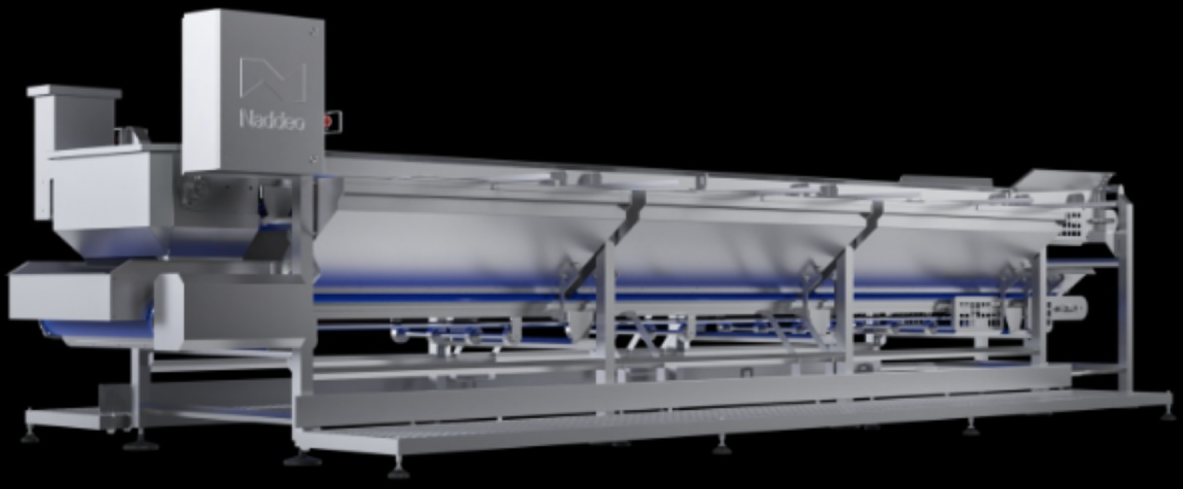
Naddeo



MONDATURA

BM2

Banco di monda a 2 nastri da 4 a 12 postazioni

POTENCIA	**2.6 Kw**
TENSIÓN	**400 v**
FRECUENCIA	**50 Hz**
PESO	**2785 Kg**

Configurazione generale

Il banco di monda mod. BM2 è progettato per le operazioni manuali di selezione e preparazione del prodotto, consentendo di gestire in modo ordinato e separato il prodotto lavorato e gli scarti durante le diverse fasi operative. La configurazione comprende:

- struttura interamente realizzata in acciaio inox con piedini autolivellanti;
- configurazione modulare disponibile da 4 a 12 postazioni di lavoro;
- predisposizione per sistema di illuminazione a LED;
- postazioni di lavoro dotate di pianetti in PVC color cobalto con apposito alloggiamento per i coltelli;
- scivoli dedicati al convogliamento degli scarti;
- rulliera a rulli folli in acciaio inox per l'alimentazione delle casse piene;
- nastri indipendenti in PVC per il trasporto del prodotto selezionato e degli scarti di lavorazione;
- mototamburi in acciaio inox con grado di protezione IP67;
- testate e sponde ribaltabili per agevolare le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione.

Caratteristiche funzionali

Il banco di monda mod. BM2 consente agli operatori di effettuare manualmente le operazioni di selezione, controllo e preparazione del prodotto, mantenendo separati il prodotto conforme e gli scarti di lavorazione. Le postazioni individuali sono organizzate per agevolare le operazioni manuali, grazie ai pianetti in PVC, agli alloggiamenti dedicati agli utensili e agli scivoli per l'evacuazione degli scarti. La movimentazione delle casse piene avviene mediante una rulliera a rulli folli in acciaio inox, mentre i nastri indipendenti garantiscono il trasporto separato del prodotto selezionato e degli scarti. La configurazione da 4 a 12 postazioni permette di adattare il banco alle differenti esigenze produttive e al numero di operatori richiesto dalla specifica applicazione.

Sintesi tecnico-funzionale

Il banco di monda mod. BM2 è una soluzione dedicata alla selezione e alla preparazione manuale dei prodotti alimentari, progettata per garantire una gestione razionale dei flussi di prodotto e degli scarti. La possibilità di configurare il sistema da 4 a 12 postazioni consente di adattare la macchina alle diverse capacità produttive e organizzazioni del personale. La costruzione in acciaio inox, i sistemi di trasporto indipendenti e la presenza di componenti ribaltabili facilitano inoltre le attività di pulizia, sanificazione e manutenzione, contribuendo a mantenere ordinato ed efficiente l'intero processo di lavorazione.