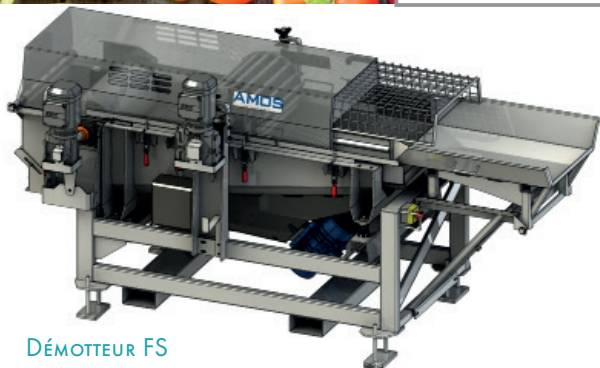
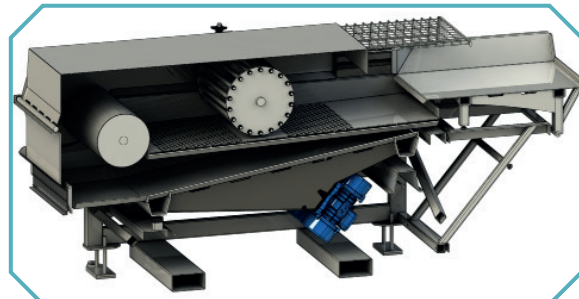


DÉMOTTEUR

DEMOTTEUR / SEPARADOR DE BLOQUES



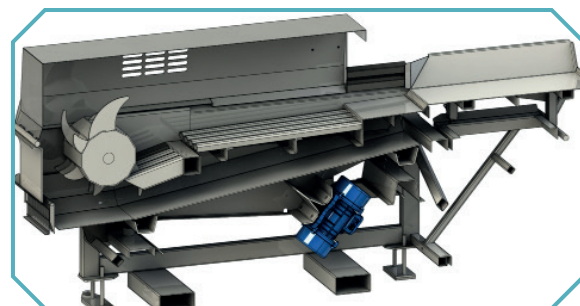
DÉMOTTEUR FS



DÉMOTTEUR FS



DÉMOTTEUR IQF



DÉMOTTEUR IQF

LES AVANTAGES AMOS

BENEFIT AMOS / LAS VENTAJAS AMOS

+ Poste de déballage ergonomique et confortable

+ Démontage efficace, rapide et respectueux de la qualité initiale de votre produit

+ Opérations d'hygiène facilitées

+ Ergonomic unpacking zone

+ Smooth & soft dissociation

+ Easy to clean

+ Zona de depósito ergonómico y confortable

+ Individualización eficaz, rápida y respetuosa de la calidad inicial de su producto

+ Operaciones de limpieza simples



DESCRIPTION DU PRODUIT

PRODUCT DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DÉMOTTEUR AMOS INDUSTRIE

Le démotteur est destiné à démotter et individualiser les fruits secs ou surgelés en conservant leur état initial, tout en améliorant les conditions de travail dans un environnement sécurisé.

Grâce à sa tablette de chargement basculante, le DÉMOTTEUR AMOS INDUSTRIE constitue un poste de déballage ergonomique quel que soit le mode de réception et de conditionnement utilisé (cartons, sacs, cagettes, etc.).



DEMOTTEUR BY AMOS INDUSTRIE

Amos Demotter is designed to crumble fruit blocks (dry or frozen) to keep all integrity. This piece of equipment allow to increase work condition and safety process line, thanks to his tipping inlet to facilitate an ergonomic loading of the line from cartons, crate, bags...



SEPARADOR DE BLOQUES AMOS INDUSTRIE

El separador de bloques es diseñado para individualizar los frutos secos o congelados conservando su estado inicial, y mejorando las condiciones de trabajo en un ambiente seguro.

Gracias a su zona de carga basculante, el separador de bloques Amos Industrie constituye una zona de depósito ergonómica sin importar el método de recepción y de embalaje utilizado (cartón, bolsas, cajas...).

PROCESS INDUSTRIEL / PROCESS AGRO-ALIMENTAIRE / PROCESS ENVIRONNEMENTAL / PROCESS VINICOLE

DÉMOTTEUR

DEMOTTEUR / SEPARADOR DE BLOQUES

CARACTÉRISTIQUES / FEATURES / CARACTERÍSTICAS

• Le châssis en inox, commun aux Démotteurs pour Fruits Secs et produits IQF, est constitué d'une auge vibrante en inox de longueur 1300 mm par 500 mm de large. L'auge est supportée par quatre tampons amortisseurs et entraînée par deux vibrateurs à balourd de forte puissance.

• L'auge vibrante est équipée d'une cassette de séparation à démontage rapide, à fond perforé (Fruits Secs) ou munie de barreaux parallèles (IQF). Elle est destinée à évacuer directement les produits libres en sortie de machine. Le réglage de la largeur de passage entre la cassette et le tambour de démontage s'effectue de manière instantanée par ajustement de son positionnement sur l'auge.

