



CEDAX s.r.l.

Licenziataria **XEDA** International

ACCATASTATORE BINS



Fotocellula arresto cassoni ed altezza cassoni

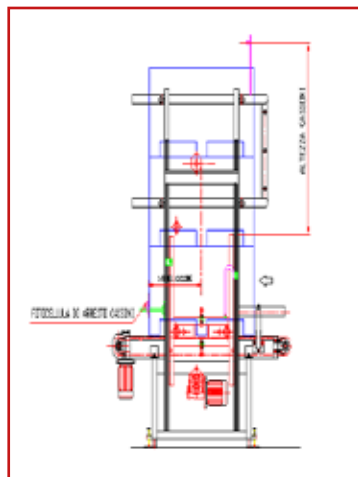
FUNZIONAMENTO

I bins singoli avanzano su di un trasportatore a catena fino al sistema di accatastamento. Due forche pneumatiche laterali, scorrevoli su guide in polizene e collegate da una catena motorizzata vanno ad infilarsi nella parte vuota posta inferiormente al bin e lo alzano lasciando lo spazio necessario per l'arrivo di un secondo bin. Si prosegue nella successione delle stesse operazioni fino al completamento della fase di accatastamento (in pile di 3 o 4 bins) per poi poggiare la pila formata sulla catena del trasportatore e proseguire per l'evacuazione. Le forche si

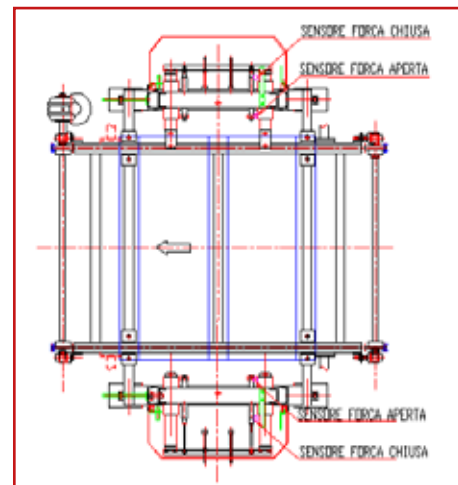
abbassano fino al livello della catena, si ritirano aspettando l'arrivo del bin per iniziare un nuovo ciclo.

Un sistema di fotocellule e finecorsa automatizza il ciclo con regolare alimentazione di bins vuoti ed uscita di bins impilati mentre un quadro elettrico generale ne comanda le funzioni.

Guide laterali poste sia inferiormente che superiormente alla macchina garantiscono la regolare posizione dei bins nella zona di impilamento.



Sensori forche



DECATASTATORE BINS



Sensori Forche

FUNZIONAMENTO

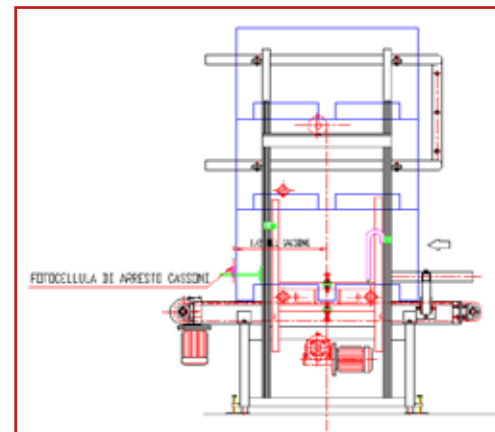
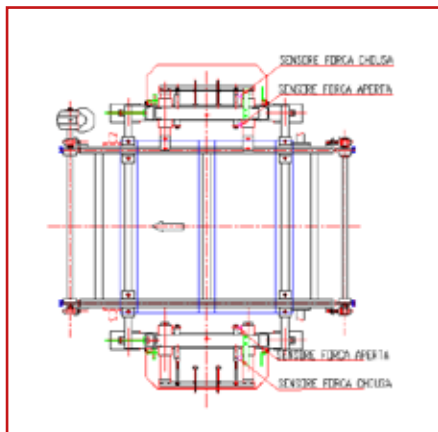
La fila di bins avanza su un trasportatore a catena fino al sistema di decatastamento. Giunte lì due forche pneumatiche laterali, scorrevoli su guide in polizene e collegate tramite catena motorizzata, vanno ad infilarsi nella parte vuota situata inferiormente al secondo bin (in altezza), lo alzano (assieme ad eventuali altri bins sopra nel caso si tratti del primo disimpilamento), lasciando così libero il bin che poggia sulla catena di proseguire la sua corsa. Ad evacuazione effettuata, i bins che erano stati alzati si abbassano fino al livello della catena, le forche ritornano

nel vuoto del secondo bin ed inizia un nuovo ciclo fino al completo decatastamento di tutti i bins.

Un sistema di fotocellule e fincorsa automatizza il ciclo con regolare alimentazione di bins impilati ed uscita dei singoli bins mentre il quadro elettrico generale ne comanda le funzioni.

Guide laterali poste superiormente ed inferiormente alla macchina garantiscono la singola posizione della pila dei bins.

