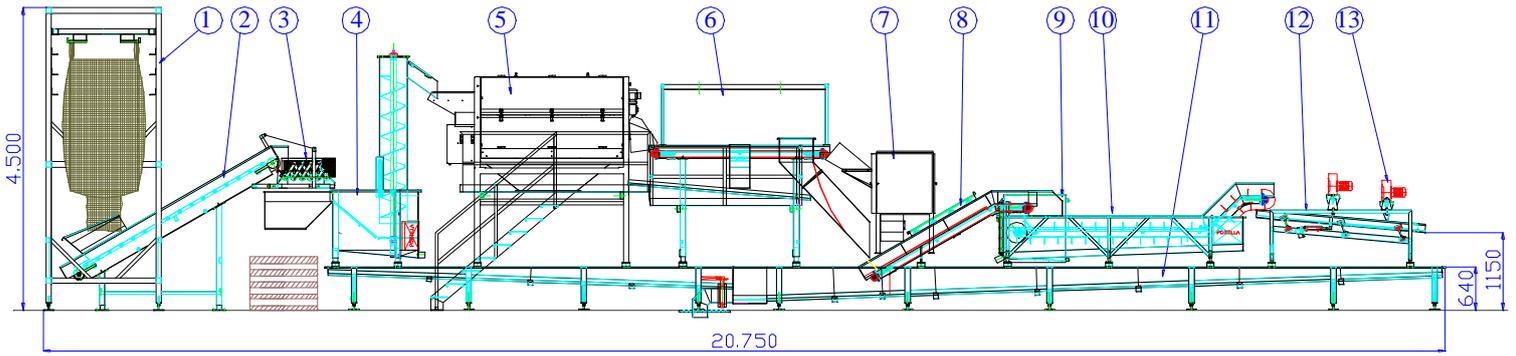
Pomme de terre épluchée sur table de révision.

Bain blanchisseur avec système de "jacuzzi" pour améliorer la distribution de l'anti oxydant sur toute la superficie de la patate coupée.



Pomme de terre coupée durant le passage au coupe morceau. On peut accoupler un système de ventilation pour un meilleur séchage avant l'emballage.





1- Étagères de Big Bag ; 2- Élévateur ; 3- Éliminateur de terre ; 4- Bain enlève pierre ; 5- Éplucheuse ; 6- Table de révision ; 7- Coupeuse ; 8- Bande à douches de pré lavage ; 9- Réservoir de 500L ; 10- Bain de blanchissage ; 11- Bain inférieur de résidu. 12- Enlève morceaux pneumatique ; 13- Système de ventilation pour séchage.



Bain enlève pierres construit totalement en acier inox. Il dispose d'un réservoir intérieur pour récupérer les résidus, avec une trappe pour faciliter son nettoyage.

Détail d'un autre système de blanchissement sur un bain de récupération d'eau. Le produit se déplace via une vis sans fin qui permet un temps d'application de l'anti oxydant plus précis.



Enlève morceaux pneumatique avec plateau plein de reste non apte à être commercialisé.



REMPLEUSEUR DE CAISSES



La machine peut être fournie avec ou sans élévateur d'alimentation, selon les besoins du client.

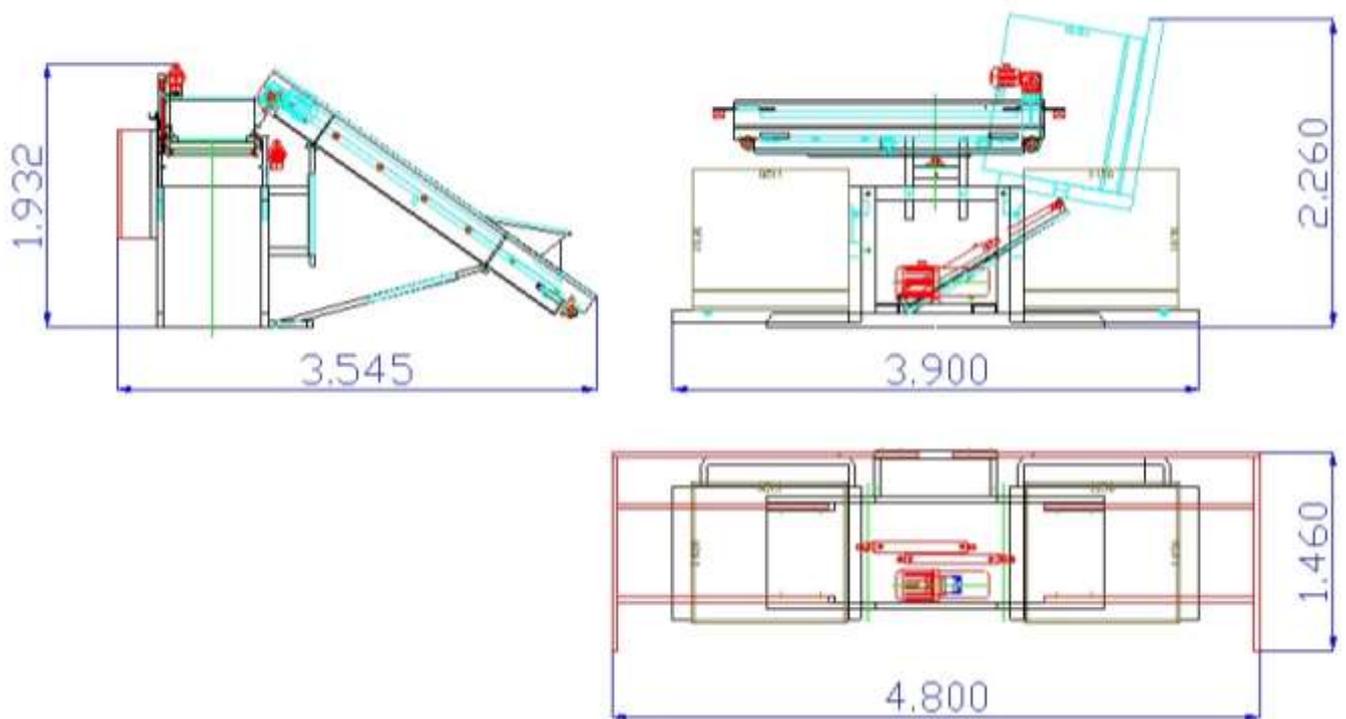
Modèle hydraulique pour des productions jusqu'à 30 Tn/heure dépendant de la taille du produit.