• Démotteur pour Fruits Secs : Un rouleau type «cage d'écureuil» à barreaux inox permet de fragmenter les blocs et de réguler le débit de produit acheminé vers le tambour de démontage. Le tambour motorisé à ergots inox, diamètre 254 mm permet de finaliser l'opération de démontage.

• Démotteur pour produits IQF : Une première séparation entre les produits libres et ceux encore agglomérés s'effectue gravitairement au travers des tubes parallèles de la cassette. Un tambour motorisé, diamètre 254 mm, à ergots en inox, poursuit alors l'opération de démontage par «grignotage» des mottes acheminées par vibration de la cassette.

APPLICATIONS

Traitement de blocs entiers jusqu'à : 200 mm d'épaisseur (FS), 250 mm d'épaisseur (IQF)*
Largeur de passage minimum : 12 mm (FS), 10 mm (FS)

Largeur de passage maximum : 80 mm (FS & IQF)
Débit : 1-2 tonnes/heure (FS), 2-3 tonnes/heure (IQF) suivant la qualité initiale du produit et le mode d'alimentation.

Le Démotteur pour produits IQF n'est pas adapté pour le broyage de blocs congelés en masse.

• Stainless steel frame of both types of Demotteur is assembling with a vibrating hopper of 1300x500 mm. The hopper is mounted on four damping pads and vibration is from two powerfull eccentrics motor.

• Vibrating hopper is equipped of an easy remove sceen (dry fruit version) or parallele fingers (IQF version). This is design to free the product on line output. This system allow an easy setup of position.

• Dry fruit demotteur work through an rotative drum made of stainless steel shafts to start to break down the bloc and regulate flow. An other drum cover of PVC finilize the work.

• IQF frozen fruit demotteur break the blocks in two step, first by gravity then with a 254mm drum with fingers to crumble the blocks. Vibration is transporting block then crumbles through the line.

Application

Dry fruit 200mm blocks max / IQF 250mm blocks max

Flow : 1-2T/H dry fruit or 2-3 t/h IQF. All depend of feeding mode of the line.

IQF demotteur is not adapted to mass frozen block.

• El chasis en acero inoxidable, común al separador de bloques de frutas secas o productos IQF, es constituido de una tolva vibrante en acero inoxidable de longitud 1300 mm por 500 mm de ancho. La tolva es mantenida por cuatro amortiguadores y controlada por dos vibradores de masas excéntricas de alta potencia.

• La tolva vibrante es equipada de un casete de separación para desensamblar rápidamente la máquina, tiene un fondo perforado (Frutas Secas) o compuesta de barras paralelas (IQF). El objetivo es evacuar directamente los productos libres en la salida de la máquina. El ajustamiento del ancho de pasaje entre el casete y el tambor se hace de manera instantánea ajustando su posición sobre la tolva.

• El separador de bloques para frutas secas: Un rollo con barras en acero inoxidable permite la fragmentación de los bloques y el control del caudal de los productos enviados hacia el tambor de separación. El tambor motorizado, diámetro 254 mm, cubierto en PVC corrugado, permite terminar el proceso de separación

• El separador de bloques para productos IQF: Una primera separación entre los productos libres y los que están aglomerados se realiza por gravedad a través de los tubos paralelos del casete. Un tambor motorizado, diámetro 254 mm, en acero inoxidable, continua después la operación de separación por «mascado» de los bloques llevados por vibración del casete.

APLICACIONES

Tratamiento de bloques enteros hasta: 200 mm de grosor (FS), 250 mm de grosor (IQF)*
Ancho de pasaje mínimo : 12 mm (FS), 10 mm (IQF)

Ancho de pasaje máximo : 80 mm (FS & IQF)
Caudal: 1-2 toneladas/hora (FS), 2-3 toneladas/hora (IQF) según la calidad inicial del producto y el método de alimentación. *El Démotteur para productos IQF no está adaptado para la individualización de bloques congelados en masa.

REFERENCE REFERENCIA	TYPE TIPO	PUISSEANCE MOTEUR ENGINE POWER POTENCIA MOTOR	LONGUEUR X LARGEUR LENGTH x WIDTH LONGITUD x ANCHURA	HAUTEUR ENTRÉE / SORTIE HEIGHT IN /OUT ALTURA ENTRADA / SALIDA	POIDS WEIGHT PESO
DEMOTTEURV3	FS Fruits secs / Dried fruits / Frutos secos	0,55 + 0,55 + 2 x 0,36 kW	1735 x 1135 mm	835 mm / 460 mm	500kg
DEMOTTEUR- V3S	IQF Produits surgelés / Frozen food	1,5 + 2 x 0,36 kW	1735 x 1135 mm	835 mm / 460 mm	550kg

OPTIONS / options / opciones

Armoire mobile à roulettes / Mobile cabinet on casters / Armario móvil con ruedas

-

Nos prix s'entendent hors taxes - départ Beaune (21) et sont révisables sans préavis en cas de fluctuation importante du cours de l'inox
Our price are net of taxes-Departure from Castelnau (47) and are revisables without notice in case of important stainless quotation fluctuation .
Nuestros precios no incluyen tasas - Salida de Beaune (21), Francia. Nuestros precios son ajustados sin preaviso en caso de fluctuación del precio del acero inoxidable.