

POWER

per la vostra produzione

Espaso[®]



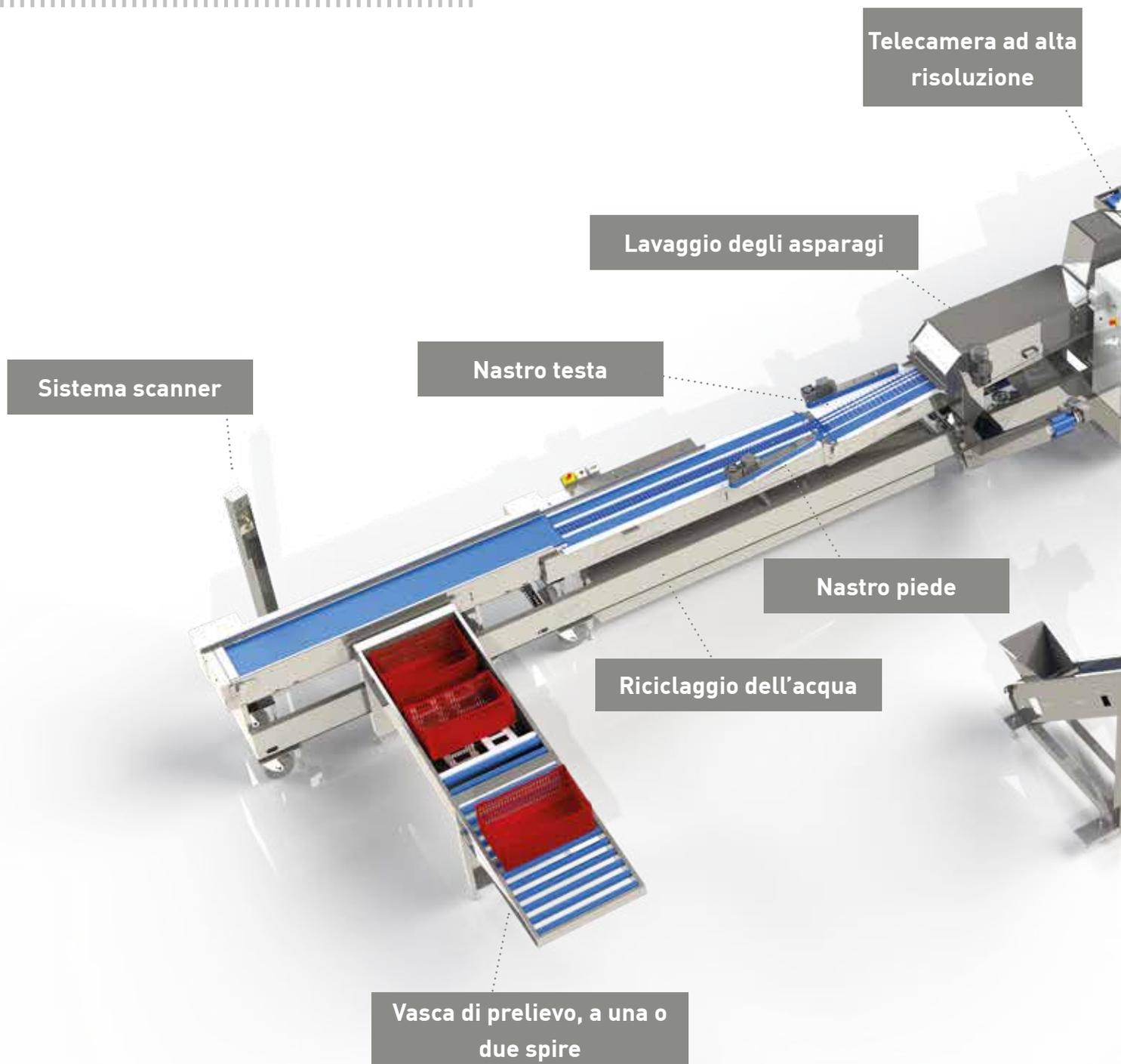
www.espaso.com

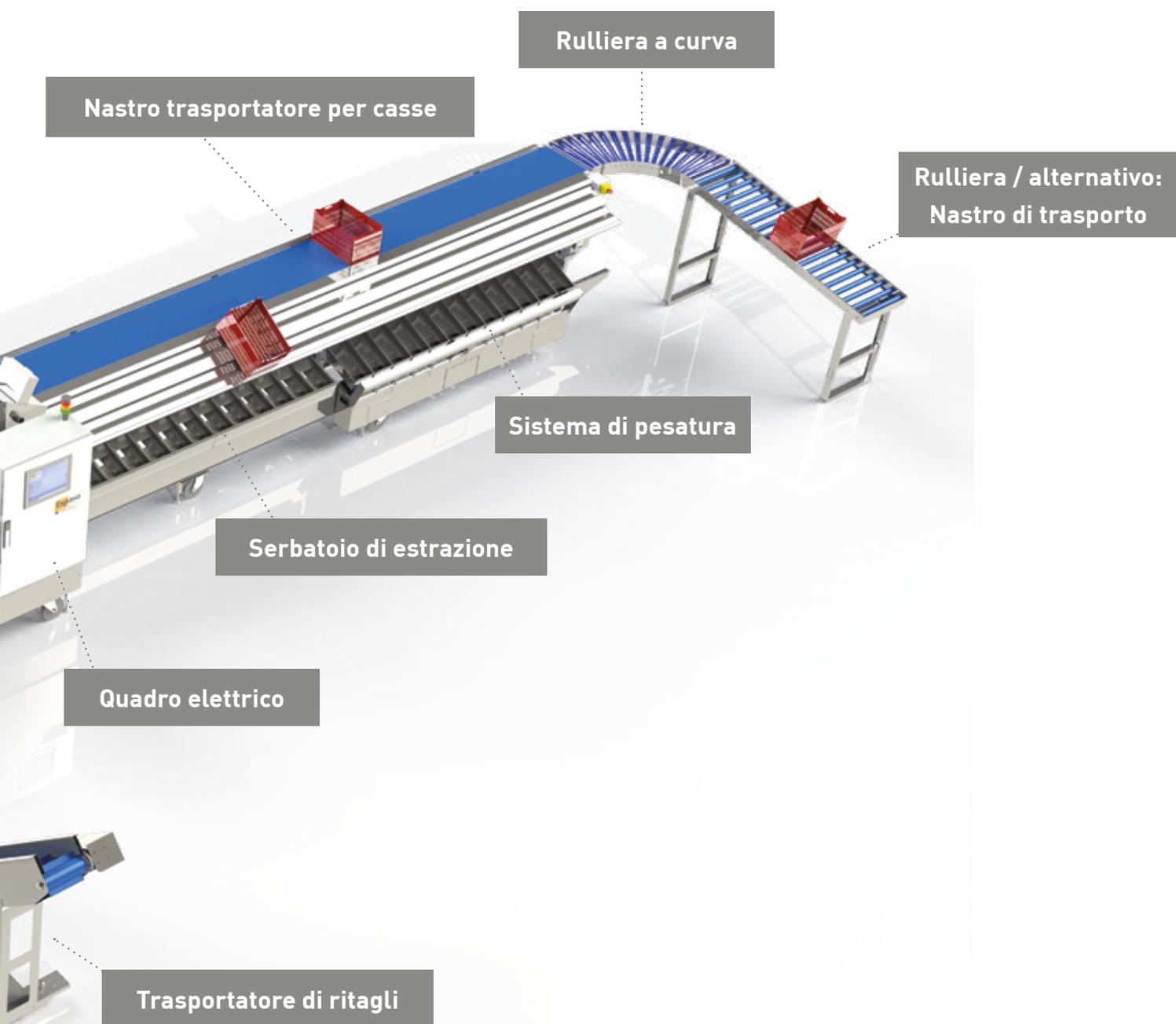


Neubauer
Automation

TUTTE LE POSSIBILITÀ

Potete adattare ogni ESPASO esattamente alle vostre esigenze, personalizzare e configurare liberamente secondo i vostri desideri.