Détail de la machine en train de travailler avec de l'oignon rouge. Les caisses sont levées jusqu'à atteindre presque une position horizontale.



Le traitement du produit se fait de façon très douce moyennant des photocellules qui contrôlent le remplissage de la caisse.



FONCTIONNEMENT:

L'opérateur introduit une caisse vide sur chaque plateforme et donne ordre de marche. La première plateforme (à droite, par défaut) s'élève jusqu'à la position de travail. Commence le remplissage et, au fur et à mesure que se remplit la caisse, la plateforme descendra selon les indications du capteur de remplissage. Lorsque la plateforme arrive en bas, le tapis fonctionnera jusqu'à finalisation du remplissage de la caisse. En même temps sera positionné la deuxième caisse.

Une fois que le capteur indiquera que la caisse est complètement remplie, le tapis changera son sens de direction pour commencer le remplissage de la deuxième caisse (à gauche). Seront enclenchés les signaux sonore et lumineux vert signalant que la première caisse est remplie, pour que l'opérateur la récupère et y place une caisse vide.



Détail de la caisse durant son remplissage



Détail du cadre électrique avec les témoins lumineux de caisse remplie



Modèle hydraulique pour des productions de 25 tonnes/h. très robuste et avec un traitement soigné du produit. Comme dans tous les modèles le décrochage du sac est automatique.

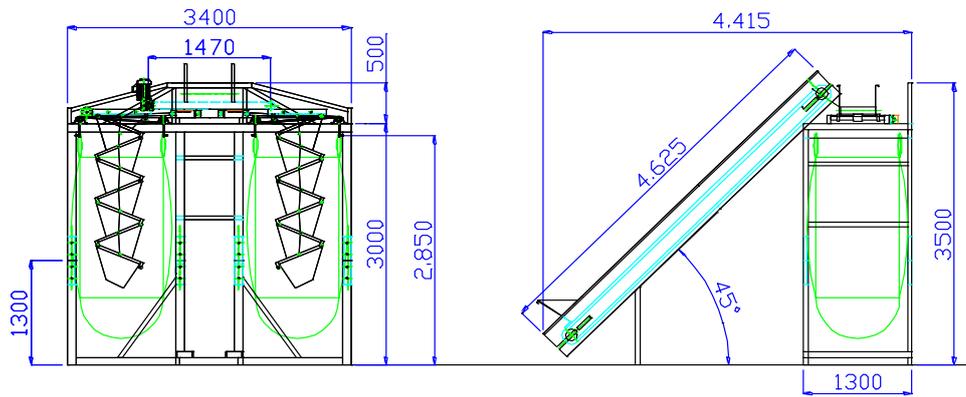
Modèle à ZIG-ZAG idéal pour des productions de 10 tonnes/h et un traitement très doux du produit, en déchargeant à distance réduite.



Modèle électromécanique pour productions de 25 tonnes/h. totalement mécanique, très silencieux et avec une hauteur initiale de décharge très réduite, ce qui donne un traitement très doux du produit.



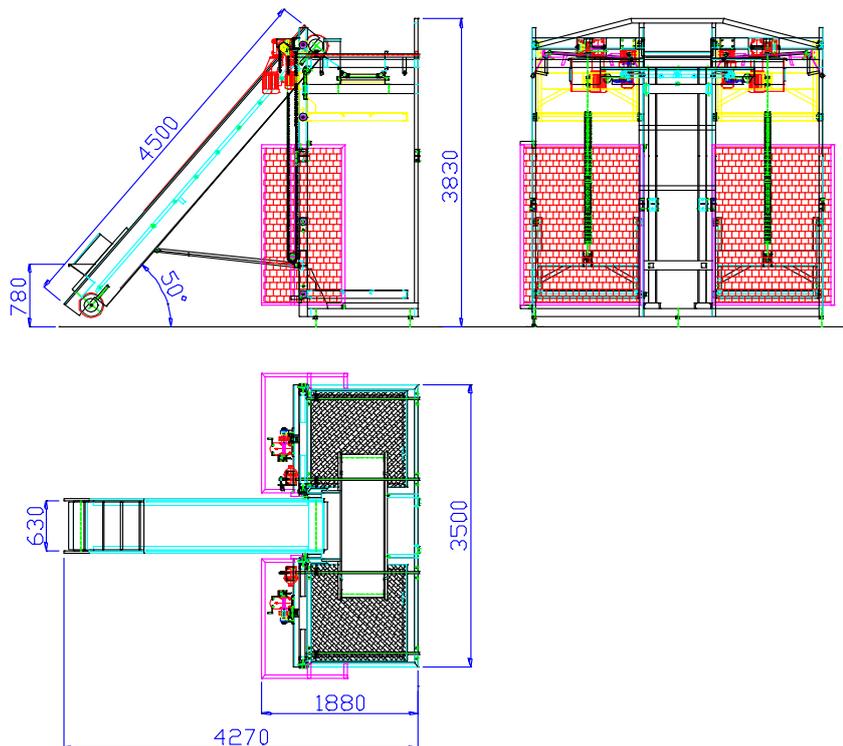
Modèle à ZIG-ZAG déchargeant simultanément dans une caisse et dans un sac.



