Cavalieri



Noi cubettiamo

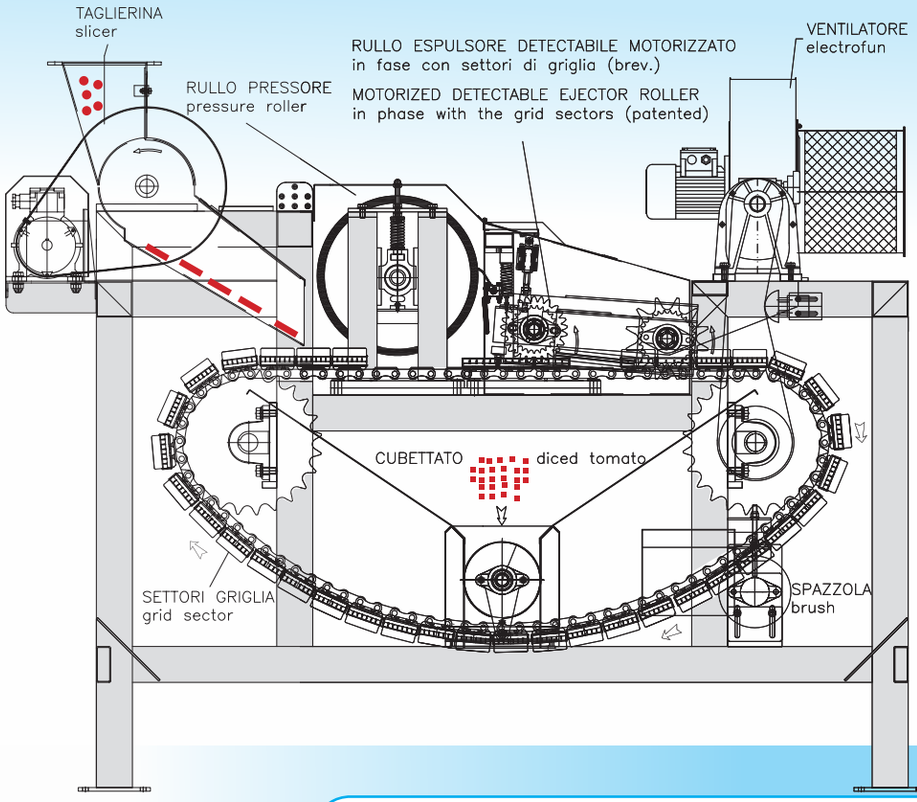


Funzionamento

Un elevatore a facchini alimenta costantemente la taglierina a lame circolari con pomodoro pelato, questa provvede a tagliarlo a fette che scivolano poi all'interno della cubettatrice. Qui, un apposito trasportatore composto da vari settori a lama affilata e spaziate tra loro permette di ottenere un cubetto regolare e delle dimensioni richieste, grazie all'azione di un rullo pressore e di un rullo espulsore. Viene applicato sulla macchina un nuovo sistema (brev.) volto a sopperire al problema di usura rullo espulsore dovuto al funzionamento anomalo o "fuori fase". Tale nuovo sistema collaudato consiste in una motorizzazione del rullo espulsore detectabile che lo mantiene costantemente in fase con le griglie. Il rullo ruota quindi con motorizzazione propria senza contatto diretto con le griglie, annullando così l'usura del rullo stesso. Il nuovo sistema prevede anche una nuova struttura di supportazione del rullo il quale viene montato su due bracci oscillanti al fine di favorirne il movimento oscillatorio necessario durante la produzione. La motorizzazione consiste in una trasmissione calibrata che preleva il moto dalle catene di trasporto della cubettatrice e lo trasmette al rullo espulsore mediante un rinvio a catena. I cubetti, i semi e il succo vengono raccolti da una coclea posizionata sotto il trasportatore e vengono inviati allo sgrondatore, dove i semi e il succo saranno separati dal cubetto. Un apposito ventilatore provvede a convogliare aria sui settori di griglia e, insieme allo spazzolone e sottostante, separa eventuali brandelli di pelle dal cubetto, mantenendo costante la pulizia dei settori nella fase di ritorno, prima del nuovo taglio. Il lavaggio dei settori di griglia, rapido e nei tempi prestabiliti, è garantito da un'elettropompa e avviene durante la fase di ritorno. L'acqua impiegata non viene mai miscelata agli scarti, in quanto un'apposita canala che funge da divisore la convoglia all'esterno separando contemporaneamente gli scarti.