TUTTI VANTAGGI

L'ESPASO unisce funzionalità, innovazione e visione un prodotto perfetto e offre numerose caratteristiche per ottimizzare la selezione degli asparagi.



Software / Manutenzione a distanza

Il nostro software intuitivo basato su LINUX è mantenuto dal 1999 e costantemente adattato alle vostre esigenze. L'operazione è semplice. Il programma è collegato al nostro server con una manutenzione remota basata su VPN, che garantisce un aiuto rapido.



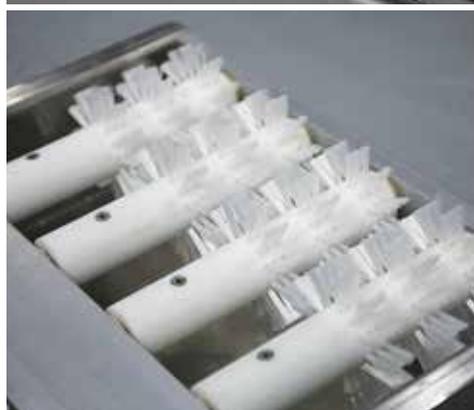
Telecamera

L'ESPASO è dotato di un sistema ad alta risoluzione telecamera industriale per i migliori risultati di ordinamento.



Sistema ugelli per la pula

La sensata disposizione degli ugelli supplementari per la pula garantisce un'affidabile rimozione della pula degli asparagi.



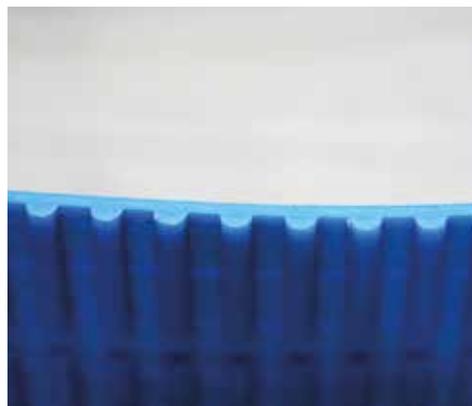
Sistema di pulizia

Un potente sistema di pulizia con una combinazione di ugelli superiori e una spazzolatura dal basso garantisce una pulizia affidabile di ogni singolo asparago. La suddivisione della cinghia dentata da una possibilità, che l'asparago, nel percorso di pulizia, si può muovere e ruotare libero.



Motori

I motori di alta qualità della SEW (made in Germany) con protezione anticorrosione rinforzata garantiscono una lunga durata di vita.



La collaudata tecnologia delle cinghie dentate

Tutte le cinghie dentate dell'ESPASO sono rinforzate in Kevlar e funzionano con lubrificazione ad acqua, senza olio e senza allungamento.



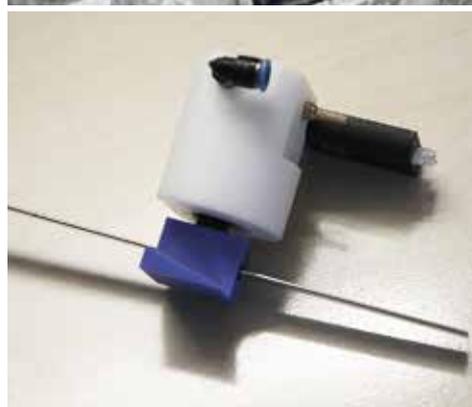
Trasporto- / ruote girevoli

Le robuste ruote girevoli di trasporto con piedini regolabili offrono la mobilità necessaria per posizionare liberamente la macchina.



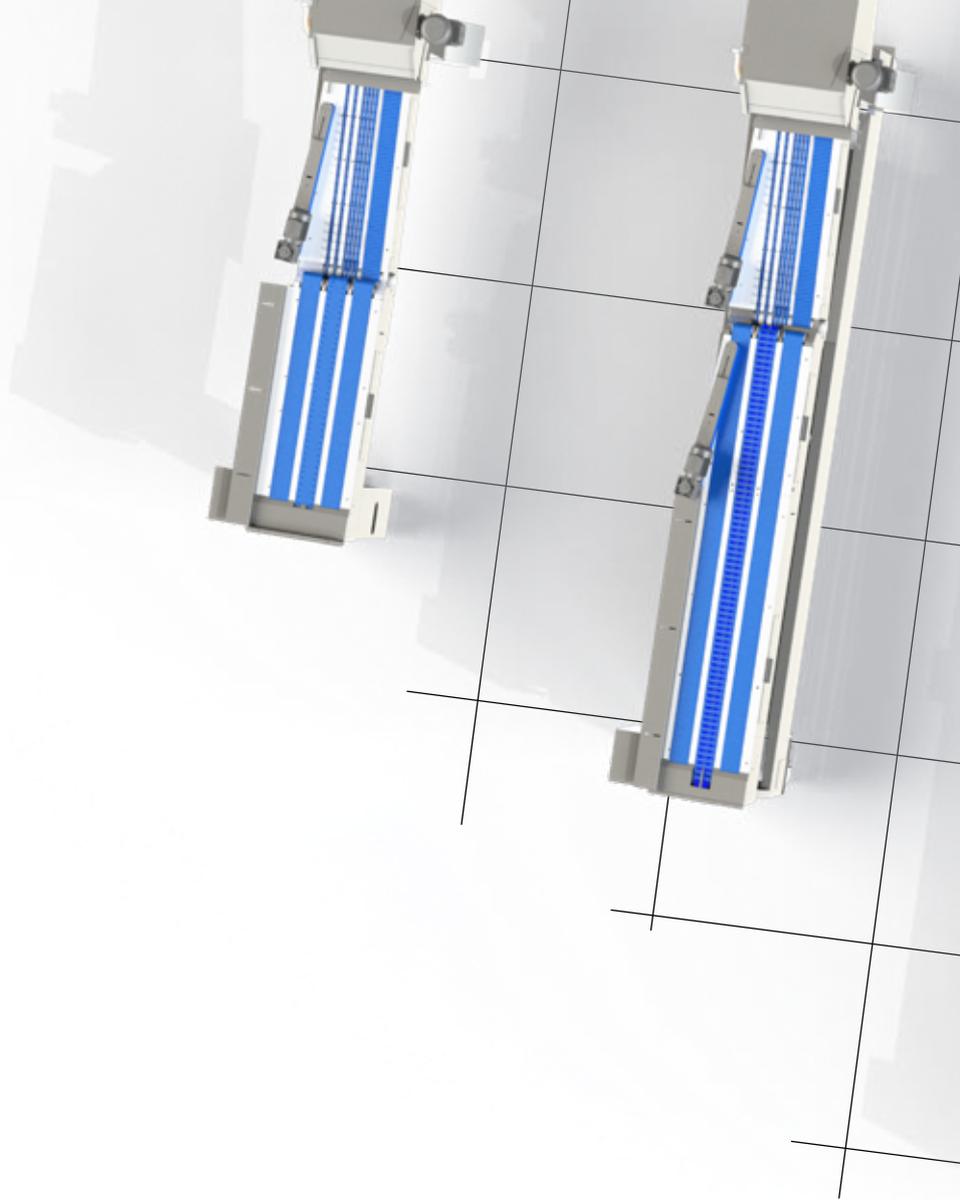
Schaumfee

Una macchina pulita e priva di calce, muffa e germi è importante per il vostro processo di produzione. L'ESPASO è progettato per essere pulito e disinfettato quotidianamente con sistema di pulizia a schiuma come la Schaumfee.