FONCTIONNEMENT :

L'opérateur enfile un sac vide et dispose une palette pour pouvoir le retirer une fois rempli. Il ordonne l'ordre de baisser le zig-zag qui s'arrêtera soit quand le détecteur de produit l'indiquera ou en fin de course si nécessaire.

Le tapis et l'élévateur se met en route dans le sens correct pour le remplissage du sac. Le détecteur de remplissage indique et fait que le zig-zag monte jusqu'à perte du signal selon le remplissage du sac. Ce procédé se répétera jusqu'à la fin du parcours et que le sac soit plein. A ce stade le tapis change de sens pour commencer le remplissage sur l'autre zig-zag pourvu qu'il soit prêt, dans le cas contraire tout l'ensemble s'arrêtera. La machine dispose d'un bouton de remplissage qui, en le poussant fait décharger le produit dans n'importe quel lieu pour ajuster le remplissage. Pour retirer le sac, l'opérateur doit le soulever à l'aide d'une palette et donner l'ordre d'ouvrir les accroches afin de le libérer. Retirer le big bag et en préparer un nouveau.



FONCTIONNEMENT :

L'opérateur accroche un big bag (la palette inférieure n'est pas indispensable mais si elle est installée dès le début cela facilite beaucoup le décrochage du sac). Il ordonne l'ordre de baisser la plate-forme qui s'arrêtera soit quand le détecteur de produit l'indiquera ou en fin de course si nécessaire.

Le tapis et l'élévateur se mettent en route dans le sens correct pour le remplissage du sac. Le détecteur de remplissage indique et fait que la plate-forme monte jusqu'à perte du signal selon le remplissage du sac. Ce procédé se répétera jusqu'à la fin du parcours et que le sac soit plein. A ce stade le tapis change de sens pour commencer le remplissage sur l'autre plate-forme pourvu qu'elle soit prête, dans le cas contraire tout l'ensemble s'arrêtera. La machine dispose d'un bouton de remplissage qui, en le poussant fait décharger le produit dans n'importe quel lieu pour ajuster le remplissage du sac. Pour retirer le big bag, l'opérateur doit le soulever à l'aide d'une palette et donner l'ordre d'ouvrir les accroches afin de le libérer. Retirer le sac et en préparer un nouveau.



Détail des Tables d'inspection travaillant sur plusieurs lignes de pommes de terre. Les entrées du produit se réalisent très doucement pour obtenir un bon traitement du même.



Détail des Tables d'inspection travaillant sur une ligne d'oignons.

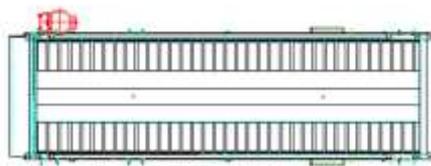
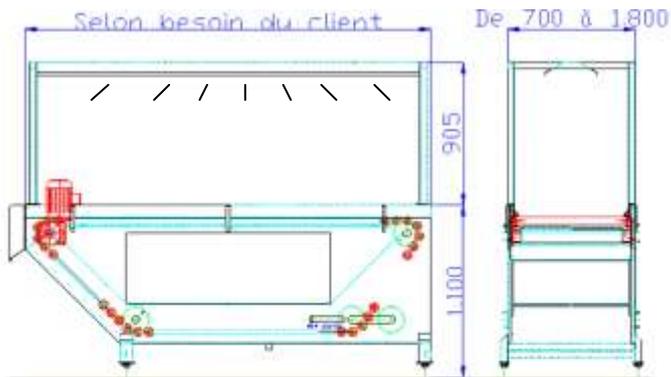


Table d'inspection avec zone de ramassage des feuilles.

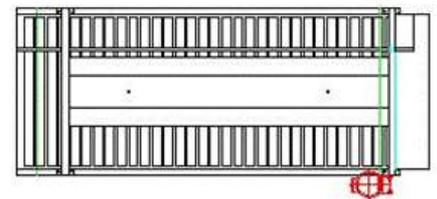
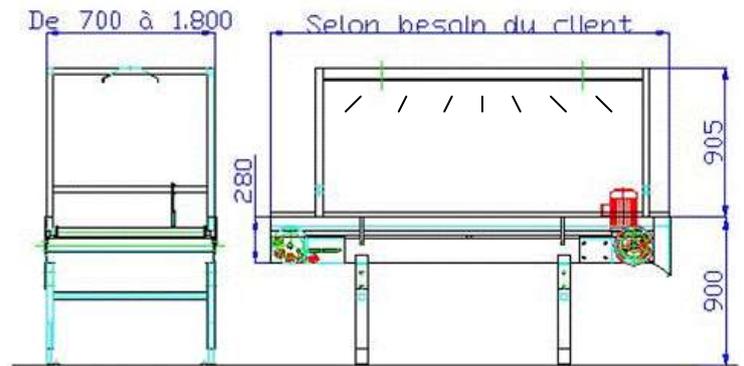


Table d'inspection selon modèle de base.

FONCTIONNEMENT:

Le produit entre dans la machine, avance sur des rouleaux qui tournent sur eux même faisant que le produit roule aussi. Cela rend possible voir toutes les parties du produit en aidant les ouvriers a mieux séparer le rebut du bon produit.

Le rebut peut être laissé dans des caisses ou bien sur le rail séparateur dont la machine peut être munie, et de la vers un tapis roulant ou dans une caisse.



Détail des tables d'inspection en différents points d'une installation.