Fotocellule di arresto dei cassoni



ROVESCIATORE IDRAULICO



FUNZIONAMENTO

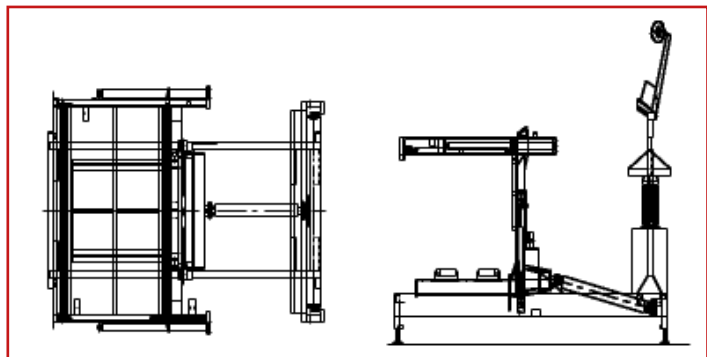
Il cassone viene posizionato sulla rulliera (o sul nastro) tramite muletto. Un pistone idraulico spinge il cassone contro un nastro posto nella parte superiore del rovesciatore in modo da fermarlo saldamente. A questo punto un secondo cilindro idraulico fa compiere una rotazione, relativamente ad uno dei lati del cassone attraverso un apposito albero, di 115°.

Ad un'estremità della macchina, in posizione opposta rispetto a quella iniziale del cassone si trova un telaio su cui è montata una tramoggia di scarico posta ad un'altezza tale da coincidere con l'inizio del cassone una volta avvenuta la rotazione.

Una coppia di cilindri idraulici spinge adesso verso l'alto il cassone, attraverso un telaio scorrevole su quello orientabile, in modo da scoprirlo progressivamente rispetto al nastro di copertura (che rimarrà in posizione fissa).

I frutti vengono scaricati sulla tramoggia fino allo svuotamento del cassone che corrisponde alla fine della corsa dei due cilindri.

A questo punto è possibile il moto retrogrado dei cilindri, prima quelli che spingono il telaio scorrevole poi quello che fa compiere la rotazione al telaio orientabile ed infine quello che serra il cassone, per riportare il cassone nella posizione iniziale pronto per essere portato via col muletto ed iniziare un nuovo ciclo.



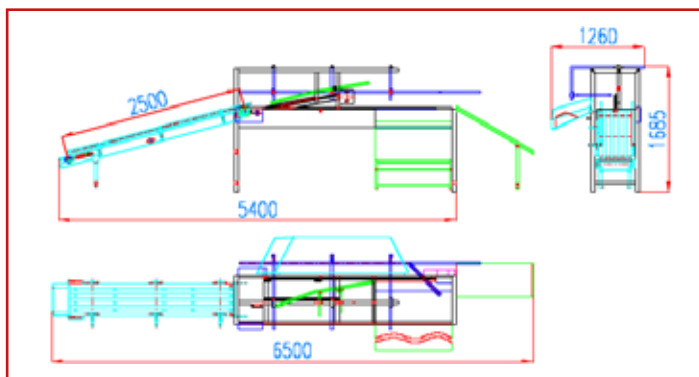
ROVESCIAIORE TWIST



Le casse contenenti i frutti vengono manualmente disposte su un nastro che le avvia ad un trasportatore a catene sfalsate in altezza; queste, avanzando, provocano l'inclinazione delle casse che durante tale movimento lasciano cadere i frutti sull'alimentatore.

Le casse, svuotate, vengono automaticamente avviate su un trasportatore a catena o scaricate a terra da uno scivolo in lamiera.

Telaio in acciaio verniciato e parti a contatto con il prodotto in acciaio inox. Interruttore invertitore di marcia. Trasmissione tramite motovariatore.

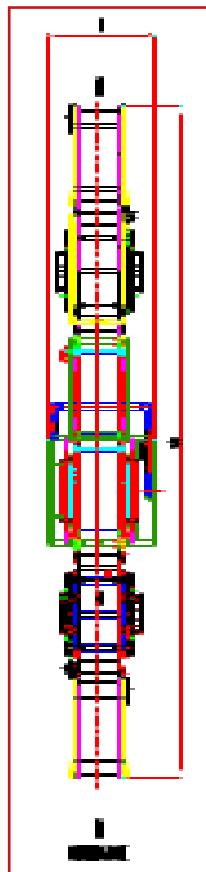


Alimentazione	3P+PE 1Kw
Capacità	5 conf/min per 25Kg

VASCA IMMERSIONE SINGOLA VFT1



Lunghezza (W)	10000
Larghezza totale (L)	2800
Altezza Carico bins (Hin)	1500-1600
Altezza Totale (H)	3500
Bins	Min 1000x1000 max 1200x1200 350Kg max
N° cicli max	Per 2min 24 bins/h – Per 30 sec 50 bins/h
Consumo aria compressa	A 5 bar 1000Nl/h
Alimentazione elettrica	3P+N+PE 400Vac 50Hz 10Kw



La pila di bins da trattare viene posta sul trasportatore d'ingresso per giungere sul decastatore. I bins così singolati sono inviati all'immergitore. Nell'immergitore viene dapprima stretto il bins da un cappello superiore e successivamente viene attivata la discesa all'interno della vasca contenente l'acqua. I frutti contenuti nel cassone vengono così esposti all'acqua. Ad ogni impulso prestabilito, avvengono delle salite/discese in modo da muovere i frutti e diminuire i punti di contatto che non sarebbero esposti.

Al termine del tempo di trattamento impostato, il cassone si riporterà in posizione iniziale e trasferito sul trasportatore di sgocciolamento. I bins sgocciolati sono inviati all'accatastatore dove vengono ri impilati per essere portati via.

Agitatori posti all'interno della vasca permettono una miscelazione dell'acqua.

Quadro elettrico di comando con PLC Touchscreen a colori.

