



Ci prendiamo cura dei tuoi frutti



Progettazione

Il nostro staff segue tutti i progetti, dalle prime richieste dei nostri clienti, fino alla messa in produzione, assicurandosi di rispondere a tutte le necessità.



La soluzione Perfetta

Futura produce macchinari altamente personalizzati per adattarsi alle più diverse capacità produttive e ad ogni tipo di frutto lavorato. Abbiamo la soluzione perfetta per ogni esigenza!



Consegna

FUTURA segue tutte le fasi della consegna, a partire dalla sua organizzazione, incluso l'assemblaggio, il test di funzionamento e la formazione del personale del nostro cliente.



Assistenza

Per offrire un servizio di qualità e garantire la mutua soddisfazione, riteniamo fondamentale garantire un servizio post-vendita ottimale, svolto direttamente dal nostro staff.




fruit technology equipment

futura-technology.com
futura-grading.com

t. +39 (0) 547 632749
f. +39 (0) 547 635274

Per informazioni e richieste :

Omar Papi
m. +39 345 4311724
omar.papi@futura-technology.com

FUTURA s.r.l.

Sede legale
Via Paleocapa, 6
20121 Milano - Italy

Sede Operativa
Via R. Mattioli, 75
47522 Cesena (FC) - Italy


fruit technology equipment

LOGIKA SCARICO CENTRALE

Il sistema di calibrazione Logika – Scarico Centrale è la soluzione ideale per medio-alte capacità produttive: infatti, offre la possibilità di lavorare con un numero di linee da 2 a 8. L'ottimale percentuale riempimento dei carrellini, fino al 90-95%, garantisce un'alta capacità produttiva. Come tutti i sistemi di calibrazione Futura, Logika - Scarico Centrale si adatta a qualsiasi esigenza. Grazie all'estrema flessibilità, alla cura dei dettagli e all'utilizzo di materiali di altissima qualità, è in grado di garantire un'ottima calibrazione preservando le proprietà del prodotto.



SCHEDA TECNICA

METODI DI CALIBRAZIONE

Peso, Diametro, Colore

TIPOLOGIA DI PRODOTTI LAVORATI

Mele, pere, agrumi, pesche, manghi, albicocche, avocado, dragon fruit, kiwi, cachi, datteri, prugne, meloni, melagrane, pomodori, aglio, cipolle, peperoni, patate, pesche tabacchiera.

PASSO CARRELLI

Passo 76 mm, 95mm, 114mm, 152 mm, 190 mm

NUMERO LINEE

2, 4, 6, 8

VELOCITÀ DI LAVORAZIONE

Da 6 a 15 frutti / sec / linea

STRUTTURA

Profili in alluminio estruso, con ferro zincato e verniciato o acciaio inox AISI 304.

TIPOLOGIA DI SCARICO

CENTRALE: su nastro, tramite flap, spazzole o scivoli.

ACCESSORI INCLUSI

Diagnostica in remoto mediante modem, analisi statistica di lavorazione, possibilità di impostare l'uscita dei prodotti in base a numero di pezzi o peso delle confezioni.

ACCESSORI DISPONIBILI

Controllo etichettatrici, interfacciamento con sistemi di rintracciabilità, dispositivo automatico per lavaggio e pulizia carrelli, auto determinazione della velocità di lavorazione in base alla capacità.



RILEVAMENTO PESO

Le nostre calibratrici possono misurare il peso di ogni prodotto ortofrutticolo. La rilevazione avviene tramite celle di carico INOX e su guide cromate. Il sistema assicura un'elevata precisione anche ad alte velocità lavorative.

RILEVAMENTO DIAMETRO E COLORE

Tramite un box dotato di un sistema di illuminazione a luci led ed una telecamera per linea ad alta risoluzione, è possibile individuare e selezionare i frutti, per diametro, forma e colore.

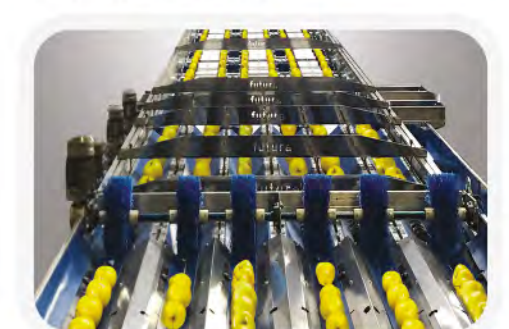


PREALLINEAMENTO FRUTTI

La macchina è costituita da coppie di nastri a velocità differenziate a canali dritti, per singolare i frutti prima dell'ingresso in calibratrice. I canali su cui sono avvolti i nastri sono sempre costruiti in inox AISI 304.

SISTEMA DI SINGOLAZIONE

Punto strategico della nostra calibratrice, determina il grado di riempimento della stessa. Tramite speciali coppi laterali rivestiti in morbida gomma, fa confluire i frutti negli appositi carrellini, garantendone un ottimo riempimento.



SISTEMA DI USCITA E SCARICO

Lo scarico dei frutti dai carrellini avviene tramite solenoidi gestiti dal computer, i quali fanno ribaltare il carrellino e depositare il frutto su un flap di accompagnamento, per arrivare al nastro uscita che si trova all'interno della calibratrice.