On peut les obtenir en acier peint et en acier inox, et peuvent être à rouleaux ou à tapis en PVC.

Les rouleaux peuvent être en PVC, aluminium ou bien métalliques.

L'allumage est optionnel, ainsi que le séparateur a rebut et varie selon le besoin du client et il peut être central ou latéral. Les caisses de rebut sont construites selon besoin du client. Lorsque la machine est montée sur une ligne de lavage, le plateau pour récupérer l'eau est aussi optionnel.

PALETTISEUR / DÉPALETTISEUR DE CAGEAUX

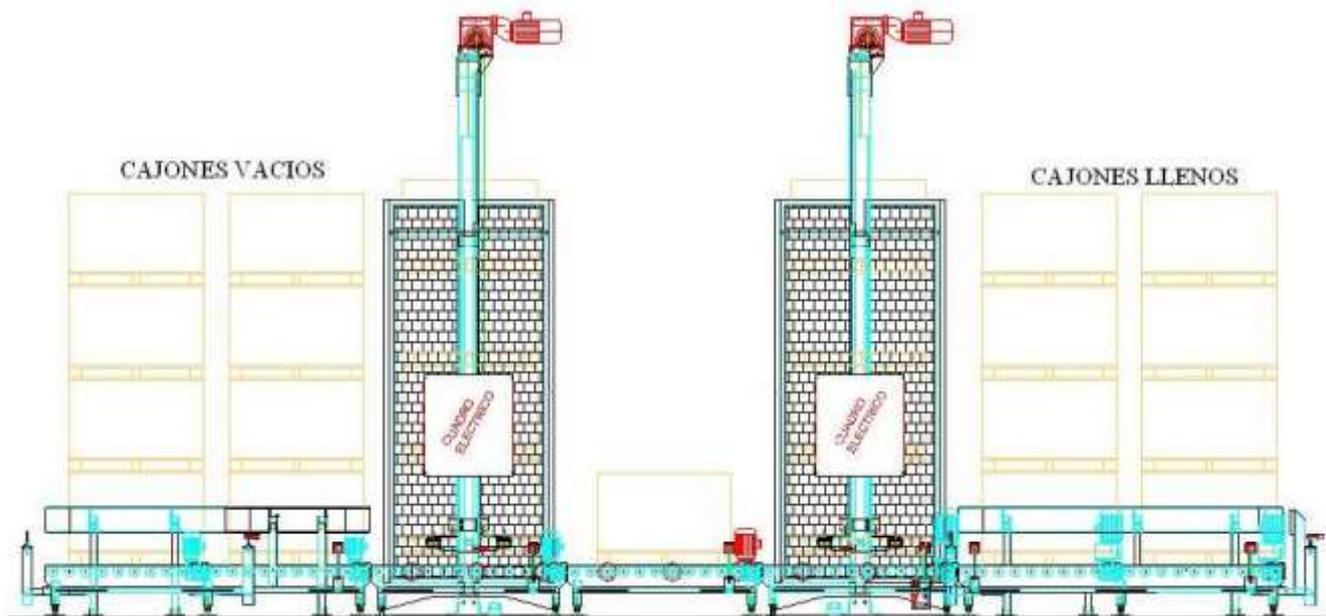


Machine très robuste pour palettiser ou dépalettiser automatiquement des colonnes de jusqu'à 4 palox avec une capacité de 120 palox/heure.



Détail des colonnes du palettiseur et dépalettiseur durant son fonctionnement. Pour travailler avec la machine il est seulement nécessaire un opérateur, qui s'occupe d'actionner la pédale pour le changement de palox plein par un palox vide et mise en place du produit pour une dernière inspection.





FONCTIONNEMENT:

L'opérateur alimente avec des colonnes de 2,3 ou 4 palox vide le transporteur d'entrée. Une fois le brouette ayant quittée la zone de la machine, la colonne avance jusqu'au dépalettise où commence le processus. Le transporteur alimente de palox vide que le dépalettiseur dépalettise, selon la demande de l'opérateur ou de la machine qui se situe sur le transporteur central pour le remplissage de palox. Les palox pleins avancent jusqu'à la deuxième colonne pour le palettissement de colonnes de 2,3 ou 4 palox. Une fois le palettissement d'une colonne fini. Celle-ci avance jusqu'au transporteur suivant où attend un opérateur pour la mise en stock. Le dernier transporteur peut maintenir en attente plusieurs colonnes de palox afin d'éviter que la machine ne s'arrête étant donné qu'une colonne se trouve en attente d'être retirée.



Détail du système de charriot d'élévation de palox et du système de transporteurs à rouleaux.



Système très robuste équipé d'éléments de sécurité mécaniques et électroniques.

PESEUSE MOD. 25.01



Production de 5.000 Kg /heure dans des sacs de 25 Kg et de 3.000 Kg /heure dans des sacs de 15 Kg, suivant le produit.



Peseuse semi-automatique pour poids de 10 kg a 25 kg et jusqu'à 50 kg en pesées multiples.

Il dispose d'un système de pesage électronique avec 50 formules à enregistrer

Paramètres réglables dans les fonctions plus importantes.

Rembourrages e la trémie de réception et dans la trémie pour le bon traitement du produit.

La machine est montée sur des roues pour son déplacement.



Viseur de poids numérique pour que le dialogue avec la machine soit fait de manière simple.

Les nombres qui indiquent le poids sont d'une grande taille pour une lecture facile.

Le peseur est servi avec deux bouches de diamètre différent, une pour filet 15 Kg et une autre pour filet de 25 Kg, détachables de manière très rapide et simple.