Cilindro

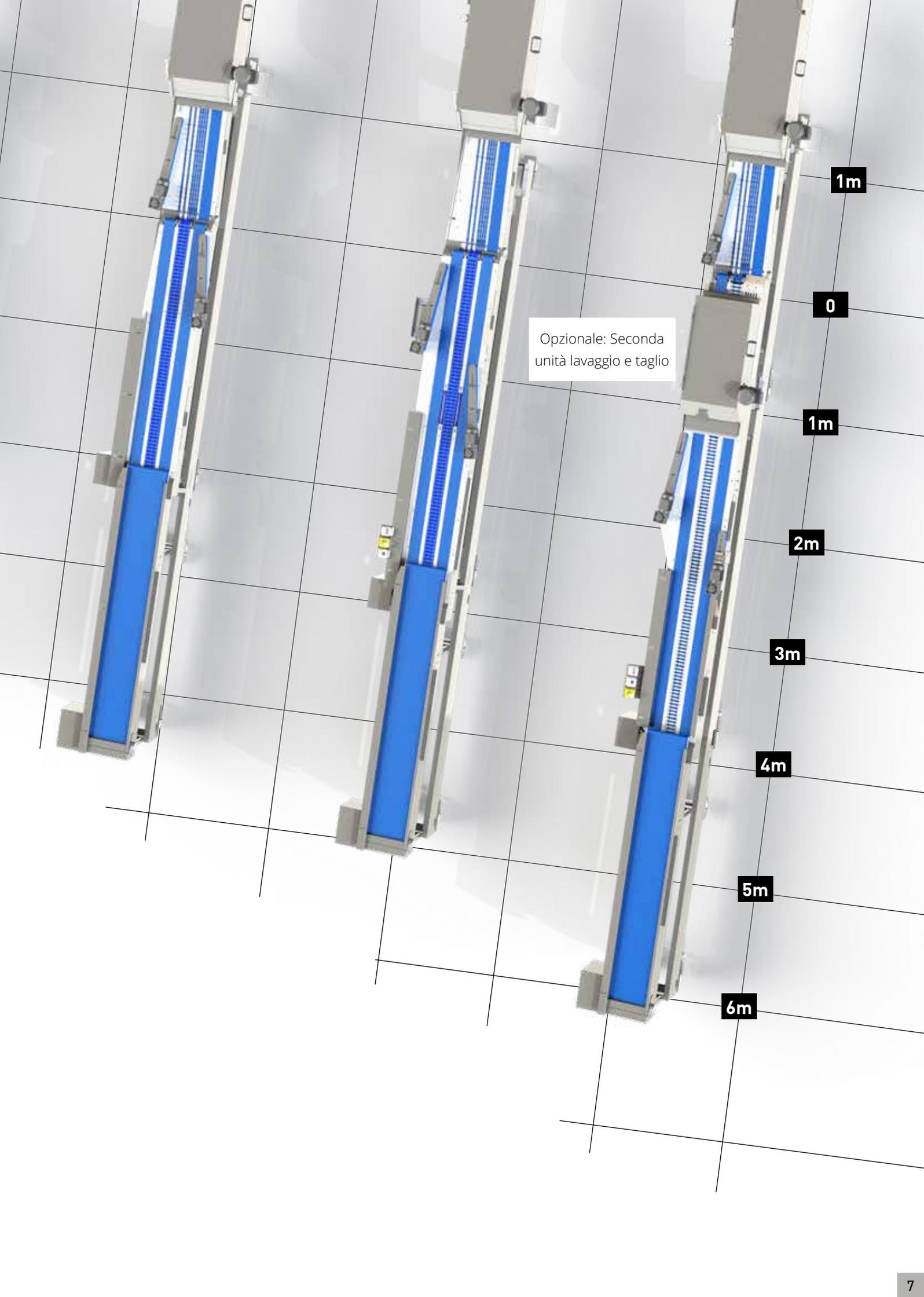
Unità cilindrica facilmente accessibile. Manutenzione bassa e risparmio di tempo per scambiarli.



Le possibilità di stendere gli asparagi? Flessibile senza fine.

Ogni EPSASO è progettato per ottenere le massime presentazioni di smistamento. Flussi di lavoro ottimizzati, funzioni intelligenti come il turbocompressore, il taglio a getto d'acqua o la pesatura integrata fanno di ogni ESPASO un sistema ad alte prestazioni per la selezione degli asparagi verdi e bianchi.

Sia che si tratti di un turbocompressore corto, di nastri lisci di diverse lunghezze, fino a una seconda unità di lavaggio e taglio, ESPASO si adatta in modo ottimale alle vostre esigenze di prestazioni e alle condizioni di spazio date.



Opzionale: Seconda
unità lavaggio e taglio

1m

0

1m

2m

3m

4m

5m

6m

Selezionare asparagi bianchi, verdi e viola in modo perfetto

Sia che utilizzi un'ESPASO in una azienda con 2 ettari di terreno o in una grande azienda con centinaia o migliaia di ettari di terreno, noterai bene che la calibrazione viene fatta in modo veloce ed economico.



Video

Buoni motivi per scegliere un ESPASO



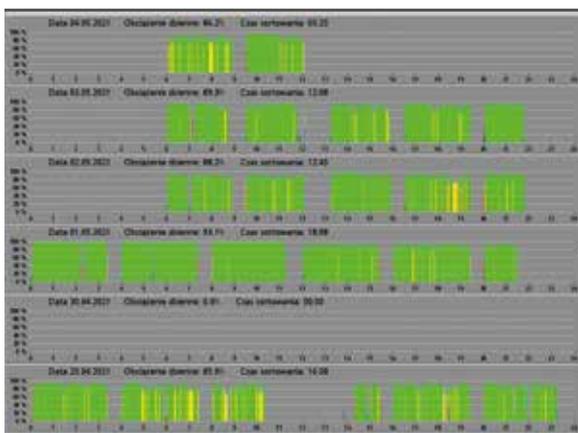
Riducere costi

La macchina calibratrice elettronica automatica per asparagi riduce il tempo di classificazione e così anche i costi del personale.



Aumentare produttività

Flussi di lavoro ottimizzati e lineamenti intelligenti come il nostro tratto caricatore turbo o la pesatura integrata, raddoppieranno la quantità di asparagi calibrati e massimizzeranno il suo risultato aziendale.



