



Turbo Extracteur

Gemina[®]

www.gemina.es

Turbo Extracteur

EXTRACTEUR Mod. TX-100A

APPLICATION

Il s'utilise dans le traitement d'une grande variété de produits pour l'obtention de purée et de zeste, c'est-à-dire, pour l'étape de raffinage du produit. Ses applications sont les suivantes :

- Tomate.
- Pommes, poires, abricots ...
- Fraises, myrtilles, framboises ...
- Raisin.
- Bananes et fruits tropicaux.
- Végétaux de toutes sortes.

La purée obtenue par la gamme d'extraction de GÉMINA peut être distinguée pour sa consistance et sa couleur exaltée du produit.

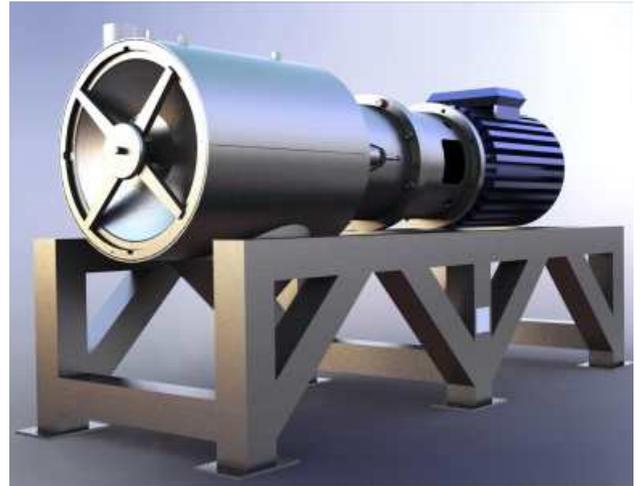
Il est aussi bien utilisé pour l'extraction à froid comme pour l'extraction à chaud.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Le produit broyé est introduit dans le corps de la machine par le clapet d'entrée. Un rotor à pales tournant à grande vitesse, désintègre rapidement le produit libérant ainsi sa partie liquide qui passe au crible et est déchargée dans la partie inférieure de la machine. Quant aux semences, feuilles, peaux et branches, elles sont évacuées à l'arrière de la machine. Grâce à la géométrie conique du rotor, il y a un renouvellement continu du produit, évitant ainsi l'obturation des trous par des écorces, peaux ou pépins.



Le produit est réparti de façon optimale entre les pales, ce qui permet d'obtenir une régularité excellente de fonctionnement et une stabilité dynamique parfaite.



AVANTAGES

Efficacité

Nos extracteurs ont une haute performance et possèdent également une humidité résiduelle de **40% dans le processus de la tomate**. Ce rendement permet d'amortir la machine en très peu de temps.

Fiabilité

Simplicité de construction, permettant à la machine d'être **exempté d'arrêts pour réparations**.

Toutes les machines sont soumises à divers tests d'analyse de vibration en usine, qui, entre autres, prévoit l'équilibrage du rotor afin d'assurer une stabilité maximale dans n'importe quelles conditions.

Toutes les machines ont la **marque CE** et incluent tous les dispositifs de sécurité. Chaque machine est livrée avec un manuel d'utilisation et d'entretien.

Conception Modulaire

Son design est conçu pour faciliter le changement du crible, qui peut être effectué en cinq minutes sans avoir besoin de démonter le rotor.

Lavage

Le nettoyage total de la machine est effectué sans arrêt nécessaire de celle-ci. Un système composé de tuyaux situés dans la zone supérieure du corps cylindrique dans lequel le rotor est positionné, effectue un nettoyage efficace de la machine à la fin de la production.

Regulation du Tamis

Un système manuel mécanique effectue le réglage du crible ; il ajuste la distance micrométrique existante entre le crible et le rotor, pouvant ainsi l'augmenter ou la diminuer pour optimiser les performances en fonction du produit à traiter.

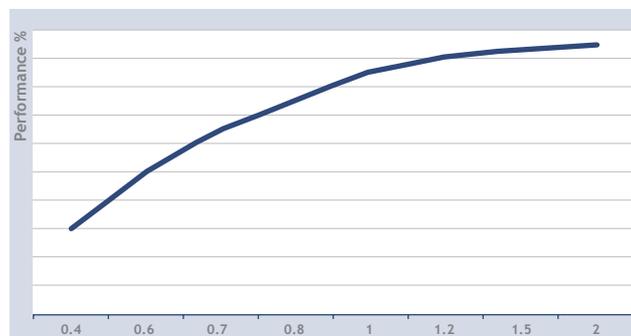
En outre ce mécanisme permet au système de réguler la concentricité entre le corps de la machine, le crible et l'axe. Cela nous permet d'augmenter la durée de vie des cribles.

Regulation de la Vitesse

En option, la machine peut être fournie avec un variateur de fréquence qui permet de varier la vitesse de tour du moteur, en l'adaptant à chaque produit.

Selection du Tamis

Selon le produit, tout dépend s'il s'agit de raffinage de produit à grains très fins ou produit à grains épais, il est intéressant de varier le diamètre des trous du crible. Pour cela, nous offrons plusieurs cribles avec des diamètres qui vont de 0.4 mm à 5mm. Plus le diamètre des trous du crible est grand, plus le rendement augmente.



ROTOR

Le rotor peut avoir des configurations différentes en fonction du produit à traiter.

Le nombre de pales et la forme de ceux-ci varient selon les paramètres.