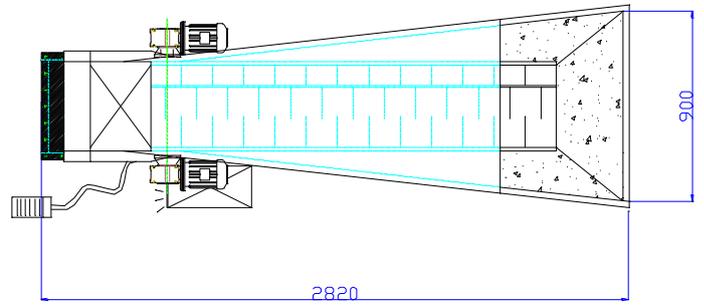
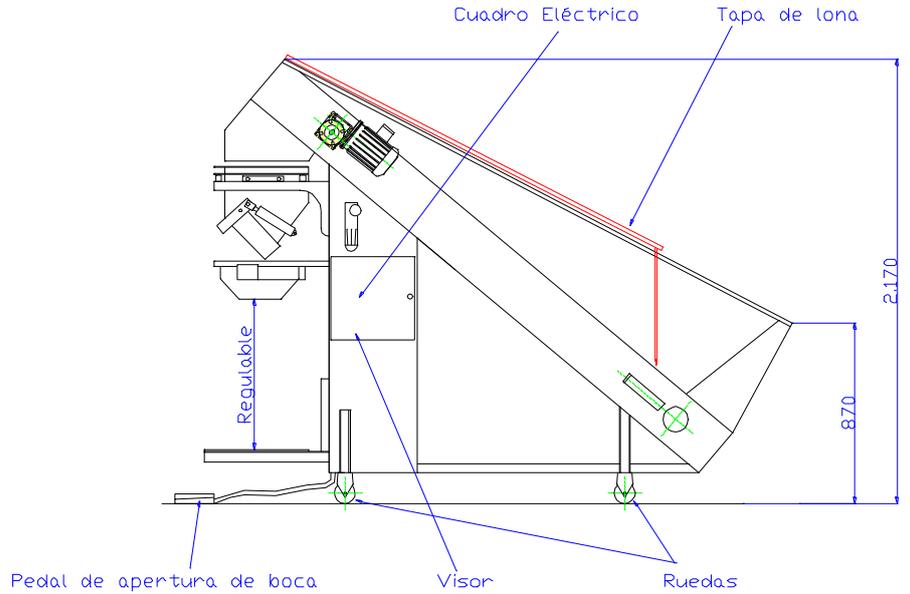
FONCTIONNEMENT:

L'ouvrier choisit la formule de pesée, met un filet dans la bouche et entame le processus de remplissage de la bascule. Une fois qu'il arrive au poids marqué, l'ouvrier presse la pédale d'ouverture de la bascule.

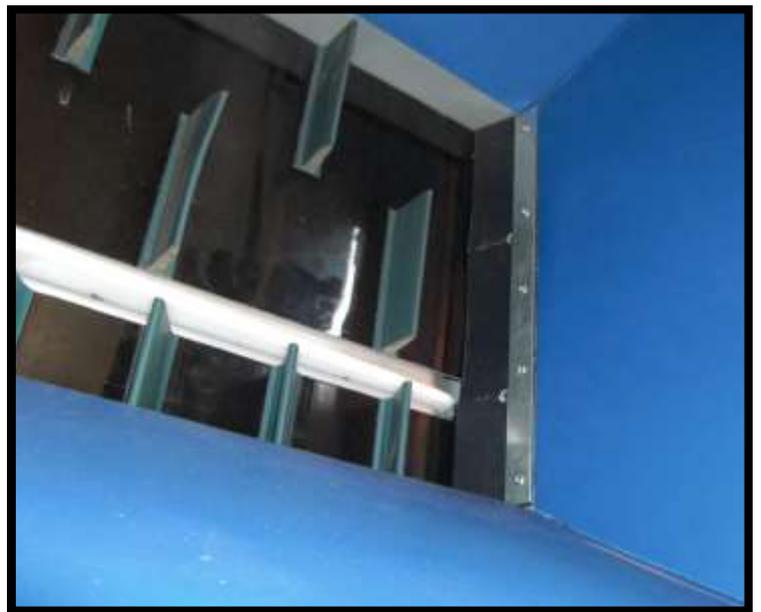
Le produit tombe à l'intérieur du filet, on ferme le hublot de la bascule et on entame, de manière automatique un nouveau cycle.

L'ouvrier peut programmer 10 formules avec les paramètres suivants :

- Poids à emballer
- Règlement du temps fini et des élan pour produits très petits ou grands
- Ouverture et fermeture réglée avec la pédale
- Pesées multiples pour poids de 26 à 50 Kg
- Auto taré
- 10 formules pour garder
- Ouverture de la trémie hors de poids.



Détail des bandes tout au long du processus.



Détail du rembourrage de la trémie de réception pour un bon traitement du produit.



Les silos se construisent selon les besoins de production et de capacité, pour que chaque client obtienne une machine différente. Ils peuvent être construits en acier peint ou en acier inoxydable. Les contenances vont de 1000 kg à 40000 kg.