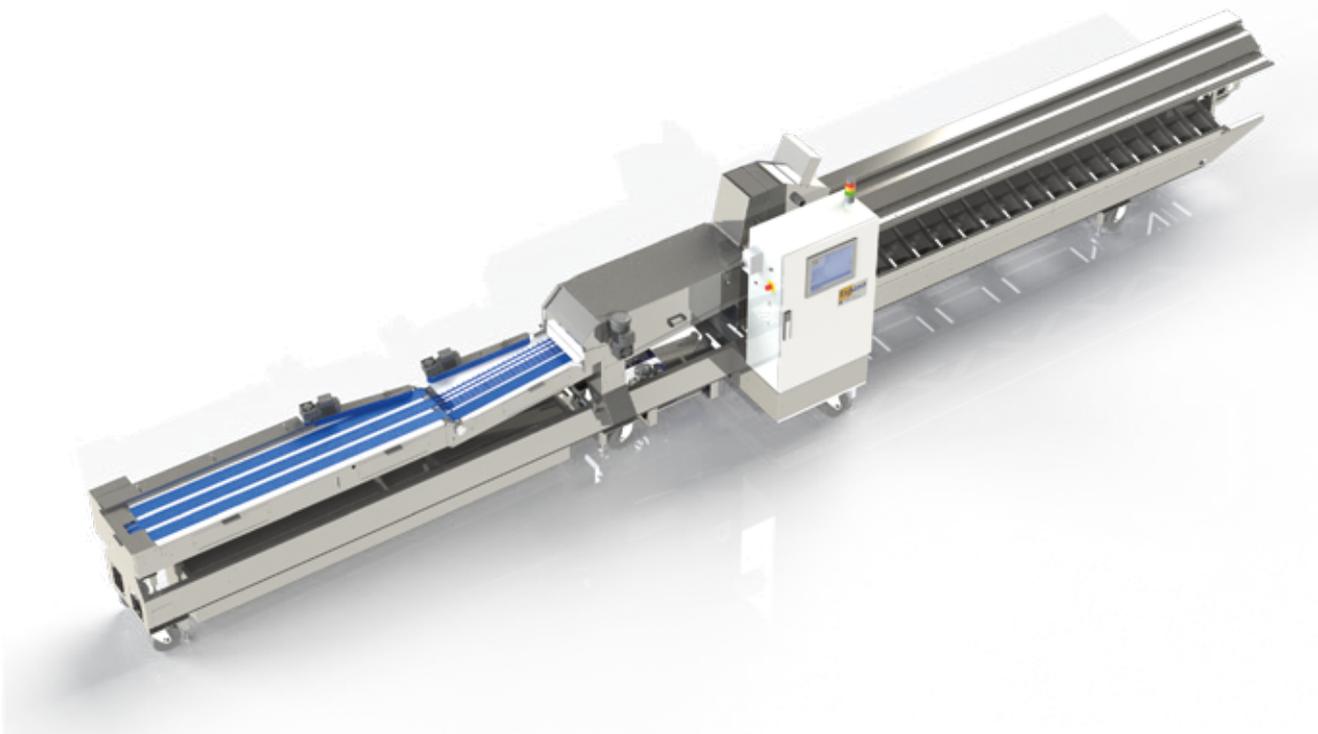
Ottimizzare l'utilizzo

Il ESPASO raggiunge un costantemente alto rendimento del 90% e sotto condizioni ideali e capace di lavorare fino a 2 quintali per ora.



Perfezionare la qualità di classificazione

Con la misurazione sofisticata e il processo di pesatura ottiene mazzi perfetti di asparagi di uguale lunghezza, a parità di peso, diametro e la stessa qualità del apice



La macchina calibratrice elettronica automatica per asparagi **con uscite unilaterali**

L'ESPASO con uscite unilaterale è dedicata ad essere facile a usare e avere un rendimento elevato. Ben elaborati elementi di controlli così come ben elaborati percorsi di lavorazione, la trasformazione delle materie prime di alta qualità e molti anni di esperienza di sviluppo, hanno fatto diventare l'ESPASO, la macchina calibratrice per asparagi più venduta nel mondo.

I fatti

classifica asparagi verdi e bianchi efficiente e preciso

uscite per asparagi su un lato del impianto

disponibile come macchina destra o sinistra

la macchina calibratrice per asparagi più venduta nel mondo con più di 950 macchine in funzionamento

Modello	Velocità di classificazione (turioni per ora)	Tipo uscite per asparagi	Lunghezza (in m)	Larghezza (ad acqua / secco)	Numero di uscite	Peso (in kg) senza accessori
S12e	18.000 - 36.000	ad acqua / secco	7,80	1,15 m / 0,80	12	850
S16e	18.000 - 36.000	ad acqua / secco	9,70	1,15 m / 0,80	16	1.000
S20e	18.000 - 36.000	ad acqua / secco	10,54	1,15 m / 0,80	20	1.150
S24e	18.000 - 36.000	ad acqua / secco	11,38	1,15 m / 0,80	24	1.300
S28e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	12,22	1,15 m / 0,80	28	1.500
S32e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	13,06	1,15 m / 0,80	32	1.700
S36e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	13,90	1,15 m / 0,80	36	1.900
S42e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	14,74	1,15 m / 0,80	42	2.100
S48e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	15,58	1,15 m / 0,80	48	2.300
S56e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	17,10	1,15 m / 0,80	56	2.500
S60e	18.000 - 45.000	ad acqua / secco	17,94	1,15 m / 0,80	60	2.700

Altre lunghezze a seconda del sistema di appoggio.



La macchina calibratrice per asparagi con **uscite bilaterali**

Ideale per poco spazio. Uscite ubicate in entrambi le parti della macchina calibratrice per asparagi (avanti e dietro). Per assicurare un rendimento elevato con misure compatte, e per poter lavorare con il ESPASO anche nello spazio più piccolo.

I Fatti

classifica asparagi verdi e bianchi efficiente e preciso

uscite per asparagi su entrambi le parti del impianto (avanti e dietro)

disponibile come macchina destra o sinistra

Modello	Velocità di classificazione (turioni per ora)	Tipo uscite per asparagi	Lunghezza (in m)	Larghezza (secco)	Numero di uscite	Peso (in kg) senza accessori
S12	16.000	ad acqua	6,60	1,70	12	650
S16	18.000 - 36.000	ad acqua	8,00	1,70	16	720
S20	18.000 - 36.000	ad acqua	8,42	1,70	20	790
S24	18.000 - 36.000	ad acqua	8,84	1,70	24	850
S28	18.000 - 45.000	ad acqua	9,26	1,70	28	930
S32	18.000 - 45.000	ad acqua	9,68	1,70	32	1.000
S40	18.000 - 45.000	ad acqua	10,01	1,70	40	1.200
S48	18.000 - 45.000	ad acqua	10,52	1,70	48	1.400
S56	18.000 - 45.000	ad acqua	10,94	1,70	56	1.700
S60	18.000 - 45.000	ad acqua	11,36	1,70	60	2.000

Altre lunghezze a seconda del sistema di appoggio.



Perfetta calibratura con luce a LED



VALUTAZIONE DEI DATI

Ogni ESPASO è equipaggiato con il nostro software speciale sviluppato da noi. È ampia, sofisticata e comoda da usare, in modo da poterti concentrare sul raccolto degli asparagi piuttosto che sullo studio di complesse procedure software .

Facile da utilizzare. Uso menu tramite schermo touch

Software diagnostico raffinato

Collegamento in rete possibile

Valutazione delle quantità raccolte

Interfaccia opzionale per software corrente di fatturazione

L'immissione del codice avviene senza indugio durante l'ordinamento in corso tramite scanner di codici a barre (Opzionale)

Manutenzione remota e analisi errori a traverso la connessione dell'internet integrata.

Modificazione dei parametri di classificazione via internet anche con macchina in corso di lavoro.

IL PRINCIPIO DI MISURA

Il turione di asparago rotola su una superficie di misura ed è qui fotografato da 5 a 12 volte da tutti i lati. In questo modo ogni lato del turione è esattamente registrato. La misura è così precisa che determina inoltre il peso individuale di ogni turione di asparago con una tolleranza +/- 3%.

L'asparago è misurato su uno sfondo costante e immobile. Questo permette una calibrazione professionale e di alta precisione. Modificazione dei parametri di classificazione via internet anche con macchina in corso di lavoro.