DRENCHER



FUNZIONAMENTO

Le pile di bins o di casse, poste su un trasportatore, avanzando vengono a contatto con l'acqua sia verticalmente che lateralmente. Nella vasca sottostante è possibile miscelare all'acqua qualsiasi tipo di soluzione in base al trattamento da effettuare, questa viene aspirata da una pompa ad elevata portata. Il sistema garantisce il perfetto contatto fra i frutti e la soluzione protettiva.

Al fine di ridurre le perdite del prodotto di trattamento, l'eccesso di liquido, sgocciolando dalla casse, nella parte terminale della macchina, viene raccolto e riportato in vasca. Questo trattamento in massa della frutta si presenta molto versatile: dal trattamento anti-marco, mediante l'uso dei fungicidi al trattamento anti-riscaldamento su pomacee usando una dispersione di anti-ossidanti, a qualsiasi altro tipo di trattamento si voglia effettuare. Il macchinario viene costruito su misura in base alle specifiche esigenze del cliente.

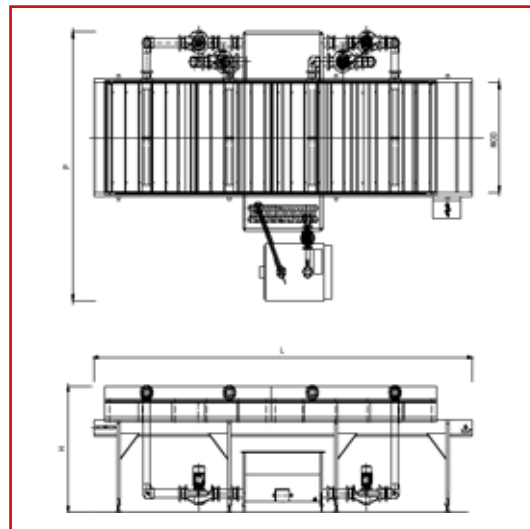


TRATTAMENTO IN LINEA AD ACQUA CALDA O FREDDA



FUNZIONAMENTO

La macchina è costituita da un'unità di trasporto sia per frutta sfusa che per quella contenuta in cassette o bins. Sopra al sistema di trasporto è presente un sistema con fessure regolabili che permettono di creare un flusso costante di acqua per caduta. Nella parte inferiore del trasportatore si trova invece una vasca di raccolta dell'acqua dove si trovano gli scambiatori di calore. Delle pompe poste nella vasca inferiore portano l'acqua nelle vasche superiori. I frutti da trattare sono convogliati sul trasportatore e vengono in contatto con l'acqua che contiene il prodotto idoneo al trattamento desiderato, dal semplice lavaggio di frutta e ortaggi, ai trattamenti con prodotti specifici. Questa linea di lavorazione tramite l'inserimento di una caldaia per il riscaldamento dell'acqua, può essere utilizzata per lavorare la frutta in termoterapia (Procedimento Biologico).



HYDROCOOLER



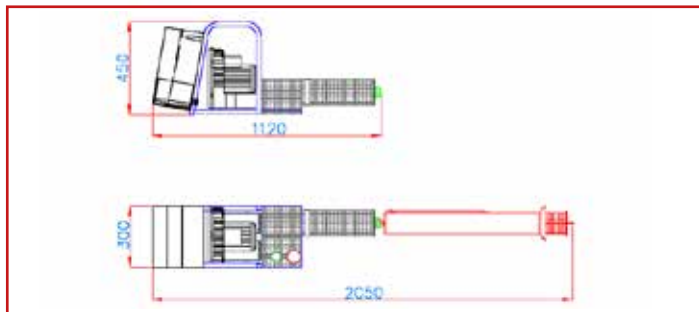
FUNZIONAMENTO

Le casse pallettizzate o i bins impilati vengono posti nella cabina e dopo l'abbassamento del telone che funge da porta ed il gonfiamento con aria delle pareti laterali che faranno aderire le parti espandibili contro i due lati delle pile, i frutti contenuti vengono uniformemente raffreddati dal rapido passaggio di acqua fredda pompata dalle pompe di riciclo. Le pile possono raggiungere l'altezza di 3 bins o 7 casse. L'acqua piove dall'alto attraverso un adatto sistema di distribuzione e viene raccolta in basso in una vasca dove il calore assorbito dalla frutta viene eliminato per raffreddamento mediante uno scambiatore con liquido frigorifero. Le pompe di riciclo aspirano l'acqua così raffreddata e la rinviato alla cabina per cicli successivi. Un sistema di controllo

provvede a variare, come desiderato, il tempo di mantenimento dei frutti sotto corrente di acqua ed alla determinazione del ciclo di lavoro.

In mezz'ora circa operando con acqua a 0-10°C i frutti di media grandezza raggiungono al cuore una temperatura di 5-6°C, se hanno una temperatura iniziale non superiore ai 30°C, in maniera uniforme e indipendentemente dalla posizione del frutto nella cassa e della cassa nelle pile. Riducendo il ciclo a 20' i frutti raggiungono al cuore la temperatura di 10-11°C. La potenzialità aumenta in modo considerevole nel caso di frutta di piccolo diametro (ciliegie, susine, albicocche, ...) per la quale si considera una riduzione di tempo di raffreddamento al cuore di almeno un quarto.

ELETTROFOG



Modello	EWV8	EWV11
Potenza assorbita	9,5Kw	12,5Kw
Alimentazione	3x400V 50Hz	3x400V 50Hz
Presa di corrente	6A 3P+PE	32A 3P+PE
Peso	35Kg	35Kg

FUNZIONAMENTO

Funzionamento

La macchina è costituita da quattro zone ben distinte:

- 1) Soffiante ad alta pressione
- 2) Riscaldatore
- 3) Ugello iniezione prodotto
- 4) Canna di evaporazione

L'Electrofog utilizza l'effetto congiunto di un flusso d'aria a grande velocità e di un'alta temperatura per generare particelle di grandezza dell'ordine di un millesimo di millimetro.