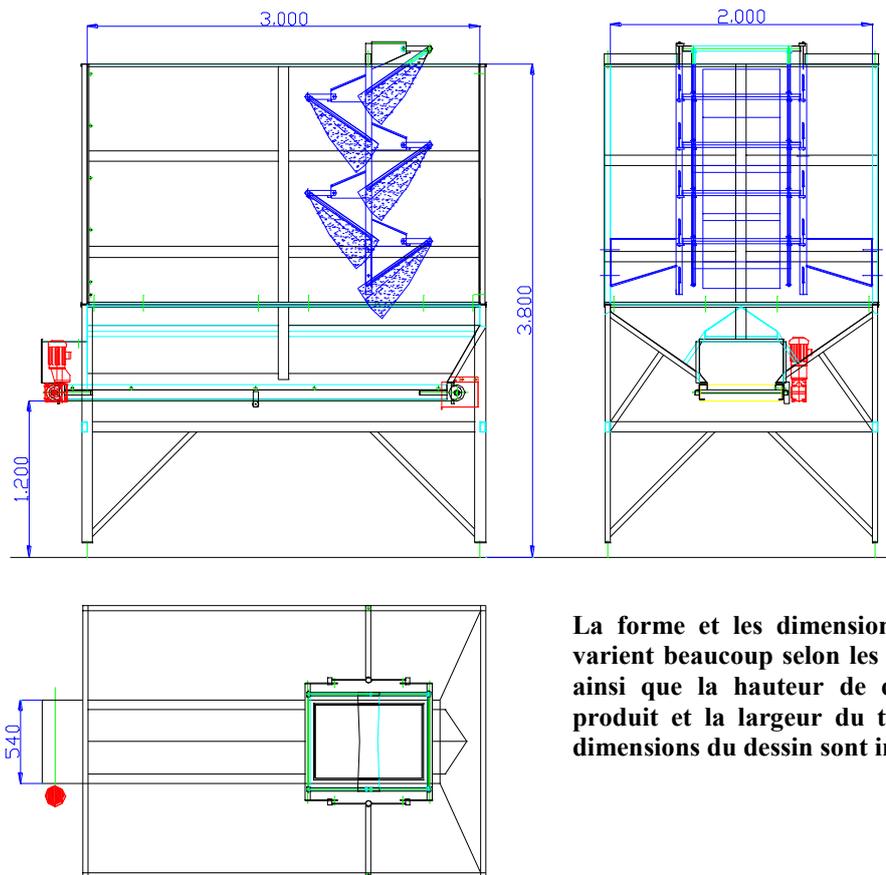
On peut accoupler un système de zig-zag pour favoriser un meilleur traitement du produit, au remplissage du silo.



Détail d'un ensemble de six silos avec système de ventilation. La structure supérieure appartient au système de tapis déplaçables qui servent au remplissage.



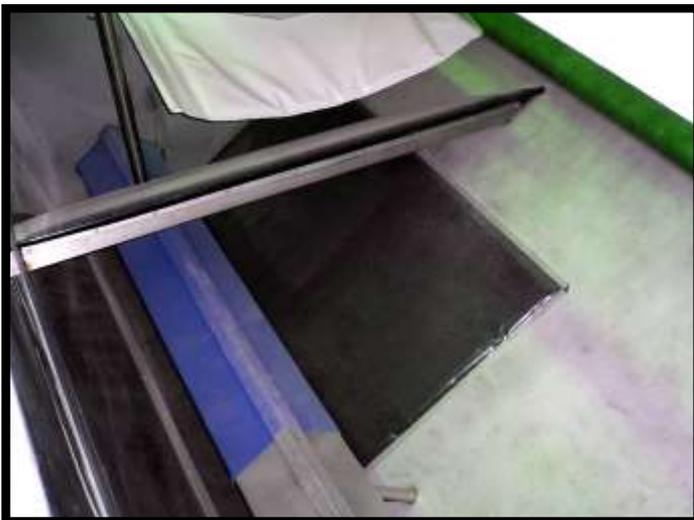
Détail d'un ensemble de silos en acier inoxydable muni d'un portillon d'accès intérieur et système de tapis roulants pour la sortie du produit.



La forme et les dimensions de la machine varient beaucoup selon les besoins du client, ainsi que la hauteur de déchargement du produit et la largeur du tapis roulant. Les dimensions du dessin sont indicatives.

FONCTIONNEMENT:

Le produit entre dans le silo par la partie supérieure. Si la machine est munie d'un zig-zag automatique le produit descend doucement sur le tapis, Jusqu'au fond du silo. Le tapis roulant situé au fond de la machine, lors de sa mise en route fait sortir le produit par la bouche de sortie. La fonction principale des silos est d'emmagasiner de grandes quantités de produit pour utilisation ultérieure. Selon les besoins du client la machine peut être fournie avec une ou deux bouches de sortie de produit. En plus du zig-zag automatique on peut aussi la construire avec un portillon ou un escalier pour l'accès intérieur, avec un système de ventilation intérieure ou un rembourrage spécial en mousse et tapis en PVC.



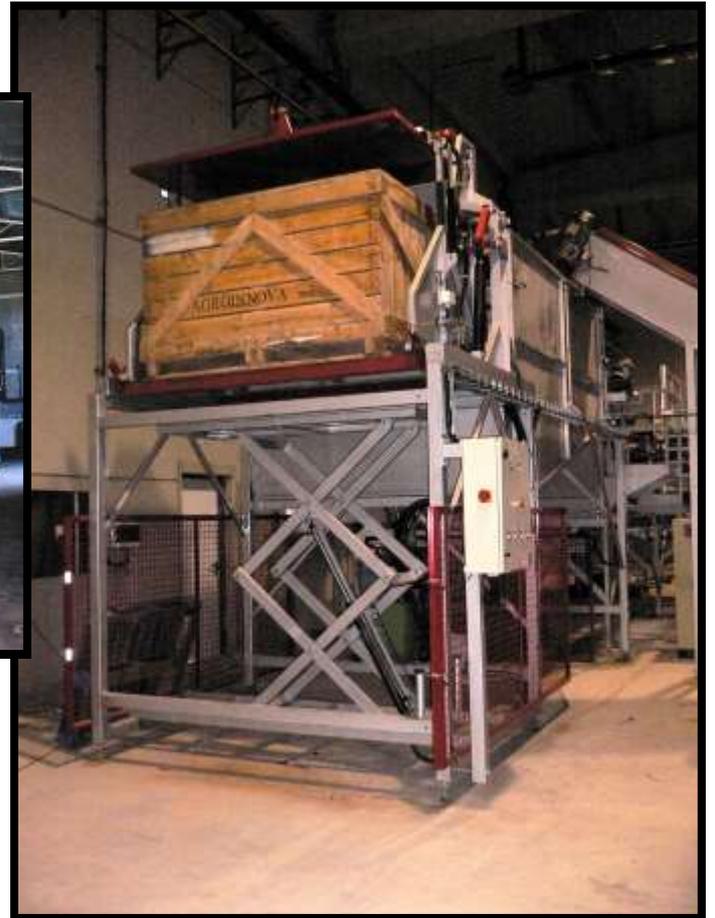
Détail du rembourrage intérieur des silos. Il peut être dans toute la longueur quand le point de décharge n'est pas spécifié.