Così funziona l'ESPASO®



LE USCITE PER L'ASPARAGO

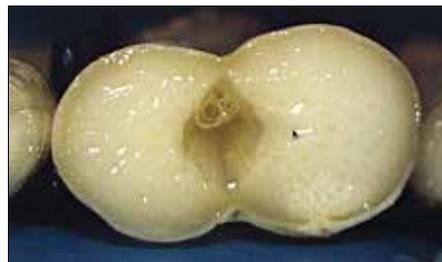
Il punto di forza dell'ESPASO oltre alla qualità è la flessibilità. Essa prosegue nella scelta delle uscite di classificazione. Sia le uscite a secco o ad acqua, sia unilaterale o bilaterale: anche per quanto riguarda il prelievamento, la Neubauer Automation si orienta al **più importante: I vostri desideri e le vostre visioni.**



RICONOSCIMENTO DI TURIONI CAVI

Migliore riconoscimento dei turioni di asparagi bianchi grazie a una camera addizionale (opzionale). In seguito ai vari metodi di anticipo della maturazione ci sono in molte aziende all'inizio della stagione fasi con una proporzione significativamente elevata di turioni cavi.

Questo è in alcuni casi più del 40% del raccolto. La Neubauer Automation selezionava già con il software esistente i turioni cavi tramite i criteri: turioni doppi, ovalità e la forma di clava. Il turioni dritti ma cavi non erano ancora riconosciuti.



L'ESPASO ora è in grado di riconoscere anche turioni cavi dritti in modo affidabile già durante il processo di calibrazione e di selezionarli efficacemente.

Una camera addizionale che controlla il piede dell'asparago definisce i turioni cavi che hanno un'apertura visibile nel piede e li seleziona in modo affidabile.

CARATTERISTICHE DI SELEZIONE

Il software ESPASO valuta l'asparago bianco e verde in base alle diverse caratteristiche. Così i turioni di asparagi vengono classificati esattamente in base alle sue esigenze.

- Lunghezza, lunghezza estesa
- Spessore, differenza di spessore
- Curvatura, curvatura S, curvatura apice
- Colore viola, colore verde, ruggine
- Sfioritura asparago bianco
- L'apice aperto asparago verde
- Aree marce
- Ovalità
- Turioni doppi
- Rigature
- Rami
- Piede bianco

LAVARE E TAGLIARE

Prima di passare attraverso il lavaggio, l'asparago viene tagliato con un coltello regolabile. Un sistema di pulizia nuovo concepito lava i turioni di asparago da tutti i lati. Il sistema di taglio sofisticato garantisce il perfetto taglio di asparagi. Le spazzole rotanti girano i turioni di asparago separati, l'uno dopo l'altro. Potenti getti d'acqua lavano i turioni di asparago in modo ottimale. Gli ugelli di acqua fresca si assumono il lavaggio finale.



Calibra mazze perfette con turione della stessa lunghezza

La tecnologia ben congegnata e l'alta qualità della lavorazione creano una macchina che ottimizzerà la vostra produzione e massimizzerà le vostre vendite. Gli asparagi vengono tagliati con un getto d'acqua, che permette il taglio selettivo di ogni turione di asparago ad una lunghezza fissa.



Video

Perché dovresti usare un **ESPASO SEC** per l'asparago vedere?



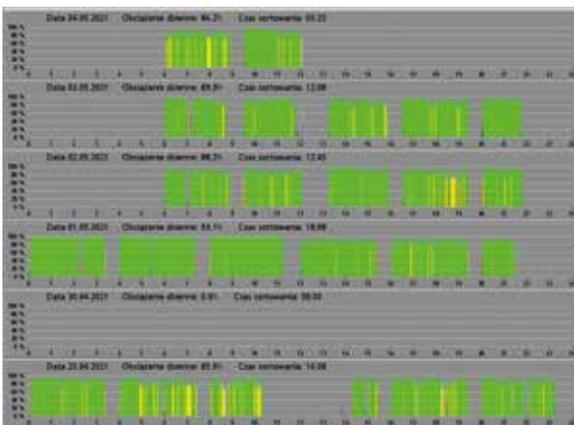
Mazzi perfetti

Il sistema intelligente del taglio selettivo in combinazione con la misurazione della lunghezza estesa Le permette di tagliare ogni turione di asparago – indipendentemente se il turione è storto o dritto, ad una lunghezza definita con precisione. Così riceve mazzi di asparagi con esattamente la stessa lunghezza.



Minimizzare i ritagli dell'asparago

Getti d'acqua variabili, capaci di posizionare ogni taglio in modo flessibile e così tagliare ogni turione individualmente. Questo rende il ritaglio del mazzo a mano superfluo, consente un taglio preciso secondo le sue esigenze e riduce così 12% del peso dei ritagli.



Ottimizzare l'utilizzo

L'ESPASO arriva a un utilizzo permanente del 90% ed è capace sotto condizioni ideali- in base al peso medio dell'asparago - di classificare fino a 2 quintali per ora.



Taglia piede bianco

Il software intelligente misura precisamente al millimetro, dove si trova la transizione tra turione verde e piede bianco e permette un taglio preciso del piede bianco.



Questo è ESPASO® SEC

L'ESPASO SEC è una calibratrice automatica per asparagi con un robot di taglio a getto d'acqua integrato e opzionale un'unità di pesatura degli asparagi. Questa combinazione unica consente la produzione di mazzi di asparagi ottimizzati

Se avete asparagi corti, punte, asparagi incurvati o curvi, un taglio a lunghezza in funzione della varietà o se volete produrre mazzi di asparagi con esattamente la stessa lunghezza senza rilavorazione – il taglio a getto d'acqua sviluppato dalla Neubauer consente tagli precisi senza riaggiustamento in un unico ciclo di lavorazione.

I FATTI

Produce mazzi perfetti attraverso la combinazione unica di taglio selettivo e unità di pesatura.

Taglio selettivo per mezzo di lunghezza estesa

Utilizzo ottimale della lunghezza dell'asparago

Appoggio multifunzionale per fare mazzi

Disponibile come versione destra o sinistra

Modelli	Velocità di selezione (turioni per ora)	Tipo uscite per asparagi	Lunghezza (in m)	Larghezza (in m)	Numero uscite di classificazione
S48	18.000 - 45.000	secco	24,5	2,3	48
S60	18.000 - 45.000	secco	27,0	2,3	60

Altre lunghezze a seconda del sistema di appoggio.



Così funziona l'ESPASO SEC®

VALUTAZIONE DEI DATI

Ogni ESPASO è equipaggiato con il nostro software speciale sviluppato da noi. È ampia, sofisticata e comoda da usare, in modo da poterti concentrare sul raccolto degli asparagi piuttosto che sullo studio di complesse procedure software.

Facile da utilizzare. Uso menu tramite schermo touch

Software diagnostico raffinato

Collegamento in rete possibile

Interfaccia opzionale per software

corrente di fatturazione

L'immissione del codice avviene senza indugio durante l'ordinamento in corso tramite scanner di codici a barre (Opzionale: la fatturazione è possibile anche con ESPASO S12 standard.)

Manutenzione remota e analisi errori a traverso la connessione dell'internet integrata.

-Modificazione dei parametri di classificazione via internet anche con macchina in corso di lavoro.



CARATTERISTICHE DI SELEZIONE

Il software ESPASO valuta l'asparago verde in base alle diverse caratteristiche. Così i turioni di asparagi vengono classificati esattamente in base alle sue esigenze.