Questo permette di creare una nebbia finissima che veicola i prodotti protettivi anti-ossidanti, anti-fungini ed anti germoglianti sia di sintesi che naturali.

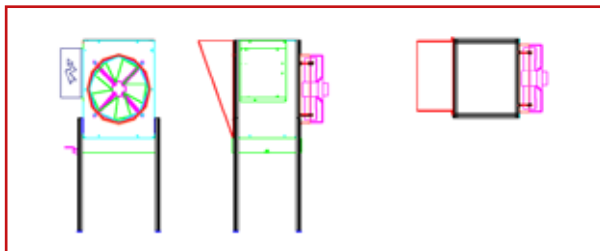
Questa nebbia resta stabile a lungo dopo l'applicazione e circola all'interno della cella di stoccaggio penetrando nei cassoni ed andando a proteggere anche i frutti più interni.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI DEI MODELLI DISPONIBILI

Macchina per l'applicazione di prodotti aerosolizzabili xeda con le seguenti caratteristiche:

- Struttura in acciaio inox AISI304
- Aumento di portata dal 40% al 80% rispetto ai vecchi modelli
- Pompa volumetrica a ingranaggi con tenute in PTFE
- Tubazioni in silicone
- Ventilatore alta pressione
- Sistema "Venturi" per la miscelazione aria/prodotto
- Contenitore acqua antincendio con livellostato

XEDAVAP



Lo Xedavap è un evaporatore a freddo che utilizza l'effetto di un flusso d'aria su grandi superfici.

Questo permette l'evaporazione di prodotti protettivi anti-ossidanti, anti-fungini ed anti germoglianti sia di sintesi che naturali.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI

- Struttura in alluminio e pannelli zincati
- Pompa peristaltica
- Quadro elettrico con PLC
- Teli evaporatori intercambiabili
- Ventilatore alta portata

Modello	XV4
Potenza assorbita	0,25Kw
Alimentazione	230V 50Hz
Spina di corrente	16A 2P+PE (Standard Europeo)
Peso	38 Kg
Dimensioni	950x720 h=750+530 regolazione
Opzione	Montaggio quadro esterno alla cella (prolunga e tubazione)
Opzione	Circuito di comando ventilazione e/o estrazione

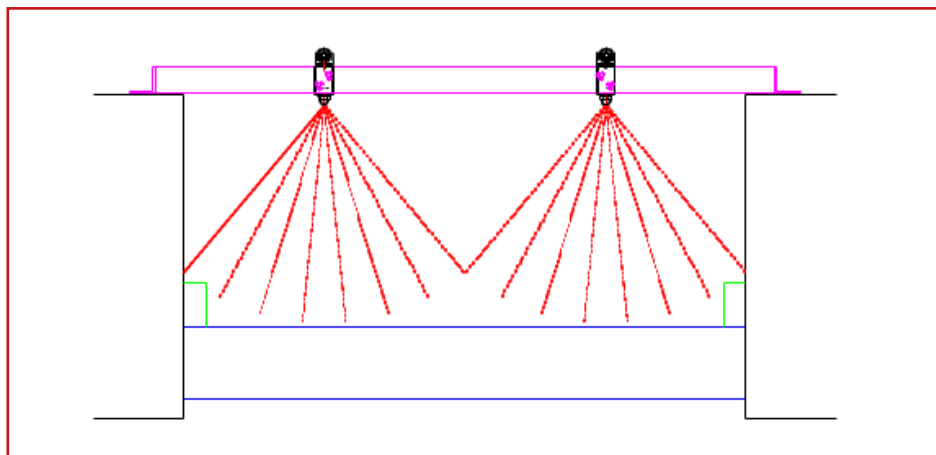
APPLICATORE PER NEBULIZZAZIONE APC

FUNZIONAMENTO

La macchina è concepita per l'applicazione di prodotti liquidi nel settore ortofrutticolo posti su spazzole o rulli di trasporto.

Il prodotto proveniente dal contenitore è messo in pressione nella tubazione tramite una pompa pneumatica. Una serie di atomizzatori posti sulla barra in pressione erogano il prodotto.

Temporizzando l'apertura e la chiusura degli atomizzatori si ottiene la regolazione di portata del prodotto da applicare.



Alimentazione elettrica	230V+PE 50Hz 100W
Portata	In funzione del modello
Pressione di lavoro	4 bar
Consumo aria (P=6 bar, T=15 °C)	20NI/min
Rumorosità	Inferiore a 70db

CERATRICE PER MELE E AGRUMI



Alimentazione trifase + neutro e aria compressa

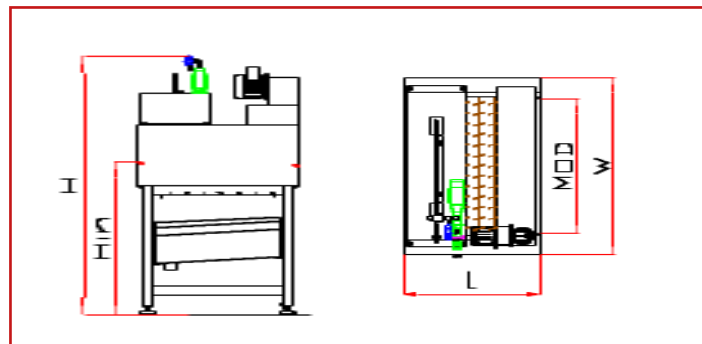
La macchina è costituita da una serie di spazzole su cui i frutti, avanzando per spinta, sono sottoposti a ceratura con prodotto chimico. Tale prodotto viene regolato da una pompa dosatrice attraverso ugelli atomizzatori a cono pieni in inox, comandati da un'elettrovalvola temporizzata.

