



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

# Linea per cernita amarene



# linea per cernita amarene



AUTOMATISMI PER L'INDUSTRIA

La Procma oltre a produrre macchine standard, studia e realizza impianti personalizzati per le esigenze dei propri clienti.

La linea per cernita amarene è un impianto studiato per automatizzare i processi produttivi di cernita e confezionamento delle amarene.

L'impianto è costituito da un sistema robotizzato per lo svuotamento delle teglie di macerazione, un sistema di vibrazione per la scolatura dello sciroppo ed un dosatore a peso per il riempimento dei barattoli.

## Line for wild cherries selection

Besides producing standard devices, PROCMA designs and produces customized systems upon customer's requests.

The line for sour cherries selection was studied to automate the production processes of selecting and packaging wild cherries.

The line consists of a robotized system for emptying the maceration pans, of a vibrating system for draining the syrup and of a gravimetric dosing device for filling the tins.

## Ligne de triage pour griottes

L'activité de production de la société Procma ne se limite pas seulement à ses machines standard, mais elle est aussi engagée dans le projet et la réalisation d'installations personnalisées selon les demandes de ses clients.

La ligne de triage pour griottes est une installation projetée pour automatiser le procédé de triage et confezionnement des griottes pendant la production.

L'installation se compose d'un système robotisé pour le vidage des plateaux de macération, d'un système à vibration pour l'écoulement du sirop et d'un doseur à perte de poids pour le remplissage des pots.



**Produzione massima**

*Maximun production*

*Production maximun*

ca. 500 kg/h

**Alimentazione elettrica**

*Power supply*

*Alimentation électrique*

380 V 3P + N + T 50 Hz

**Potenza elettrica installata**

*Electric power set up*

*Puissance électrique installée*

ca. 10 kW

**Pressione area compressa**

*Pressure of compressed air*

*Pression air comprimé*

6 bar

**Consumo massimo alla pressione di 6 bar**

*Maximun air consumptionm at the pressure of 6 bar*

*Consommation maximun à la pression de 6 bars*

ca. 1,5 m<sup>3</sup>/h