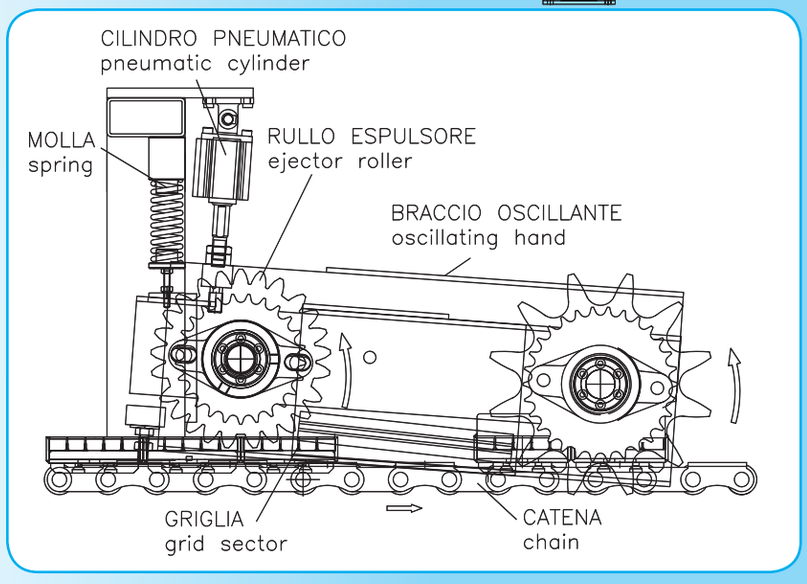
Operations

A porter elevator constantly feeds the circular blade cutter with peeled tomatoes; this ensures cuts into slices and consequently, the slice tomatoes then slides in the Dicer. Here, a special conveyor belt composed of various sectors of sharp blade spaced between them allows obtaining a regular dice and any required dimension due to the action of a pressure roller and an ejector roller. A new (Patented) system is installed which is designed to meet the ejector roller wear problem due to malfunctions or "Out of Phase" This new proven system consists of a detectable ejector roller motor that keeps it constantly on phase with the grids. The roller then rotates on its own without direct contact with the grids, Hence, nullifying the wear of the roller itself. The new system also provides for a new structure of the roller support frame which is fitted on two oscillating arms in order to facilitate the oscillatory movement necessary during production. The engine consists of a calibrated transmission that picks up the motion from the conveyor chains of Dicer and transmits it to the ejector roller by using a chain transmission. Dice, seeds and the juice are collected by a screw conveyor located under the conveyor and are sent to the juice separator, where the seeds and juice will be separated from dice. A suitable fan provides and convey air to the sectors of the grid and, along with the brush below it separates any shreds of skin from the dice, maintaining a constant cleaning of the sectors in the return phase, prior to new cut. Washing of the grid sectors, quick at the pre-established time, this occurs by an electric pump and happens during the return phase. The water used is never mixed with waste, as a dedicated channel that acts as a separator separates and simultaneously conveys the waste outside.



SISTEMA MOTORIZZAZIONE
RULLO ESPULSORE (brev.)

Motorized ejector
roller system (patented)



Caratteristiche

Queste cubettatrici che presentiamo sono costruite secondo il pluriennale know-how dell'azienda.
L'altro rendimento produttivo e qualitativo, conosciuto e apprezzato, ha risposto e continua a rispondere alle concrete esigenze del mercato nazionale e internazionale. Le nostre cubettatrici sono installate presso la quasi totalità dei nostri clienti ed hanno subito un lungo collaudo in tanti anni di lavorazione. Grazie al suo sistema di taglio collaudato le nostre cubettatrici possono raggiungere alte capacità produttive di pomodoro pelato in alimentazione. Il rendimento di cubettatura è del 75-80%, a seconda del grado di maturazione e della varietà del pomodoro. Le caratteristiche principali di queste cubettatrici sono il taglio regolare e l'eliminazione di eventuali residui di pelli del prodotto finito, un vantaggio riconosciuto rispetto alle altre nel mercato. Le cubettatrici sono costruite conformemente alle vigenti normative CE, e sono disponibili nei seguenti formati: passo 10x10 mm, 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm e 20x20 mm.