Sotto il piano dei rulli, si trova la vasca che raccoglie i liquidi drenati provvedendo poi ad inviarli direttamente allo scarico.

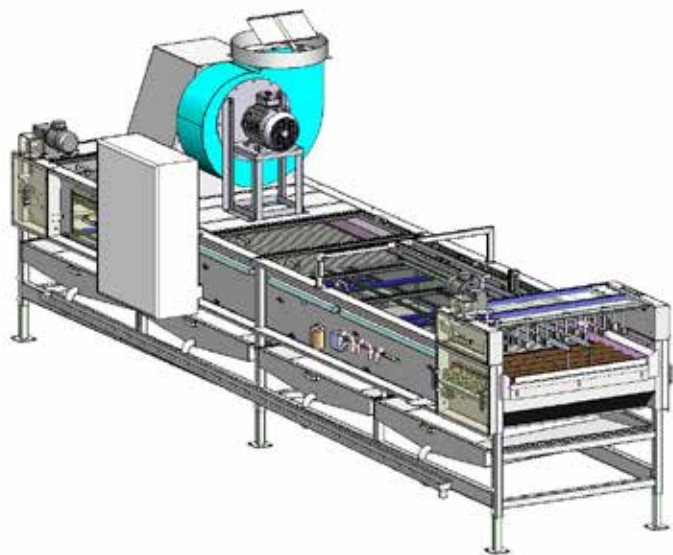
La macchina è inoltre dotata di un vuotatore che permette la rimozione dei frutti precedentemente cerati a fine giornata lavorativa o in occasione di un mancato arrivo di frutti alla macchina.

Il prodotto cerato va debitamente asciugato tramite tunnel di asciugatura.

Larghezza e lunghezza variano in base alle singole esigenze. È possibile avere varianti con unità bypass.



CERATRICE BIOWAXER



FUNZIONAMENTO

La macchina è costituita da due zone ben distinte:

- 1) Una serie di spazzole su cui i frutti, avanzando per spinta, sono sottoposti alla ceratura con prodotto chimico regolato da una pompa dosatrice attraverso ugelli atomizzatori, a cono pieno in inox, comandati da un'elettrovalvola temporizzata.
- 2) Unità di trasporto a rulli inox di piccolo diametro investito da getto d'aria per permettere un'asciugatura superficiale del prodotto.

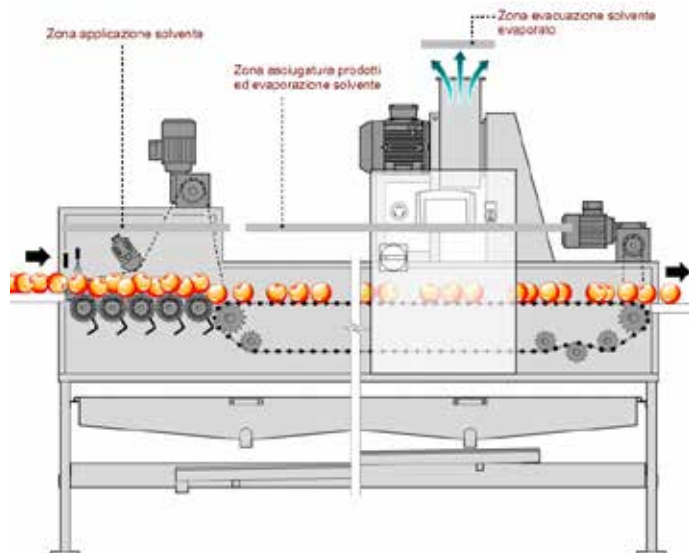
Una vasca sotto il piano di avanzamento raccoglie i liquidi drenati provvedendo ad inviarli allo scarico. Come precedentemente detto, i frutti arrivano a spinta e di conseguenza la macchina è dotata di un vuotatore che ne permette lo svuotamento a fine giornata lavorativa o comunque in occasione di un mancato arrivo di frutti alla macchina.

CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI DEI MODELLI DISPONIBILI

Macchina per l'applicazione di cera solvente con le seguenti caratteristiche:

- Struttura in acciaio inox AISI304
- Tratto iniziale composto da spazzole in pex-crin con motorizzazione tramite motoriduttore
- Tratto asciugatura tramite rullini di trasporto in AISI304 con motorizzazione tramite motoriduttore
- Catena avanzamento P35 zincata
- Cappa aspirazione con ventilatore centrifugo
- Sistema di applicazione cera composto da ugelli temporizzati e pompa volumetrica.
- Estrattore motorizzato
- Vasche inferiori in acciaio ed estraibili
- Tubazione evacuazione fumi
- Quadro elettrico in cassa INOX completo di tutte le automazioni e schermo tattile.