Lunghezza

Lunghezza estesa

Curvatura

Curvatura S

Curvatura apice

Piede bianco

L'apice aperto

Rami

LE USCITE PER L'ASPARAGO

Le uscite degli asparagi secchi in acciaio inossidabile disposti in modo ergonomico, garantiscono un prelievo semplice degli asparagi.



LAVARE E TAGLIARE

Prima di passare attraverso il lavaggio, l'asparago viene tagliato con un coltello regolabile. Un sistema di pulizia nuovo concepito lava i turioni di asparago da tutti i lati. Il sistema di taglio sofisticato garantisce il perfetto taglio di asparagi. Le spazzole rotanti girano i turioni di asparago separati, l'uno dopo l'altro. Potenti getti d'acqua, lavano i turioni di asparago in modo ottimale. Gli ugelli di acqua fresca si assumono il lavaggio finale.





Accessori per macchine calibratrici per asparagi

Il nostro ampio programma di accessori ottimizzerà i suoi processi e procedure di produzione. Sia il trasporto interno attraverso rulliere o la pesatura diretta e confezionamento di asparagi - con Neubauer Automation trova soluzioni raffinate intorno alla lavorazione di asparagi.



UNITÀ DI PESATURA

Qualità e peso di ogni turione vengono determinati con una camera metrica. I singoli turioni vengono poi combinati in mazzi di peso predeterminato e depositati nelle uscite di classificazione.

Ogni uscita ha una bilancia che controlla continuamente il peso totale del mazzo.

Assenza di mazzi troppo leggeri o troppo pesanti (grazie alla pesatura dell'intero mazzo).

Miscelazione di diverse qualità di asparagi in base alle tue specifiche.

Controllo del peso in tempo reale: grazie al controllo del peso totale dei mazzi, singoli turioni possono essere presi dalle uscite (turioni rotti o brutti) durante il processo di selezione. La unità di pesatura compensa automaticamente questi prelievi fino al peso desiderato.



VASCA DI PRELIEVO - 1- O 2-CORSIE

Facilita la presa degli asparagi dalle casse e velocizza il carico sulla macchina calibratrice

Vasca acciaio inox per casse fino a 60 x 40

Due rulli di alimentazione combinati con una rulliera di 1,2 m di lunghezza o due rulliere di 1,2 m di lunghezza per una vasca a due corsie.

Con controllo del livello d'acqua e piedini in acciaio inox regolabili in altezza

Lunghezza totale: 2,88 m



SCANNER

Rilevazione volumi di raccolta anche per raccoglitori e campi inclusi

La registrazione del codice avviene senza ritardo di tempo durante la selezione in corso.



APPOGGIO PER LE CASSE

Appoggio multifunzionale per la massima flessibilità semplifica la gestione dei mazzi e delle casse.



TAVOLO ROTONDO IN ACCIAIO INOX

Buffer automatico per asparagi per utilizzo dopo della macchina calibratrice per asparagi

Diametro: 148 cm, Giri: 2,3 g / min, Altezza: 77 - 89cm, Carico: 50kg



TRASPORTATORE DI RITAGLI

Il trasportatore di ritagli smaltisce il residuo di asparago in grandi contenitori o adatto al suo sistema e secondo le sue esigenze.

Anche disponibile: nastri trasportatori continui fino a 6,50m di lunghezza e trasportatori orizzontali fino a 20m di lunghezza.



BICCHIERE D'ACCIAIO PER MAZZI

Semplifica e accelera di fare il mazzo a mano: inserire il mazzo nel bicchiere e tirare l'elastico sul mazzo.

Imbuto d'acciaio inox, alta qualità, inossidabile e bene durevole

Fissaggio facile, veloce e possibile in diversi posti



RULLIERE TRASPORTATORI & BILANCE RULLIERE

Rulliere trasportatori ottimizzano il flusso delle merci, risparmiano tempo, costi e spazio.

La combinazione della bilancia integrata e delle rulliere facili da gestire fa nascere una soluzione logistica completa. Carico 50 kg



LEGATRICE

Imballaggio veloce ed efficiente con la legatrice automatica ASPAPACK

Legazione mazzi impostazione flessibile, secondo le sue esigenze.

Trasporto di asparagi senza stop di legatura

Legatura con due legatrici ADT con filo elastico.



TAVOLO DI ACCIAIO INOX

Con appoggio per casse di asparagi

Bilancia integrata

Supporto per rullo lamina

Piedini regolabili in altezza

Appoggio inferiore regolabile in altezza

Larghezza 2 m, Basso 1 m, Altezza del tavolo regolabile



TRASPORTATORE PER CASSE

Trasporta il suo prodotto finale direttamente dalla macchina al magazzino frigorifero o al punto di prelievo.

Larghezze standard: 42cm, 52cm, 62cm o individualmente secondo le esigenze sue.

Schaumfee

Una pulizia e una disinfezione efficaci sono facili!



Dati tecnici

Pressione massima di esercizio 8 bar,
Aria compressa 200 l / min (6 bar),
Collegamento ugello aria compressa
NW 7.2

Connettore Geka di collegamento
dell'acqua

Altezza di circa 1.100 mm

Larghezza di circa 520 mm

Profondità di circa 300 mm.

Peso approssimativo 48,5 kg

Pressione dell'acqua min. 3 bar max. 6
bar

Attrezzatura

Lancia schiuma 1 pezzo

Tubo di ventilazione in PVC trasparente
da 10 m, con rinforzo in tessuto

Tubo di alimentazione in PVC da 15 m,
con rinforzo in tessuto.

Schaumfee crea in modo affidabile una schiuma densa con una buona adesione, che pulisce e disinfetta in profondità macchinari e spazi.

A tale scopo vengono utilizzati 2 tipi di detergenti:

Detergente disinfettante alcalino delicato per la pulizia quotidiana.

- Pulisci e disinfetta
- Battericida e fungicida
- Morbido con materiale e pelle

Detergente schiuma di acido citrico per pulizia settimanale

- Diluire lo sporco da pigmenti e depositi inorganici
- Rimuovere lo sporco causato dall'olio
- Elimina i film di ruggine e scolorimento
(Dettagli vedi scheda tecnica)

Dopo 5-15 minuti di tempo di esposizione, sciacquare con acqua pulita. I detergenti sono completamente biodegradabili.

La pesatura precisa consente di risparmiare peso, **aumenta il profitto** e protegge dai reclami

L'asparago viene trasportato attraverso il nostro consolidato sistema del tratto nastro turbo al tratto di pesatura. Davanti al tratto di pesatura si trova il coltello rotante, che si può utilizzare nel caso che il piede del turione deve avere un taglio fresco.

I recipienti carichi con asparagi, vengono trasportati al di sopra di un sistema di bilancia a peso. Ogni recipiente viene pesato tre volte e di queste tre pesature si calcola il valore medio.

Infine i asparagi vengono depositati su 8 nastri, ciascuno con bilancia. Il computer ora conosce il peso medio così come il peso finale e deve riempire la bilancia a nastro con il valore restante fino arrivare al peso finale preimpostato del mazzo.

Poi gli asparagi vengono trasportati alla uscita di prelevamento e si possono inserire manualmente in un impianto flow-pack o un impianto di legatura o similare.



Video

✓ I FATTI

Attraverso la pesatura tripla del pieno recipiente di pesatura e la comunicazione intelligente con la bilancia a nastro si raggiunge, alla fine della catena di misurazione, un mazzo di asparagi con una tolleranza di peso minima.

La costruzione rigida e resistente a flessione, protegge da influenze esterne, come vibrazioni, ecc.

La efficienza della macchina si aumenta in modo significativamente per uso multiplo degli cestini e le 8 uscite.