Characteristics

These dicers we present are built using the company's multiyear experience and it's Know-how. Other productive and qualitative efficiency, known and appreciated, responded and continue to respond to the concrete needs and demands of the national and international markets. Our dicers are installed for almost all our clients and have undergone a long process of testing over many years. Due to its long tested cutting system our dicers can reach high production capacities of tomatoes in-feed. The dicing efficiency is about 75-80%, depending on the degree of tomato varieties and its ripeness. The main characteristics of these dicers are the regular cut and the elimination of any skin residue remaining on the finished product.
This is an acknowledged and recognized advantage compared to others on the market.
The dicers are manufactured in accordance with CE regulations, and are available in the following measurement: 10x10 mm, 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm, 20x20 mm.

CUBO Rosso™



CUBO ROSSO - NUOVA CUBETTATRICE AD ALTA PRODUZIONE (BREVETTATA)

Questa nuova cubettatrice a differenza delle altre in commercio è stata progettata e costruita per raggiungere un alto rendimento produttivo e qualitativo. Grazie a un nuovo sistema di taglio brevettato e innovativo, la cubettatrice può raggiungere una capacità in alimentazione di circa **18 t/ora** di pomodoro pelato in alimentazione alla taglierina. I settori di griglia a lame sono composti da tre alveoli ognuno e sono disponibili nelle misure nei seguenti formati passo 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm e 20x20 mm.

VANTAGGI

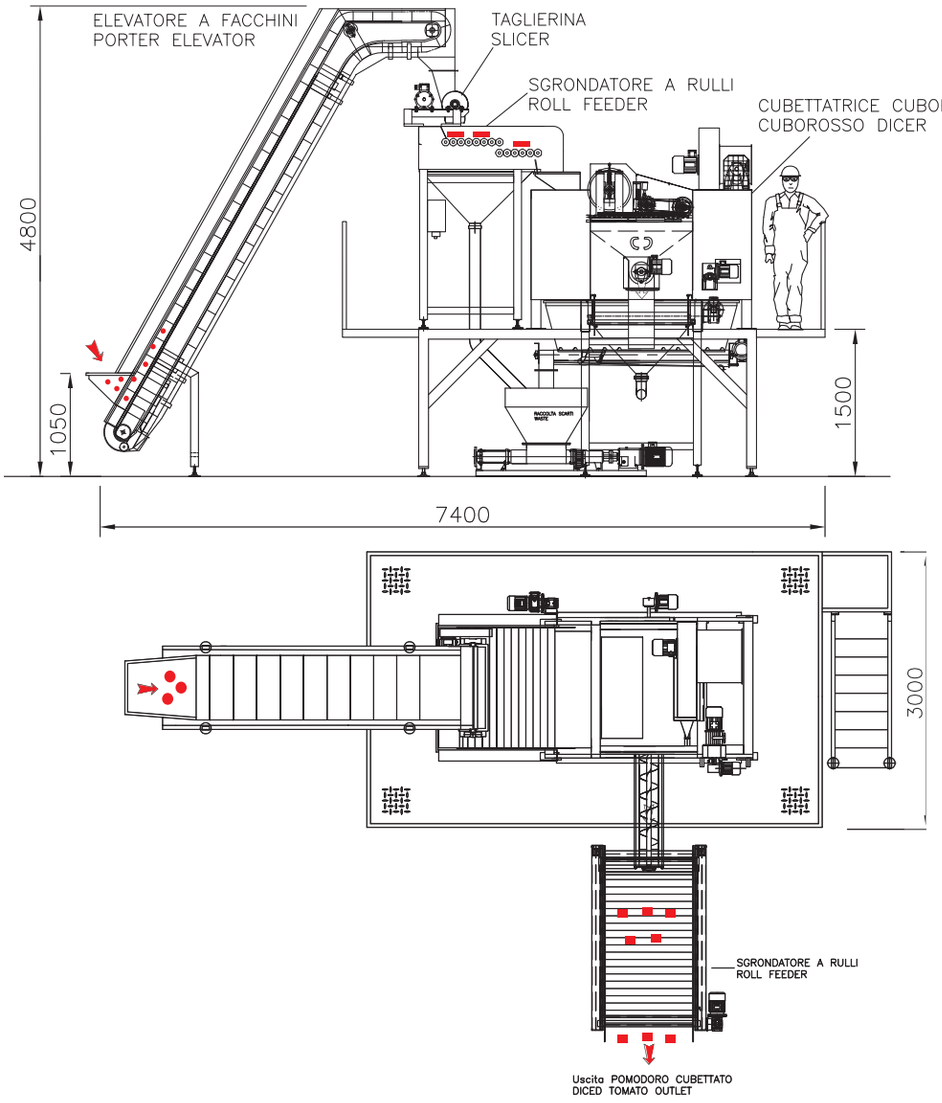
- TAGLIO PERFETTO E REGOLARE
- SEPARAZIONE SUCCO E SEMI DALLE FETTE DI POMODORO PRIMA DELLA CUBETTATURA
- NUOVO SISTEMA RULLO ESPULSORE DETECTABILE MOTORIZZATO IN FASE CON SETTORI DI GRIGLIA (BREV.)
- FACILITÀ DI CAMBIO FORMATO
- ELIMINAZIONE DI EVENTUALI BRANDELLI DI PELLE DAL CUBETTO