Modello	1000.6	1250.6	1500.6	1500.8
Portata	4 T/h	5 T/h	6 T/h	8 T/h
Consumo cera (5lt/T)	22,5 lt/h	27,5 lt/h	32,5 lt/h	40 lt/h
Potenza assorbita	4Kw	4,5Kw	6Kw	6,5Kw



PRINCIPALI DIFFERENZE TRA CERATURA TRADIZIONALE E CERATURA SOLVENTE

Ceratura solvente	Ceratura tradizionale ad acqua
Gommalacca naturale sciolta in alcool puro (direttiva europea 95/2/CE del 20 febbraio 1995) (disponibile a richiesta certificazione biologica)	Dispersione in acqua di E903 cera carnauba, E 570 acidi grassi, E527 idrossido d'ammonio, E904 gomma lacca, E471 mono-digliceridi d'acidi grassi, E1520 propilenglicole, E433 polisorbato 80, E322 lecitina e E900 dimetilpolisilossano ai sensi della direttiva europea 95/2/CE del 20 febbraio 1995.
Spessore del film di rivestimento molto più elevato, con conseguente rallentamento di tutti i processi di maturazione e della perdita di peso dovuta all'evaporazione dell'acqua	Brillantezza del frutto non ottimale e minor durata nel tempo
Al termine della ceratura non è richiesto calore per l'asciugatura	Necessaria fonte di calore per l'asciugatura dopo la ceratura
Necessaria una pulizia della macchina almeno una volta alla settimana tramite idropulitrice ad acqua calda	
Prezzo tre volte superiore a tonnellata	Basso costo
Entrambe le soluzioni richiedono il riscaldamento del frutto prima della ceratura	
Assenza di ammine in entrambe le formulazioni	

SPAZZOLATRICE CERATRICE



FUNZIONAMENTO

La macchina è costituita da una serie di spazzole su cui i frutti, avanzando per spinta, possono essere sottoposti alle seguenti fasi:

- **Disinfezione** con prodotto chimico o naturale diluito e regolato con pompa dosatrice mediante ugelli atomizzatori a lama realizzati in inox.
- **Lavaggio** con acqua mediante ugelli a lama in ottone.
- **Asciugamento** mediante spugne donuts che assorbono le gocce d'acqua presenti sulla superficie dei frutti.
- **Ceratura** con prodotto Xeda Int. regolata da una pompa dosatrice attraverso ugelli atomizzatori, a cono pieno in inox, comandati da un'elettrovalvola temporizzata.

Una vasca sotto il piano dei rulli raccoglie i liquidi drenati provvedendo ad inviarli allo scarico. Come precedentemente detto, i frutti arrivano a spinta e di conseguenza la macchina è dotata di un vuotatore che ne permette lo svuotamento a fine giornata lavorativa o comunque in occasione di un mancato arrivo di frutti alla macchina.

Lavaggio



Asciugatura (spugne donuts)



Applicatore di cera



Dettaglio applicazione cera



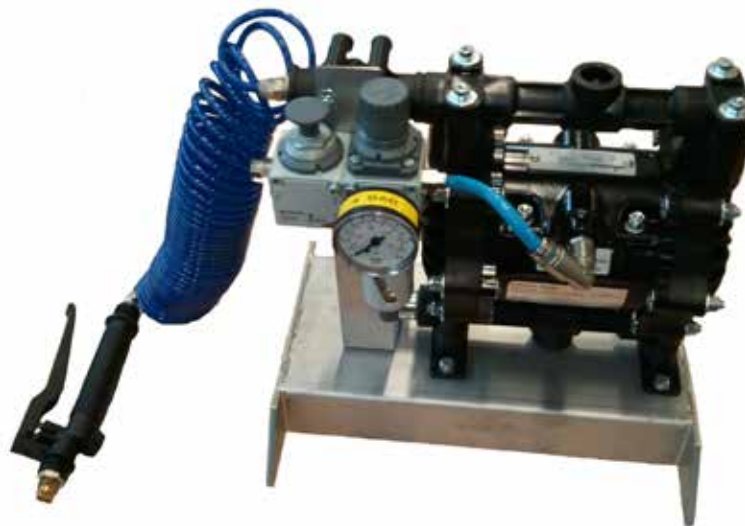
APPLICATORE CERA SOLVENTE

E' adatto per l'applicazione delle cere Xeda Int. per frutta.

Il funzionamento pneumatico garantisce sicurezza e longevità dell'apparato.

E' necessario per il funzionamento un'alimentazione d'aria compressa a 4bar.

Una pistola in polipropilene dotata di ugello nebulizzante con apertura a lama permette una facile applicazione su qualsiasi superficie.



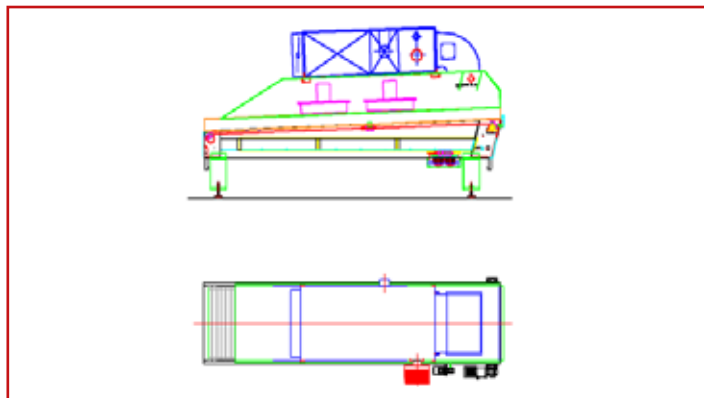
TUNNEL ASCIUGATURA



Durante il trascinamento dei frutti sul nastro trasportatore a rulli, avviene l'asperione di una forte corrente d'aria calda proveniente da un generatore alimentato da un bruciatore. L'aria calda genera sulla buccia un film protettivo "sigillando" il frutto.

