Spiedinatrice Modulare



Le spiedinatrici modello SPDE realizzano spiedini del tutto simili a quelli fatti a mano. Possono essere costituiti da tutti i tipi di carni, da pesci e crostacei, da formaggi morbidi, da verdura e frutta. I prodotti possono essere freschi, marinati e a bassa temperatura.

La concezione della macchina rende facili ed efficaci le attività di lavaggio e sanificazione.

Le vaschette, personalizzate in funzione dei prodotti, sono facilmente sostituibili ed estraibili per le operazioni di lavaggio.

Le misure massime dei prodotti sono di 51 mm, oppure di mm 33 o di mm 24,5 nelle versioni a 2, 3, 4 stecchi per vaschetta; la lunghezza massima è di 200 mm



Gli stecchi possono essere caricati senza arrestare la macchina e il loro sistema di introduzione è particolarmente efficace in quanto meno sensibile alla loro forma alle volte arcuata. Gli stecchi possono avere diametro da 2,8 mm a 4 mm, e lunghezza da mm 76 a mm 240.

La versione **SPDE-G** è in grado di gestire **stecchi "golf"**, di lunghezza da mm 160 a mm 220, caricabili alla rinfusa durante il funzionamento della macchina. E' possibile inserire gli stecchi con o senza sporgenza della punta dal prodotto.

Una **testa di pre-foratura** è necessaria per prodotti particolarmente resistenti, come la carne bovina, oppure per carni particolarmente raffreddate (fino a -4°), oppure in presenza di prodotti vegetali particolarmente resistenti.

La **produttività** della testa di inserimento stecchi, con o senza testa di pre-foratura, può arrivare, in base al numero di stecchi introdotti contemporaneamente, a 3.600/3.000 pz/h, oppure a 5.400/4.500 pz/h, oppure a 7.200/6.000 pz/h; la produttività della macchina dipende dal modello scelto.

La **struttura modulare** della spiedinatrice SPDE consente l'implementazione al variare delle esigenze produttive. La modularità permette di disporre di **aree di carico lunghe 1,5** – **3 – 4,5 e 6 metri.** La scelta dipende dalla complessità e dalla dimensione degli spiedini e dalla rapidità con cui gli operatori eseguono il posizionamento dei prodotti. La **motorizzazione brushless** rende particolarmente preciso e ripetitivo il posizionamento delle vaschette nella postazione di introduzione degli stecchi, che saranno 2, 3 oppure 4 in funzione del modello. Il quadro elettrico con pannello touch ha un **PLC** che consente sia il collegamento con il programma **gestionale aziendale** che con il nostro servizio di **assistenza tecnica da remoto**.