CUBO ROSSO - THE NEW HIGH PRODUCTION DICER (PATENTED)

This new Dicer unlike others on the market was designed and built to achieve a high yield and quality production. Thanks to a new patented and innovative cutting system, the dicer can reach an in-feed capacity of approximately **18 tons** per hour of peeled tomato in its cutter. The cutting grid sectors are composed of three cells each and are available in the following measurement: 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm, 20x20 mm.

ADVANTAGES

- PERFECT AND REGULAR SLICE
- JUICE AND SEEDS SEPARATION FROM THE TOMATO SLICES BEFORE DICING
- THE NEW PATENTED DETECTABLE EJECTOR ROLLER SYSTEM POWERED IN PHASE WITH THE GRID AREA
- EASE FORMAT CHANGE
- ELIMINATING, IF ANY, SKIN SHREDS FROM DICED TOMATO







Taglierina *Slicer*



Separazione succo e semi dal pomodoro affettato

Juice and seed separation from sliced



Rullo espulsore detectabile in funzione

Detectable ejector Roller in operation



CUBETTATRICE savi MODELLO LINEARE sa.178



Questa cubettatrice è la vera, unica ed originale cubettatrice Savi costruita secondo il pluriennale know-how dell'azienda, oggi di proprietà della Cavalieri S.p.a. Questa cubettatrice è installata presso tante fabbriche conserviere specializzate nella produzione di cubettato in scatola o asettico. Grazie al suo sistema di taglio, la cubettatrice può raggiungere una capacità in alimentazione di circa **12 t/ora** di pomodoro pelato in alimentazione alla taglierina. I settori di griglia a lame sono composti da due alveoli ognuno e sono disponibili nelle misure nei seguenti formati passo 10x10 mm, 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm e 20x20 mm.

VANTAGGI

- TAGLIO PERFETTO E REGOLARE
- NUOVO SISTEMA RULLO ESPULSORE DETECTABILE MOTORIZZATO IN FASE CON SETTORI DI GRIGLIA (BREV.)
- FACILITÀ DI CAMBIO FORMATO
- ELIMINAZIONE DI EVENTUALI BRANDELLI DI PELLE DAL CUBETTO