Un termostato provvede all'avvio ed all'arresto del bruciatore in maniera da mantenere la temperatura dell'aria calda costantemente al valore desiderato. Agitatori posti all'interno della camera, aumentano il potere di evaporazione della macchina per un'asciugatura completa.

La lunghezza del tunnel varia da 4.500 mm a 11.000 mm in base al tipo di lavorazione.



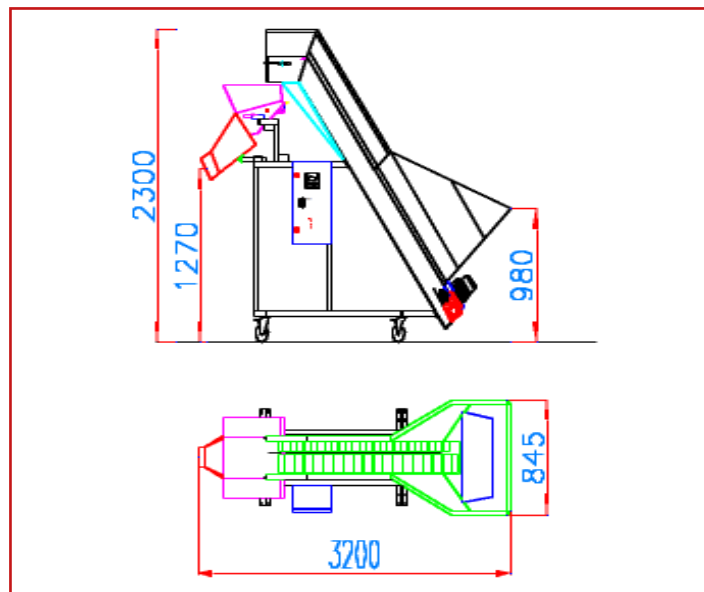
Lunghezza	4,5 / 11 mt
Alimentazione	trifase + neutro
Brucciore	a gasolio o a Gas

PESATRICE 0-5KG



Il prodotto è caricato nella tramoggia di polmonazione. Due nastri (grossolano e fine) in elevazione a tacche provvedono al riempimento della tramoggia pesante. Al raggiungimento della soglia i nastri si fermano e tramite un'apposita pedaliera è possibile lo scarico del prodotto. Al termine dello scarico si ripete il ciclo di riempimento e così via.

Telaio in acciaio verniciato e parti a contatto con il prodotto in acciaio inox. Quadro elettrico con PLC e centralina elettronica per la visualizzazione del peso. Chiusura elettromagnetica della tramoggia.



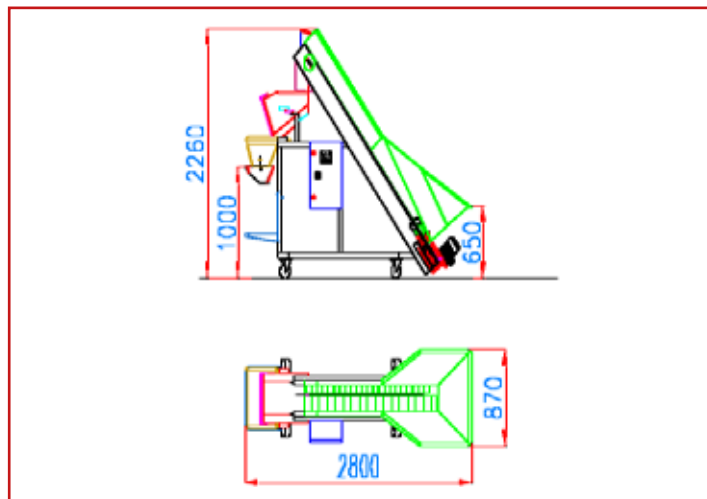
PESATRICE 10-25KG.



Alimentazione	3P+PE 1Kw
Capacità	5 conf/min per 25Kg

Il prodotto è caricato nella tramoggia di polmonazione. Due nastri (grossolano e fine) in elevazione a tacche provvedono al riempimento della tramoggia pesante. Al raggiungimento della soglia i nastri si fermano e tramite un'apposita pedaliera è possibile lo scarico del prodotto. Al termine dello scarico si ripete il ciclo di riempimento e così via.

Telaio in acciaio verniciato e parti a contatto con il prodotto in acciaio inox. Quadro elettrico con PLC e centralina elettronica per la visualizzazione del peso. Chiusura elettromagnetica della tramoggia.



CLIPPATRICE

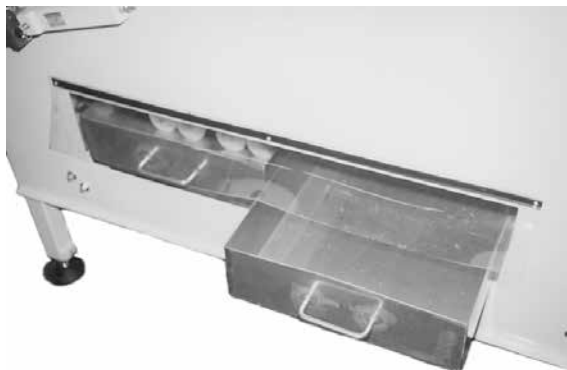
MEN-110 per realizzare automaticamente confezioni in rete conteneti frutta e verdura.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE TECNICHE