Pour de nombreuses applications, une pale droite est suffisante pour garantir le rendement souhaité par le produit, cependant, d'autres applications requièrent un angle d'incidence pour atteindre une totale performance.

Chez GÉMINA, nous étudions les cas afin de déterminer l'option la plus appropriée dans chaque situation.

Le rotor est fabriqué en **AISI 304**, assurant sa résistance.

TRAITEMENT PREVENTIF

DE LA ROUILLE DU PRODUIT

La machine est adaptée pour fonctionner sous une atmosphère inerte, avec deux options, le traitement par vapeur pour l'extraction à chaud et le traitement par azote pour l'extraction à froid. La conception permet aussi bien durant l'extraction à froid que durant l'extraction à chaud, que l'Azote ou la vapeur puissent déplacer l'air contenu dans le corps de la machine évitant ainsi que le produit s'oxyde.

MATERIEL

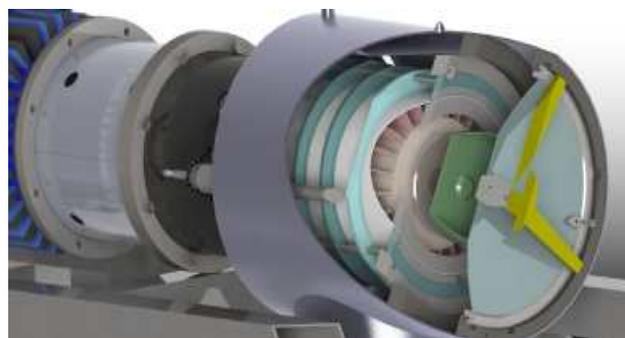
Toutes les parties de la machine qui a contact avec le produit est fabriqué en acier **AISI 316**. Les zones où ce n'est pas le cas sont en acier **AISI 304**. Ainsi, nous pouvons garantir une durabilité et une conservation optimales dans les pires conditions.

En outre, l'axe est conçu avec un type d'acier spécial pour être plus résistant à l'usure mais surtout pour acquérir une vitesse de rotation plus stable avec moins de vibrations.

Le socle est fabriqué en **AISI 304** et inclue des anneaux pour un transport plus facile.

Les Joints et les anneaux toriques inclus dans la machine sont en téflon.

Tous les matériaux utilisés sont approuvés par la **FDA**.



REVENU ET CONSOMMATION

Modèles	Production t/h TOMATE		Production t/h FRUITS		Puissance du Motor (+)	Rpm (min -max)	N° lames Rotor
	Extraction Max. A Chaud	Extraction Max. A Froid	Extraction Max.	Raffinage Max.			
TX 100	90	70	30	25	90 kW	1200 2000	24
TX 50	20	15	8	6	30 kW	1500 2400	16

(*) Concernant les conditions de puissance de 50 Hz - 380-400 V

DIMENSIONS ET POIDS

Modèles	A	B	C	Pois de la Machine
TX 50	1150 mm	1950 mm	900 mm	900 Kg
TX 100	1200 mm	2600 mm	900 mm	1600 Kg

MachinePoint®

Food Technologies

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES est le fruit d'une fusion entre deux entreprises Machinepoint et GÉMINA.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES conçoit, fabrique et intègre les lignes, équipements et processus pour l'industrie alimentaire, plus spécialement pour les systèmes de traitement de boissons, d'industrie lactée et de fruits et légumes.

MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES appartient au **GROUPE MACHINEPOINT**; groupe international spécialisé dans l'équipement industriel pour les activités plastiques, emballage et alimentation.

Le siège social du groupe se trouve en Espagne à Valladolid. Quant à ses bureaux commerciaux, on les retrouvera en Turquie, Mexique, France, Inde et au nord de l'Afrique. Le centre d'ingénierie de MACHINEPOINT FOOD TECHNOLOGIES se trouve également en Espagne (Murcie), c'est là que se trouvent nos équipes de fabrication et conception d'équipement et nos usines, tout comme notre centre de recherche et développement.

GEMINA PROCESOS ALIMENTARIOS S.L. est une entreprise leader dans le secteur de la conception et fabrication de systèmes qui apportent des solutions innovatrices pour l'industrie du secteur alimentaire. Plus de 25 ans d'expérience dans la conception, fabrication, automatisation et mise en marche des lignes et processus.

Siège - Europe

Parque Tecnológico de Boecillo
Edificio C.E.E.I. 2.01
E-47151 Valladolid - España
Tel: +34 983 549 900
Fax: +34 983 549 901
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Ingénierie - Europe

Polígono Industrial Los Romerales
Parcelas 3 y 4
30520 Jumilla - Murcia - España
Apartado de Correos 231
Email: foodtechnologies@machinepoint.com

Inde

39, Rajdhani Bungalows,
Near Ramwadi, Isanpur Road
Ahmedabad - 382 443
India
GSM: 0091 997 997 5617
Tel/Fax: 0091 79 65492585
Email: india@machinepoint.com

Afrique du Nord

71, Rue Jilani Marchand 2034 Ezzahra
Ben Arous
Tunisia
Tel: +216 98 31 14 90
Tel/Fax: +216 79 48 45 21
Email: africa@machinepoint.com

Turquie

Tel: +90 212 414 27 49
GSM: +90 554 577 2166
Email: turkey@machinepoint.com

France

Tel: +33 975 181 356
Email: france@machinepoint.com

Mexique

Tel: +52 442 348 6609
Email: mexico@machinepoint.com