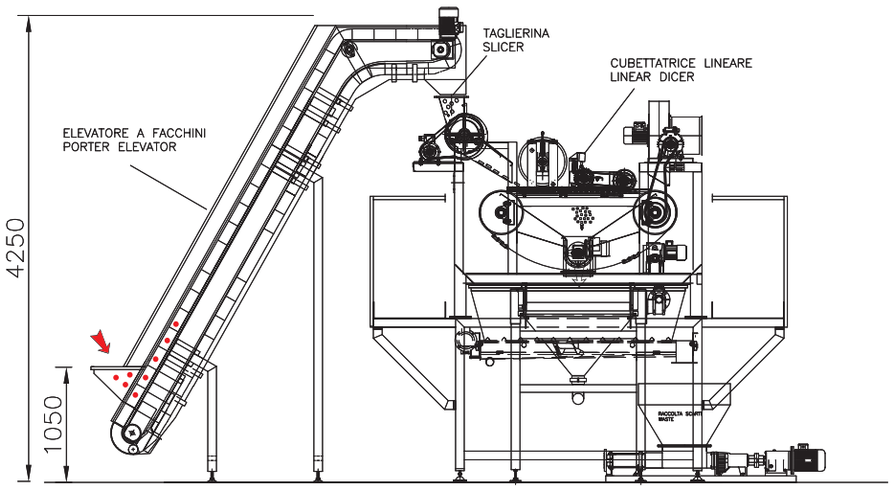
savi *LINEAR DICER model Sa 178*

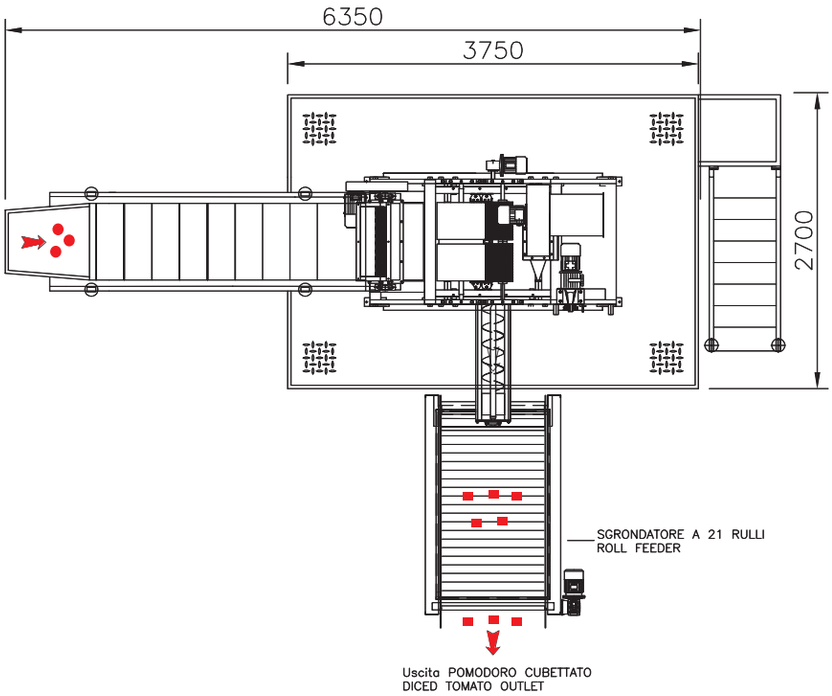
This is the true, unique and original dicer SAVI constructed on the company's multiyear's experience and its know-how, today, owned by Cavalieri S.p.a. This dicer has been installed in many canning factories specialized in the production of dice in cans or aseptic bags. Due to its cutting system, the dicer can reach a feeding capacity of about ***12 tons*** *per hour of peeled tomatoes fed to the cutter. The cutting grid sectors are composed of two cells each and are available in the following measurement: 10x10 mm , 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm e 20x20mm.*



ADVANTAGES

- PERFECT AND REGULAR SLICE
- THE NEW PATENTED DETECTABLE EJECTOR ROLLER SYSTEM POWERED IN PHASE WITH THE GRID AREA
- EASE FORMAT CHANGE
- ELIMINATING, IF ANY, SKIN SHREDS FROM DICED TOMATO