Les tapis du zig-zag sont aussi renforcés au point de déchargement du produit, ce qui les rendent plus résistants en conservant un bon traitement du produit.



Machine à vider les palox avec couvercle réglable en hauteur, de façon automatique et porte de sortie du produit. Capacité de 40 palox/heure.



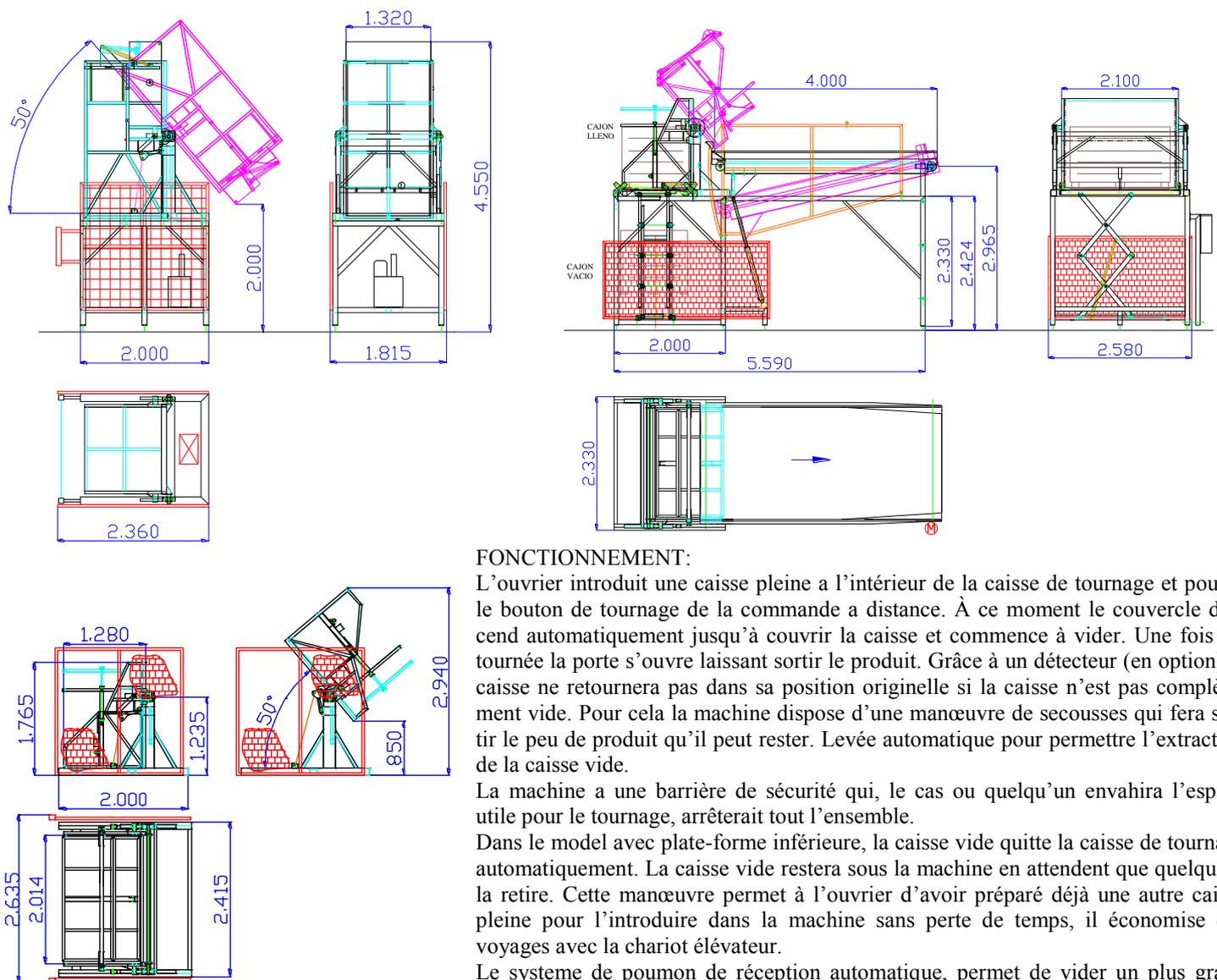
Modèle pour palox avec plate-forme inférieure pour retirer les palox vides et tapis poumon de réception du produit. Ensemble pour augmenter la quantité de palox déchargés par heure.



Videur de big bags avec couvercle fixe réglable de façon manuelle et porte de sortie du produit.



Ensemble de videur de big bags avec poumon récepteur et calibre à maille.



