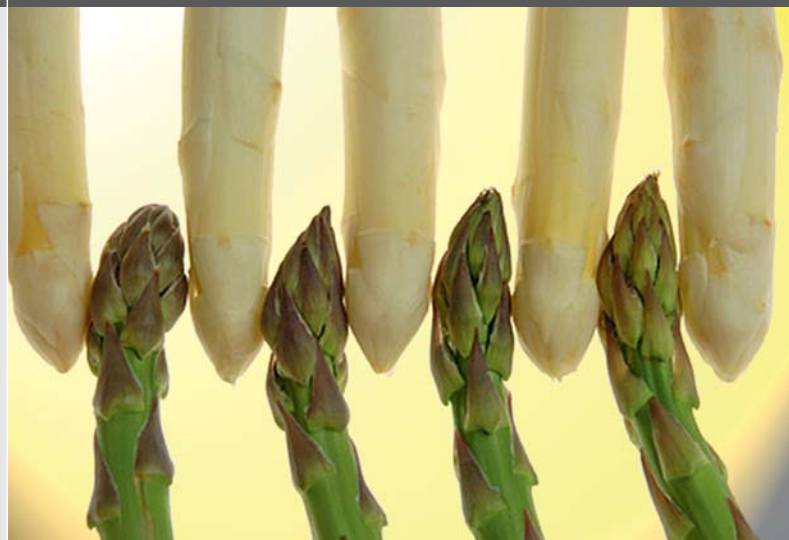


Buone ragioni per decidersi per un'ESPASO

1. Selezione dell'asparago bianco e verde mediante un metodo di misurazione unico nel suo genere
2. Massima precisione di selezione grazie all'impiego di due telecamere metriche ad alta risoluzione, particolarmente nella zona dell'apice nel caso dell'asparago verde
3. Il nostro turbocaricatore brevettato garantisce un trasferimento dell'asparago temporizzato e controllato da un computer alla macchina calibratrice automatica. In tal modo si ottiene un elevato livello di utilizzo della macchina con meno personale.
4. Costi operativi molto bassi grazie alla minima usura – moderne cinghie dentate e tecnologia dei cuscinetti lo rendono possibile.
5. Non ci sono oli nella macchina che potrebbero influenzare il gusto dell'asparago.
6. Pulizia delicata dell'asparago grazie all'uso di due circuiti idraulici separati
7. Semplice utilizzo, navigazione all'interno dei menu via touchscreen
8. Sofisticato software di diagnostica
9. Sistema completo di contabilità per cernitori, raccoglitori e campi
10. Manutenzione remota e analisi di errori tramite l'interfaccia Internet integrata
11. Modifica di parametri di selezione durante il funzionamento della macchina sul posto o via Internet

Caratteristiche di cernita



- lunghezza dell'apice
- spessore • rottura
- curvatura • rigature
- curvatura a S • in fioritura /
- colore viola asparago verde
- colore verde • qualità del taglio
- in fioritura • peso
- ruggine • ruggine all'apice
- aree marce • lunghezza stirata
- differenza di spessore • aree bianche al piede dell'asparago verde
- ovalità
- turioni doppi • Conoscimento di
- incurvamento turioni cavi (opzionale)

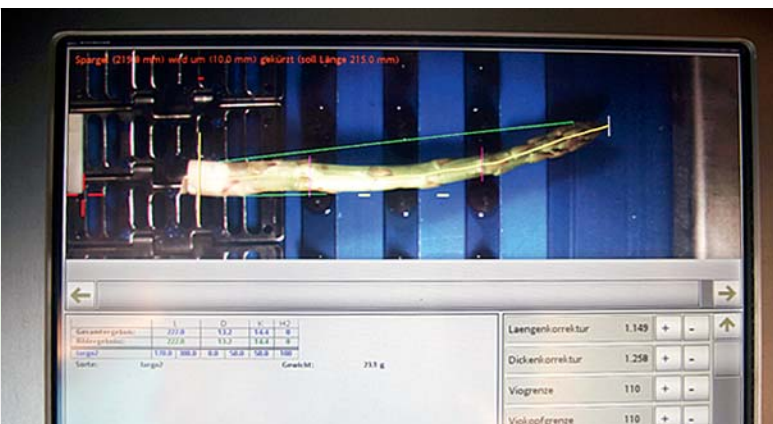
Espaso[®]
che altro?

La macchina calibratrice automatica per asparagi dal leader di mercato



Seleziona
mazzi pronti
con una
precisione
di un grammo

Minimizzare i ritagli - massimizzare il profitto!
Cernare gli asparagi verdi e bianchi in modo professionale!
Ottimizzare il peso e il taglio!



Alta capacità di cernita grazie ad un turbocompressore brevettato

Andare a tutto gas verso il successo

Ogni ESPASO è stata progettata per la massima capacità di selezione. Flussi di lavoro ottimizzati, accessori intelligenti come il turbocompressore, il taglio a getto d'acqua o l'unità di pesatura integrata fanno dell'ESPASO un sistema ad alte prestazioni per la calibratura dell'asparago verde e bianco.

Metodo di misurazione unico

seleziona in modo ottimale secondo tutti i criteri

Ogni asparago è fotografato da tutti i lati. Questo serve per identificare tutti i criteri di qualità rilevanti e per determinare il peso per mezzo del calcolo del volume. **550 clienti di Espaso in tutto il mondo sono convinti dei nostri risultati in termini di qualità e servizio.**

Taglio a getto d'acqua

Il coltello volante minimizza i ritagli

Per ogni singolo turione di asparago si determina la lunghezza effettiva tenendo conto della curvatura. Il turione di asparago viene poi tagliato secondo la classe definita alla lunghezza esatta con il robot di taglio a getto d'acqua. **Questo minimizza significativamente i ritagli di ogni singolo turione di asparago e aumenterà sensibilmente il vostro reddito!**

Pesatura con una precisione di un grammo

aumenta la capacità di selezione

La qualità e il peso di ogni singolo turione di asparago sono determinati per mezzo di una camera metrica. Gli asparagi poi vengono depositati nelle vaschette di selezione. Le vaschette di selezione sono dotate di un'unità di pesatura che, in comunicazione con il computer di selezione, controlla il peso predeterminato del mazzo entro i limiti di tolleranza specificati. **Il risultato è un mazzo visivamente bello di uguale lunghezza, diametro e qualità dell'apice.**

ESPASO S60 con 60 vaschette bilancia. Lunghezza totale: circa 30 m

▶ Nastro di sistemazione - lunghezza 6.000 mm

▶ Turbocompressore
Lunghezza 3.150 mm

Trasferimento temporizzato
e sincronizzato da

▶ Linea di messa in ordine
Lunghezza 2.600 mm

computer alla macchina
calibratrice. Vantaggio:
elevato livello di utilizzo,
minimi lavori relativi
alla messa in ordine

▶ Unità centrale -
lunghezza 3.850 mm
Con il robot di taglio a getto
d'acqua, lavaggio dell'asparago, tre
camere metriche di alta qualità e
innovative unità di analisi dei dati
con un monitor touchscreen

▶ Linea di calibratura -
lunghezza 14.550 mm
Con 60 vaschette di pesatura
integrate

Lunghezze speciali fino all'Espaso S64 su richiesta. A due lati fino all'Espaso S128.