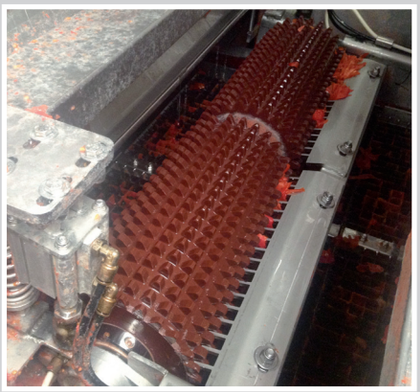




Taglierina - *Slicer*



Rullo pressore *Pressure roller*

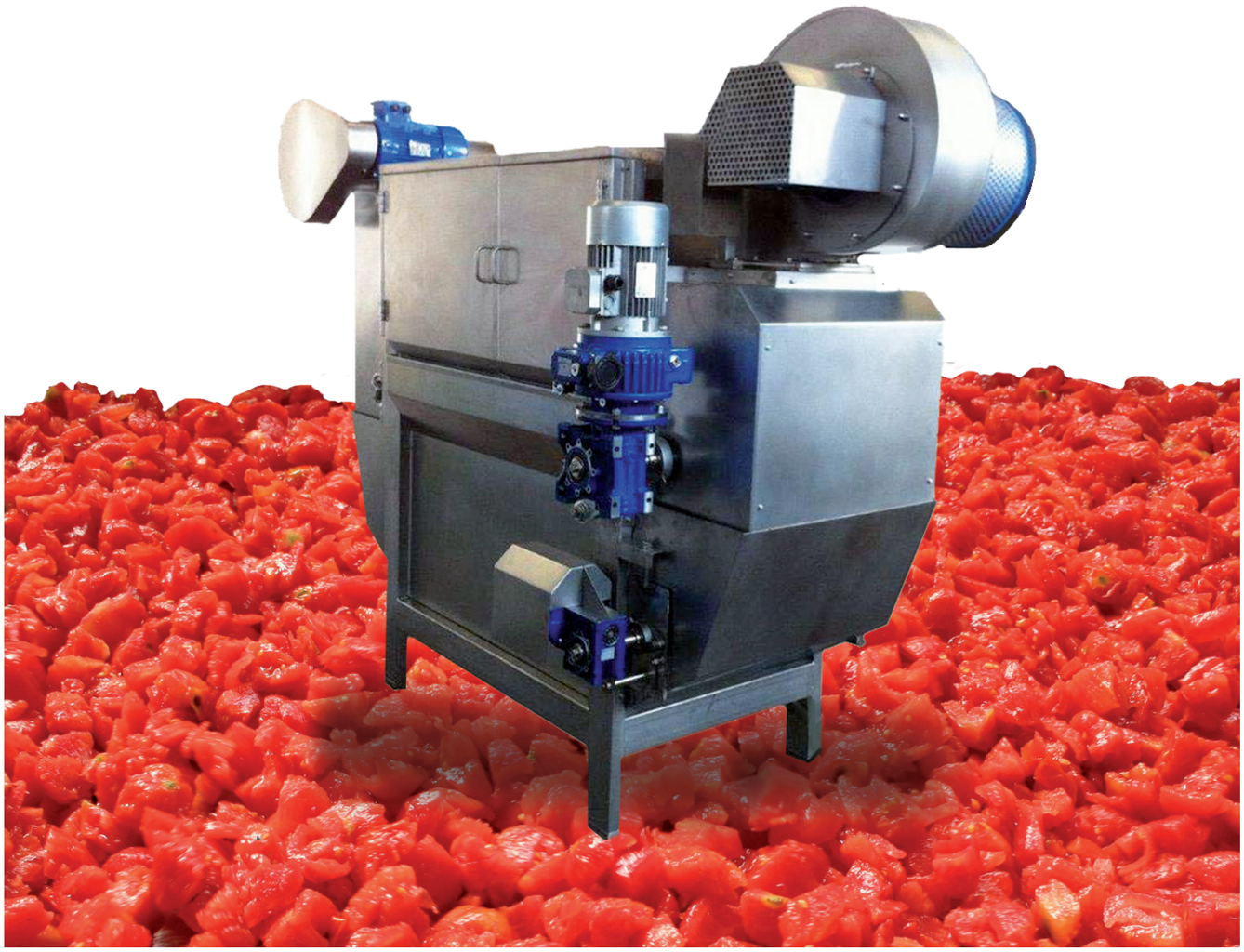


Rullo espulsore detectabile in funzione
Detectable ejector Roller in operation



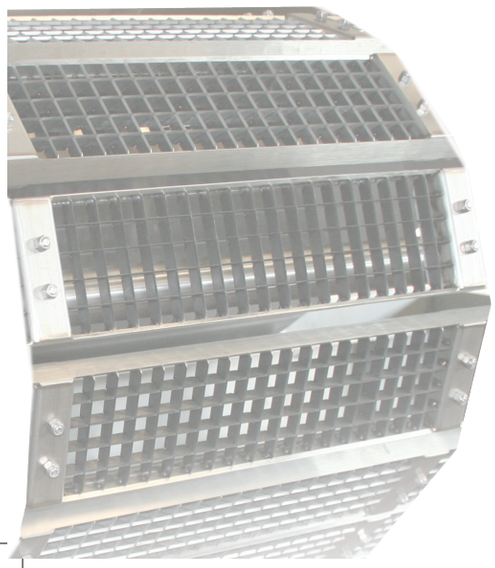
Cubettatrici lineari in linea *In-line linear dicers*

MonoCUBO™



CUBETTATRICE MONOCUBO

Questa cubettatrice è stata progettata e costruita per piccole capacità produttive, mantenendo inalterato le caratteristiche tecniche principali di funzionamento come le altre nostre cubettatrici.
Cubettatrice che trova molto interesse a quei produttori attenti a piccole quantità di pomodoro pelato da cubettare. Grazie al suo sistema di taglio, la cubettatrice può raggiungere una capacità in alimentazione di circa **6 t/ora** di pomodoro pelato in alimentazione alla taglierina.
I settori di griglia a lame sono composti da un solo alveolo ognuno e sono disponibili nelle misure nei seguenti formati passo 10x10 mm, 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm e 20x20 mm.