Utilizziamo la nostra tecnologia consolidata di cinghie dentate provate da tempo, così la macchina funziona completamente senza olio, grasso e senza acqua.

⚙️ DATI TECNICI

Velocità con mazzi a 500g:	fino a 60 mazzi / min. (con un peso medio 60gr / turione)
Peso mazzo:	max. 1 kg / Uscita
Tolleranza peso:	+/- 1 g
Numero uscite:	8
Nastro di ritorno per trabocco:	10.1 m
Larghezza:	1.9 m
Lunghezza:	12.1 m
Altezza:	2.0 m
Peso:	3.200 kg



Alta precisione di pesatura con tolleranza minima
ASPAWAAG annuncia una nuova era nella pesatura di asparagi. Il ASPAWAAG combina il tratto nastro turbo, la unità di taglio e la rilevazione del peso preciso e diventa così la macchina di pesatura più intelligente sul mercato.



Video

Così si fanno mazzi di asparagi

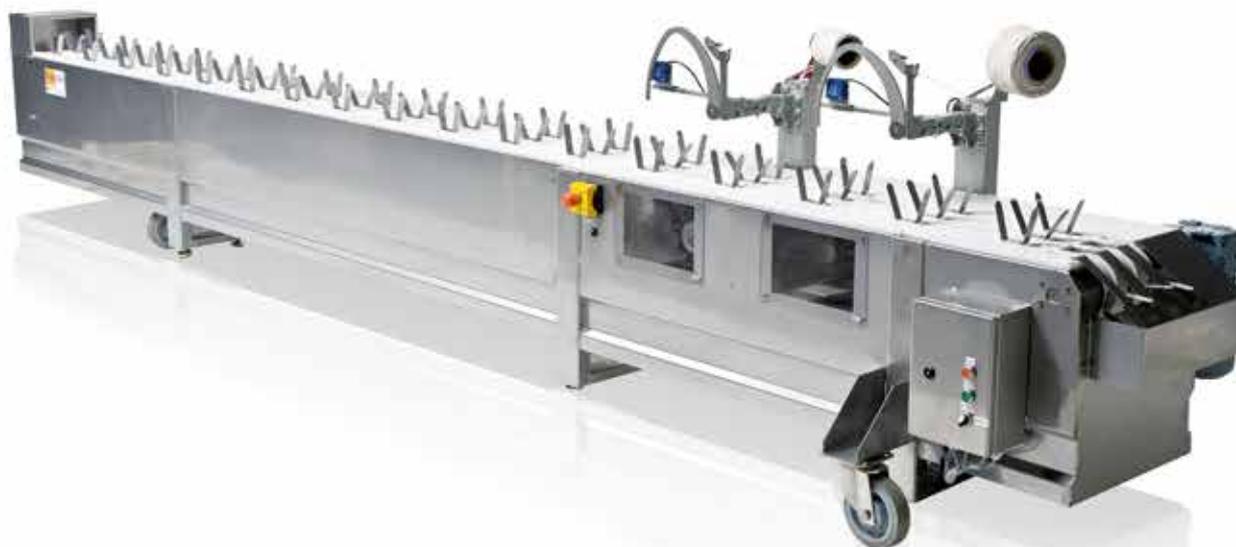
Con la legatrice per mazzi di asparagi ASPAPACK, lega i suoi mazzi in un battibale-
no. Precisamente in confezioni a sua scelta.
L'imballaggio si può flessibilizzare e accelerare.
Risparmi tempo e riduci al minimo i costi.
L'asparago viene trasportato per mezzo di
3 cinghie dentate e supporti, in modo sicuro
e senza fermare la legatura.

Due legatrici legano gli asparagi in mazzi
utilizzando filo elastico. Nastri trasportatori di
uscita integrati depongono i mazzi di asparagi
sul tavolo rotondo inserito alla fine.



DATI TECNICI

Corpo base:	acciaio inox 1.4301
Velocità:	fino a 70 nodi / minuto
Numero legatrici:	2
Materiale per legare:	filo elastico
Esempi di applicazione:	asparagi, verdura, fiori, erbe, articoli, non-food
Commutatore:	fotocellula
Larghezza:	0.9 m
Altezza:	0.9 m
Lunghezza:	variabile secondo lunghezza: 4,5 - 16,5 m (senza tavolo rotondo)



È possibile acquistare da noi il filo
elastico in diversi colori e qualità.



Compatto, efficiente e accurato

I prelavaggi compatti ASVA 60 e ASVA 120 sono ideali per un prelavaggio approfondito dell' asparago. L'asparago viene lavato in un solo passaggio di sopra e di sotto, risparmiando tempo e costi. L'ASVA è disponibile in due versioni e dimensioni diverse.

La versione compatta ASVA 60 è l'alternativa conveniente per le aziende piccole. L'ASVA 120 con due pompe potenti di 60 m³/h è la soluzione ottimale per pre-lavare grandi quantità di asparagi nel più breve tempo possibile.



ASVA 60

Corpo base in acciaio inox [1.4301]
 Portata d'acqua 60 m³/h con pompa per acqua sporca
 Pulizia dei turioni di asparago mediante una fila di ugelli dall'alto e dal basso
 Trasporto delle casse di asparagi nella zona lavaggio da una trasmissione a cinghia trapezoidale
 Avanzamento per mezzo della trasmissione Vario, regolabile da 0,4 a 2,4 m/min.
 La fornitura e la rimozione delle casse di asparagi sono realizzate di serie mediante una pendenza naturale delle rulliere.
 Rulli di plastica blu [Ø 50 mm] con cuscinetti a sfere Niro
 Distanza rulli 100 mm
 Larghezza rulliere 520 mm con guida laterale delle casse
 Regolabile in altezza grazie ai piedini di livellamento per pavimenti irregolari
 La vasca può contenere 740 litri

ASVA 120

Corpo base in acciaio inox [1.4301]
 Portata d'acqua 120 m³/h con due pompe per acqua sporca
 Pulizia dei turioni di asparago mediante due fila di ugelli dall'alto e dal basso
 Trasporto delle casse di asparagi nella zona lavaggio da una trasmissione a cinghia trapezoidale
 Avanzamento per mezzo della trasmissione Vario, regolabile da 0,4 a 2,4 m/min.
 La fornitura e la rimozione delle casse di asparagi sono realizzate di serie mediante una pendenza naturale delle rulliere.
 Rulli di plastica blu [Ø 50 mm] con cuscinetti a sfere Niro
 Distanza rulli 100 mm
 Larghezza rulliere 520 mm con guida laterale delle casse
 Regolabile in altezza grazie ai piedini di livellamento per pavimenti irregolari
 Serbatoio d'acqua per acqua di pulizia e sedimenti, svuotamento e pulizia semplice.
 La vasca può contenere 1 100 litri

Ottimizzare il rendimento della commessa!

Molti discount alimentari hanno stabilito una lunghezza di 22 cm per gli asparagi bianchi nel loro assortimento, anche se una nuova norma UE annulla questa determinazione. Ciò significa una divisione del mercato in lunghezze di asparagi fino a e oltre 22 cm.

I produttori ne tengono conto tagliando il materiale grezzo per esempio fino a 24 cm, lavando e selezionandolo per poi, in una seconda fase di lavoro, accorciare la merce assortita in risposta ad ordinativi e commissionarla.

L'ASPACUT della Neubauer Automation ottimizza il processo di accorciamento. Taglia con una velocità fino a 10,80 m al minuto e aumenta in modo significativo il rendimento della commessa.