FONCTIONNEMENT:

L'ouvrier introduit une caisse pleine a l'intérieur de la caisse de tournage et pousse le bouton de tournage de la commande a distance. À ce moment le couvercle descend automatiquement jusqu'à couvrir la caisse et commence à vider. Une fois retournée la porte s'ouvre laissant sortir le produit. Grâce à un détecteur (en option) la caisse ne retournera pas dans sa position originelle si la caisse n'est pas complètement vide. Pour cela la machine dispose d'une manœuvre de secousses qui fera sortir le peu de produit qu'il peut rester. Levée automatique pour permettre l'extraction de la caisse vide.

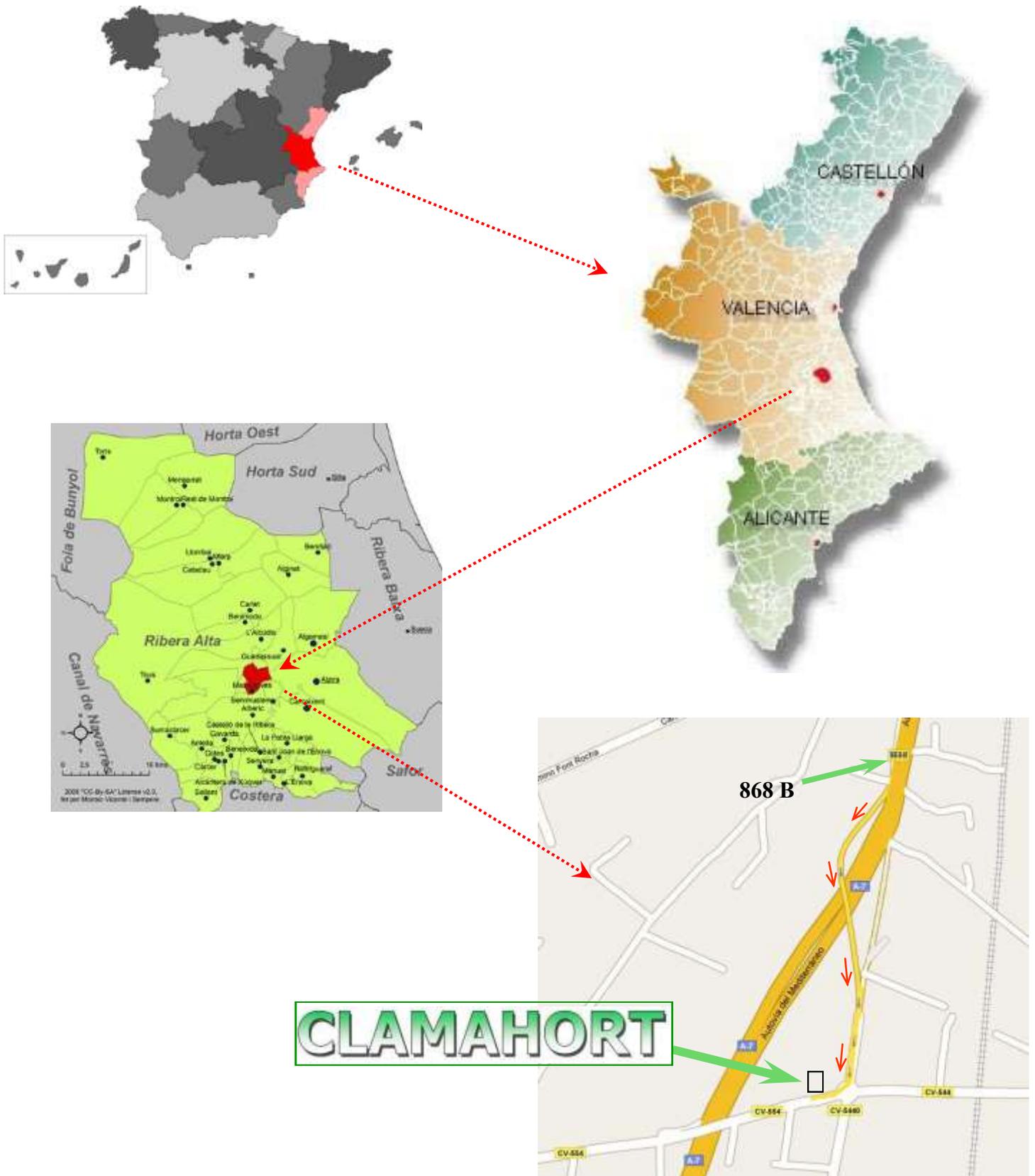
La machine a une barrière de sécurité qui, le cas ou quelqu'un envahira l'espace utile pour le tournage, arrêterait tout l'ensemble.

Dans le model avec plate-forme inférieure, la caisse vide quitte la caisse de tournage automatiquement. La caisse vide restera sous la machine en attendant que quelqu'un la retire. Cette manœuvre permet à l'ouvrier d'avoir préparé déjà une autre caisse pleine pour l'introduire dans la machine sans perte de temps, il économise des voyages avec la chariot élévateur.

Le système de poumon de réception automatique, permet de vider un plus grand nombre de palox que dans un tapis roulant normal, puisque ce poumon descend automatiquement à mesure qu'il se remplit de produit jusqu'à vider complètement la caisse.



Construit en acier peint ou en acier inoxydable



Depuis Valencia, suivre L'autoroute sans péage A-7, direction Albacete/Alicante Interior, prendre la sortie 868 B vers Masalaves / La Garrofera. Après avoir passé sur le pont qui traverse l'autoroute tourner à votre droite dans le premier rond point (Ctra. Garrofera). A 50m vous trouverez nos installations.



CLAUSICH MAQUINARIA HORTOFRUTICOLA S.L.

Ctra. Garrofera d'Alzira s/n

46292 MASALAVES (VALENCIA-ESPAGNE)

TEL:+34 96 244 35 75 FAX:+34 96 244 37 97

Email: clamahort@clamahort.es www.clamahort.es