VANTAGGI

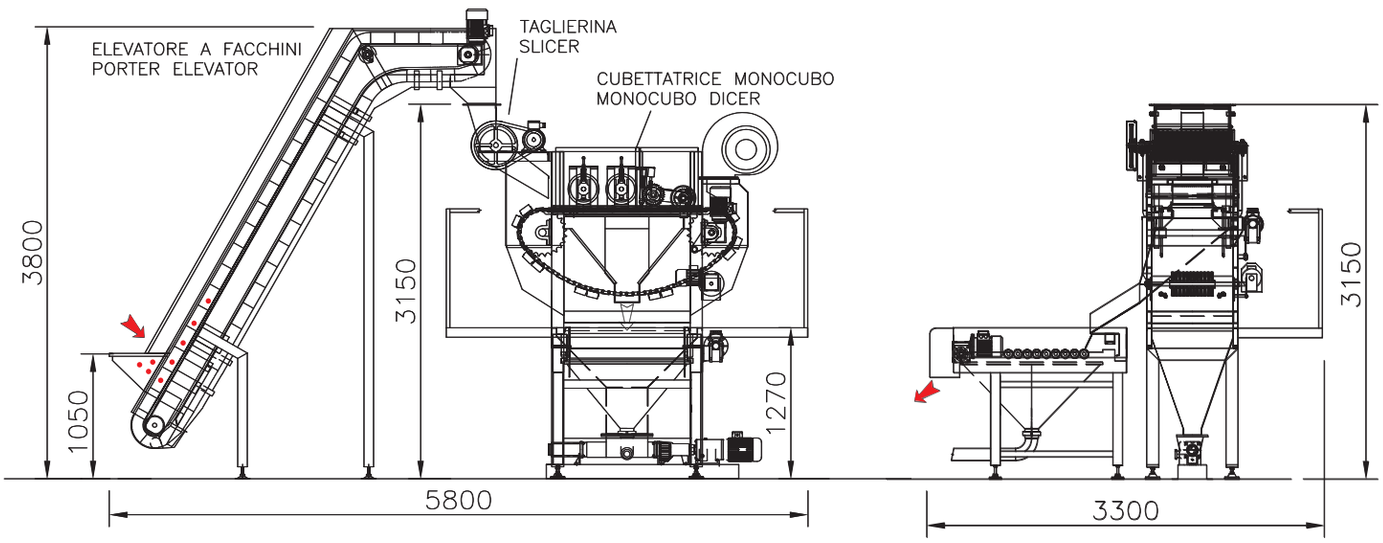
- TAGLIO PERFETTO E REGOLARE
- NUOVO SISTEMA RULLO ESPULSORE DETECTABILE MOTORIZZATO IN FASE CON SETTORI DI GRIGLIA (BREV.)
- FACILITÀ DI CAMBIO FORMATO
- ELIMINAZIONE DI EVENTUALI BRANDELLI DI PELLE DAL CUBETTO

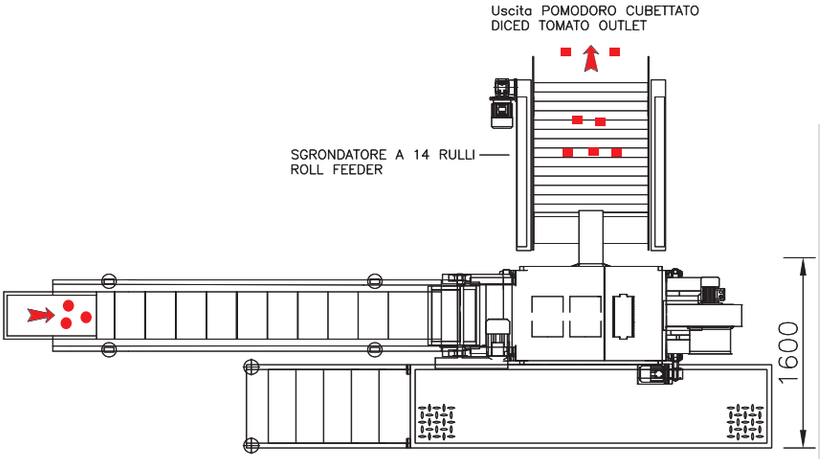
ADVANTAGES

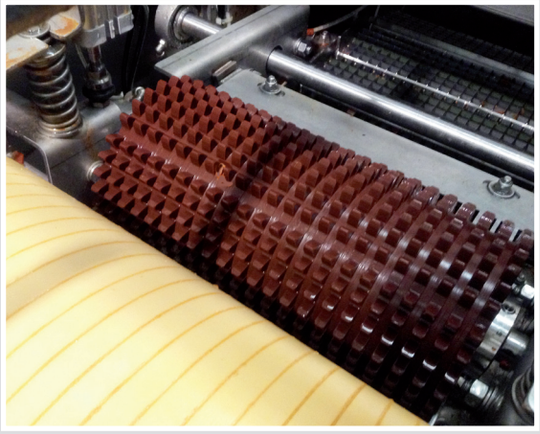
- PERFECT AND REGULAR SLICE
- THE NEW PATENTED DETECTABLE EJECTOR ROLLER SYSTEM POWERED IN PHASE WITH THE GRID AREA
- EASE FORMAT CHANGE
- ELIMINATING, IF ANY, SKIN SHREDS FROM DICED TOMATO