Ampia gamma di accessori, come rulliere, rulliere a curve, nastri trasportatori, tavoli di lavorazione e bilance dal nostro assortimento garantiscono un flusso delle merci più efficiente.



DATI TECNICI

Lunghezza totale:	9.00 m
Lunghezza tratto alimentazione:	3.50 m
Lunghezza tratto di prelievo:	4.50 m
Tecnologia cinghie dentate senza olio provvede al trasporto di asparagi	
La nostra consolidata tecnologia di taglio ad alto numero di giri genera un taglio preciso e dritto	
Trasportatore di ritagli integrato (opzionale)	
Velocità è variabile fino di 5,50 – 10,80 m/Min	



RULLIERE - LOGISTICA PER ASPARAGI E FRAGOLE

Le rulliere ottimizzano il flusso delle merci, risparmiano tempo, denaro e spazio. Sia come collegamento nel processo di produzione, come parte della logistica di stoccaggio o nella spedizione: con un bisogno di spazio minimo, trasportano carichi pesanti con facilità. La combinazione della bilancia integrata e delle rulliere facili da gestire fa nascere una soluzione logistica completa. Le rulliere della Neubauer Automation sono inoltre adatte al contatto alimentare e non hanno bisogno di manutenzione.



RULLIERE IN ACCIAIO INOX

base corpo acciaio inox (1.4301), regolabile in altezza
piedini di livellamento per pavimenti irregolari
rulli di plastica blu Ø 50 mm, grigio Ø 30 mm
distanza tra rulli 100mm o per fragole 35 mm
inserti in plastica con cuscinetti a sfere Niro
guida rinfiango laterale 420 mm, 520 mm, 620 mm
divisione 2 m, alternativa 1 m

BILANCIA PER RULLIERE ACCIAIO INOX

fino a 60kg (capace calibrazione), risoluzione 20g
base di corpo in acciaio inox (1.4301), lunghezza 2m o più lungo
regolabile in altezza
rulli di plastica blu, Ø 50 mm
distanza tra rulli 100 mm
inserti in plastica con cuscinetti a sfere Niro
guida rinfiango laterale 520 mm

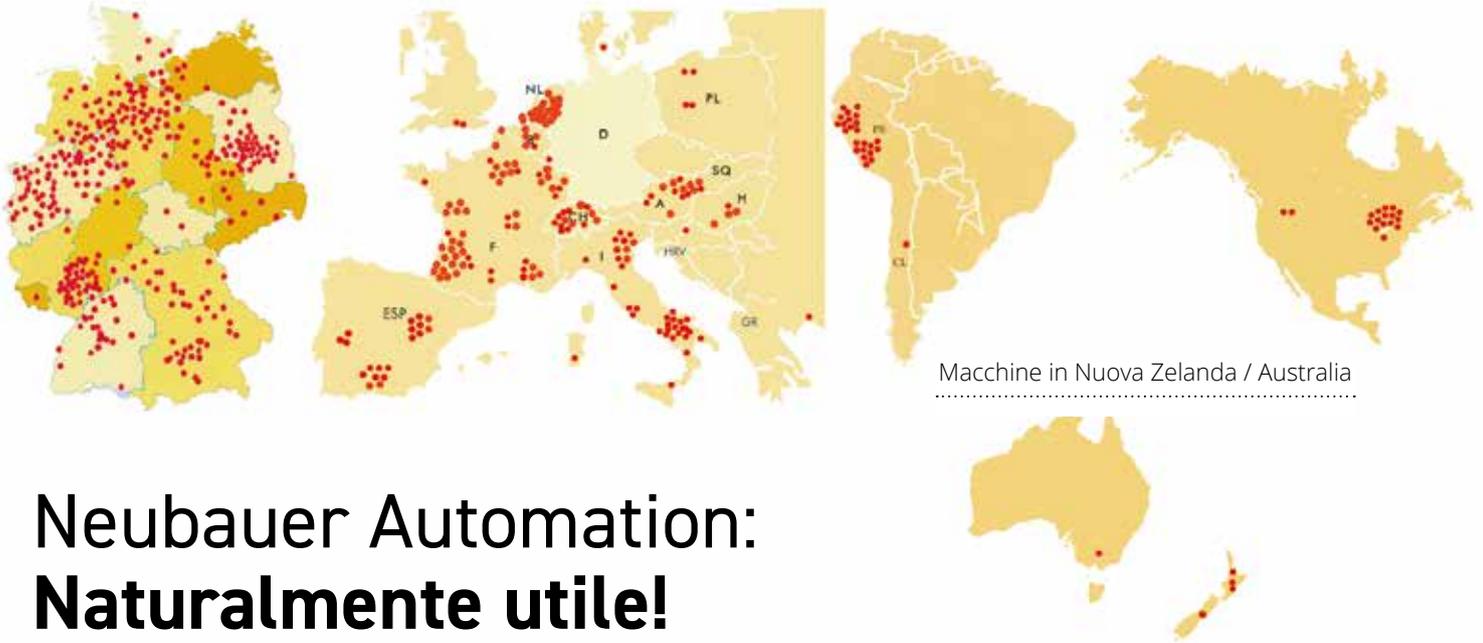


RULLIERE A CURVA ACCIAIO INOX 90°

corpo base in acciaio inox (1.4301)
rulli di plastica blu, Ø 50 mm, tre pezzi
inserti in plastica con cuscinetti a sfere Niro
guida rinfiango laterale 420 mm, 520 mm, 620 mm

RULLIERE DUALE IN ACCIAIO INOX

dati tecnici vedere rulliere acciaio inox
l'immagine mostra un esempio di montaggio per due piani: piano inferiore per casse vuote, piano superiore per casse con merce finita



Neubauer Automation: Naturalmente utile!

L'aumento dell'ottimizzazione dei moderni processi produttivi fa crescere la domanda di soluzioni specifiche. Macchine individuali con la tecnologia avanzata riducono i costi per la tua azienda.

Il nostro obiettivo è chiaramente definito: L'aumento della tua produttività!

Nella città vestfalica di Welver, il team della Neubauer Automation produce dal 1987 i macchine speciali intelligenti, equipaggiate di controllo numerico computerizzato per l'agricoltura, l'industria automobilistica e meccanica. La precisione e la velocità non sono per noi solo parole vuote, ma le esigenze necessarie, sia verso i nostri sistemi che verso noi stessi. Il team della Neubauer Automation non affida nulla al caso nello sviluppo del prodotto. Per questo motivo, produciamo quasi tutte le parti nella nostra azienda.

Così siamo in grado di garantire una costante qualità elevata dei nostri prodotti e fornire in seguito ricambi adatti - indipendentemente dall'età della tua macchina.

Dal 1999 la Neubauer Automation sviluppa la macchina calibratrice automatica per asparagi ESPASO e da allora scrive una storia di successi. In pochi anni, è diventata l'indiscusso leader del mercato a livello mondiale delle macchine calibratrici automatiche per asparagi.

Le macchine calibratrici automatiche per asparagi della famiglia ESPASO seducono con le loro dimensioni compatte, il software modernissimo per la gestione della cernita e contabilità, i percorsi operativi brevi, la qualità e la velocità della cernita impressionante.

Le proprietà che la nostra clientela nazionale e internazionale sa apprezzare.



Neubauer Automation OHG
Gewerbegebiet Scheidingen
Am Bierbäumchen 12

D-59514 Welver

fon +49 / 23 84 / 9 20 22-0
fax +49 / 23 84 / 9 20 22-99

www.neubauer-automation.de
www.espaso.com
info@espaso.de



Neubauer
Automation