- Azionamento automatico al momento dell'inserimento della rete da parte dell'operatore
- Usa lastrina per clip sezione 5x0,35mm
- Potenza elettrica: 0,70 kW 220V/50Hz monofase
- Dimensioni esterne:
lunghezza 0,75 mm, larghezza 0,70 mm, altezza 1,40 (+/- 0,05)m
- Peso 80 kg
- Accessori a richiesta:
 - braccio con tramoggia portatubo;
 - due tubi diametro 160 mm e cono riempimento;
 - stampante-applicatore mod. ETO-500, per etichette a bandiera in carta termica



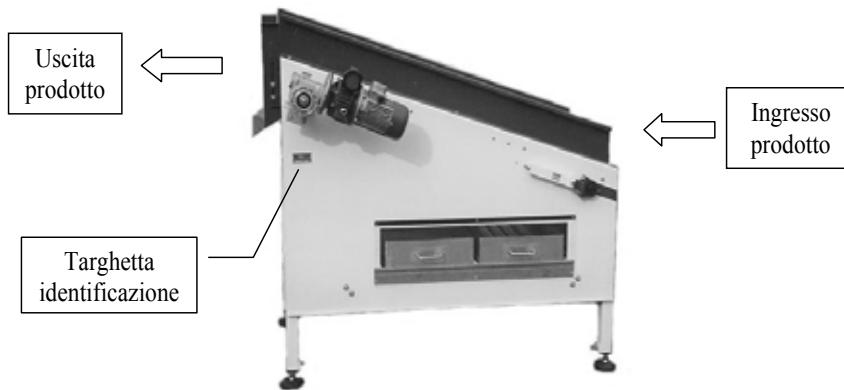
STERRATORE A RULLI



FUNZIONAMENTO

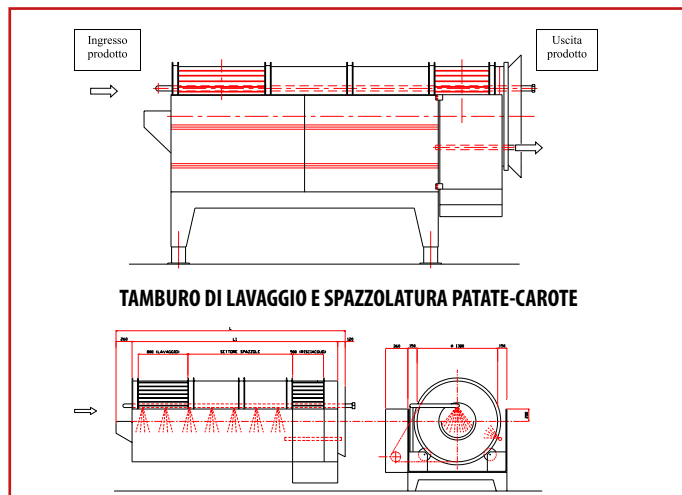
Il flusso dei tuberi proveniente dalla macchina precedente si distribuisce sui rulli e tramite la loro rotazione separano il prodotto dai pezzi di terra, sassi, radici, . . . Lo spazio tra i rulli di 20mm. permette il passaggio dei pezzi da eliminare lasciando proseguire alla macchina successiva il prodotto da lavorare. Dei cassettei inox completi di maniglie, scorrevoli su guide in polizene e collocati nella parte sottostante ai rulli, raccolgono gli scarti per poi essere eliminati.

Particolare del cassetto recupero scarti



Vista laterale

TAMBURO DI LAVAGGIO



FUNZIONAMENTO

L'effetto meccanico di attrito tra ortaggio e ortaggio o tra ortaggio e pareti del tamburo determina, in presenza di acqua, la rimozione delle incrostazioni di terra. Tale effetto può essere accentuato aumentando la velocità di rotazione del tamburo, tramite la regolazione del motovariatore, od aumentando il tempo di permanenza, tramite la regolazione della posizione relativa dei dischi della bocca di uscita. L'acqua immessa nel tamburo per ottenere l'effetto pulente viene scaricata nella parte terminale.

CARATTERISTICHE TECNICHE

E' costituito da un tamburo in lamiera di acciaio 30/10, rotante su appoggi costituiti da n°4 ruote speciali adatte alle particolari condizioni di lavoro. Interamente chiuso eccetto un settore a stecche disposte radialmente nella parte iniziale e finale per permettere l'uscita di acqua e terra, attraverso i vuoti esistenti tra stecca e stecca. Il diverso posizionamento del disco girevole rispetto a quello fisso permette la regolazione del livello della merce nel tamburo, variano perciò di conseguenza il tempo di permanenza dello stesso. Questa caratteristica dà la possibilità di ottenere ottimi risultati anche con merce molto sporca. Fra i due settori a stecca è inserito un tratto intermezzo di lunghezza variabile che, in opzione, può essere ricoperto con spazzole piane. L'immissione di acqua nel tamburo si effettua sia nel tratto iniziale che in quello terminale tramite appositi getti oltre ad una tubazione centrale al suo interno con fori intercalati. Tutte le tubazioni sono collegate al tubo di alimentazione con saracinesche per regolare la quantità di acqua all'interno del tamburo. Telaio in profilati commerciali zincati a caldo, canale di raccolta acqua e terra in acciaio inox AISI304. Supporti a sfere orientabili. Catena 1" con tenditore automatico.

potenzialità	50	80:100	150
L	3500	3860	5000
L1	3120	3480	4620
diámetro	1000	1100	1300
settore spazzole	2000	2000	3000

LHP pompa	-	-	-
HP pompa	2	4	5
H1	-	-	-
H2	-	-	-



Sede : Via Filippo Guarini, 15 • 47121 Forlì (FC) • ITALIA

Tel. +39 0543 780600 • Fax +39 0543 473018

www.cedax.it • e-mail: info@cedax.org