MONOCUBO DICER

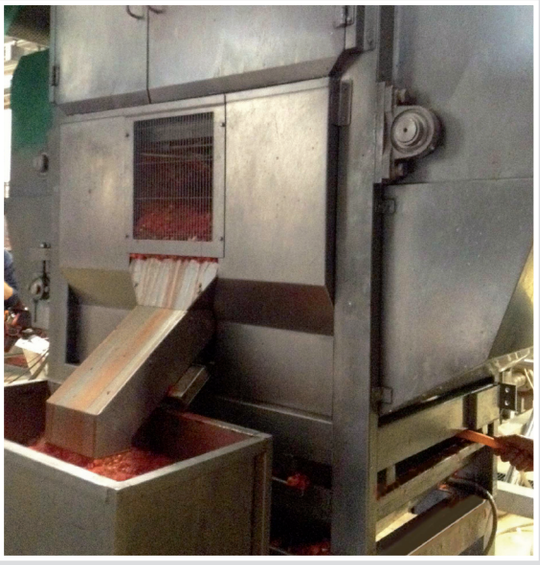
This dicer has been designed and built for small production capacity, while maintaining the main technical characteristic functions as our other dicers. It is a dicer that is of great interest to those manufacturers with small quantities of peeled tomato available for dicing. With its cutting system, the Dicer can reach an in-feed capacity of approximately ***6 tons per hour*** *of peeled tomato. The cutting grid area are composed of a single alveolus/cell each and are available in the following measurements: 10x10 mm, 12x12 mm, 14x14 mm, 17x17 mm and 20x20 mm.*











Lunapiena



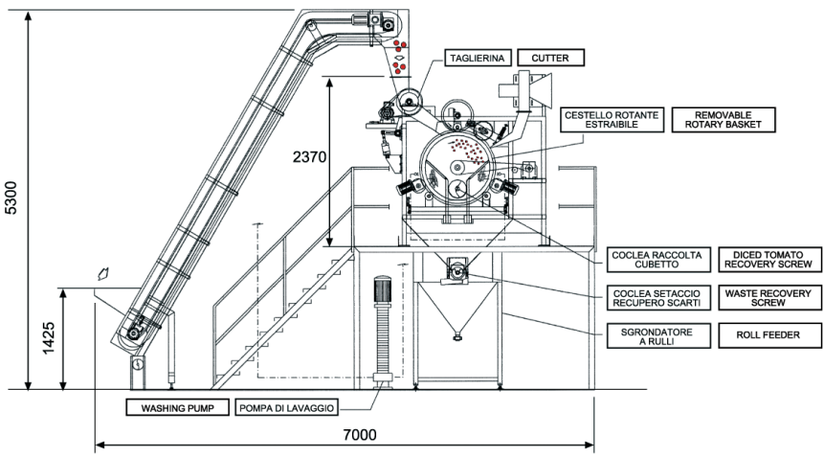
CUBETTATRICE ROTATIVA (brevettata)

Le caratteristiche principali di questa cubettatrice sono la semplicità costruttiva e la facilità di cambio-formato, che può essere effettuato semplicemente sostituendo il cestello rotante.
Capacità produttiva: **12 t/h** di pomodoro pelato in alimentazione.



ROTARY DICER (patented)

Simple construction and easy change-over are its main features. The change-over, in fact, can be performed just by replacing the rotary drum.
Infeed capacity: ***12 t/h*** *of peeled tomatoes.*





CUBETTATRICI INSTALLATE *DICERS INSTALLED*





















cavalieri



Cavalieri™
Food Processing Equipment

savi antonio
WHEN TECHNOLOGY HAS A NAME

savi™ engineering
ADVANCED FOOD TECHNOLOGY

www.savicavalieri.com

Cavalieri S.p.A. Via A. Azzali, 6/a - 43122 Parma, Italy
Tel. +39 0521 776906 - e-mail: info@savicavalieri.com