



SVP2

Sistema di valutazione pomodoro





SVP2

Il sistema **SVP2** permette di valutare il pomodoro fresco all'ingresso dello stabilimento di trasformazione basandosi non solo sul peso complessivo della partita ma sulla reale qualità del prodotto, mediante la determinazione dello **scarto fisico non conforme** (*detriti, pomodori marci, pomodori verdi, pomodori danneggiati*) e di parametri quali **Brix, pH e colore**.

Il sistema di prelievo, elemento fondamentale, è concepito per prelevare il campione in qualsiasi punto del carico a scelta dell'operatore.

Con il sistema di valutazione si determinano le varie tipologie di scarti, espressi in percentuale rispetto al campione; si determina quindi la qualità del prodotto con l'analisi del °Brix, del pH e del colore sul succo ottenuto.

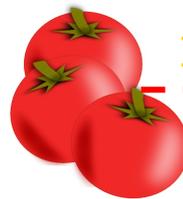
I dati permettono di realizzare la tracciabilità come da norma UNI 10939 per la qualità del pomodoro.

La serie SVP include una vasta gamma di possibili configurazioni e la possibilità di adeguare il sistema alle proprie necessità aziendali.

Il sistema è composto da :

- Gru oleodinamica con sonda preleva campione automatizzata e comandata da operatore all'interno del box.
- Box coibentato e climatizzato
- Parzializzatore prodotto con nastro di ingresso
 - Gruppo lavatrice con piatto rotante e auto pesante per valutazione peso campione e scarti
 - Gruppo trituratore per estrazione succo con analizzatori Brix, pH e colore.
- Sistema informatico con software dedicato e personalizzabile per elaborazione dati e stampa bolletta.





Il ciclo di valutazione



Il ciclo di valutazione ha inizio con il prelievo del campione mediante sonda di carotaggio sostenuta da una gru oleodinamica e controllata dall'operatore all'interno del box



Una volta prelevato il campione, dietro comando dell'operatore, un sistema automatico provvede al rientro della sonda. A questo punto il campione viene scaricato nel parzializzatore che elimina i frutti rotti nel carotaggio. Un nastro trasporta quindi il campione all'interno del box.



Il nastro scarica il campione nel disco rotante e autopesante del gruppo lavatrice. In questa fase vengono eseguite le seguenti operazioni :

- 1. Peso campione**
- 2. Lavaggio**
- 3. Asciugatura**
- 4. Selezione manuale dei vari scarti : corpi estranei, verdi, marci, difetti vari, schiacciati**
- 5. Trasferimento in bacinella per carico a tritratore**



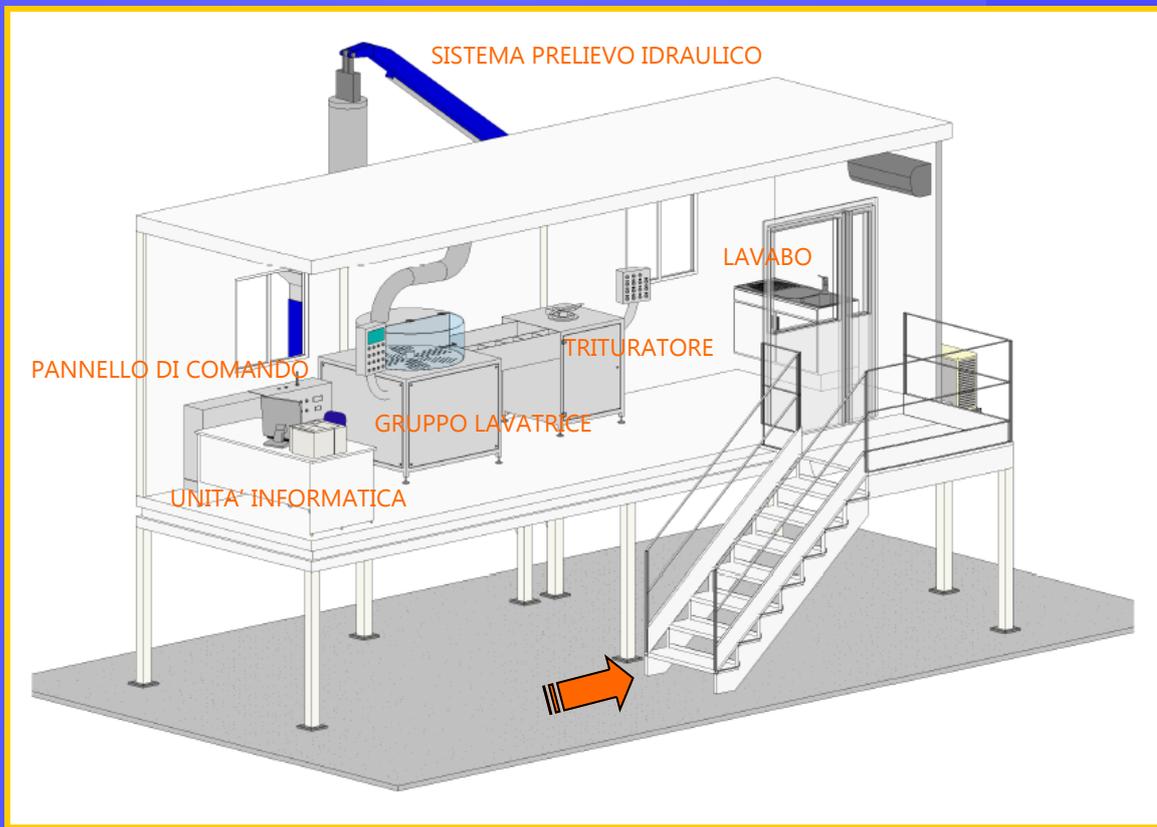
Il gruppo tritratore provvede all'estrazione del succo. Nell'unità sono installati un rifrattometro digitale, un pHmetro industriale ed un colimetro.

Viene quindi analizzato il :

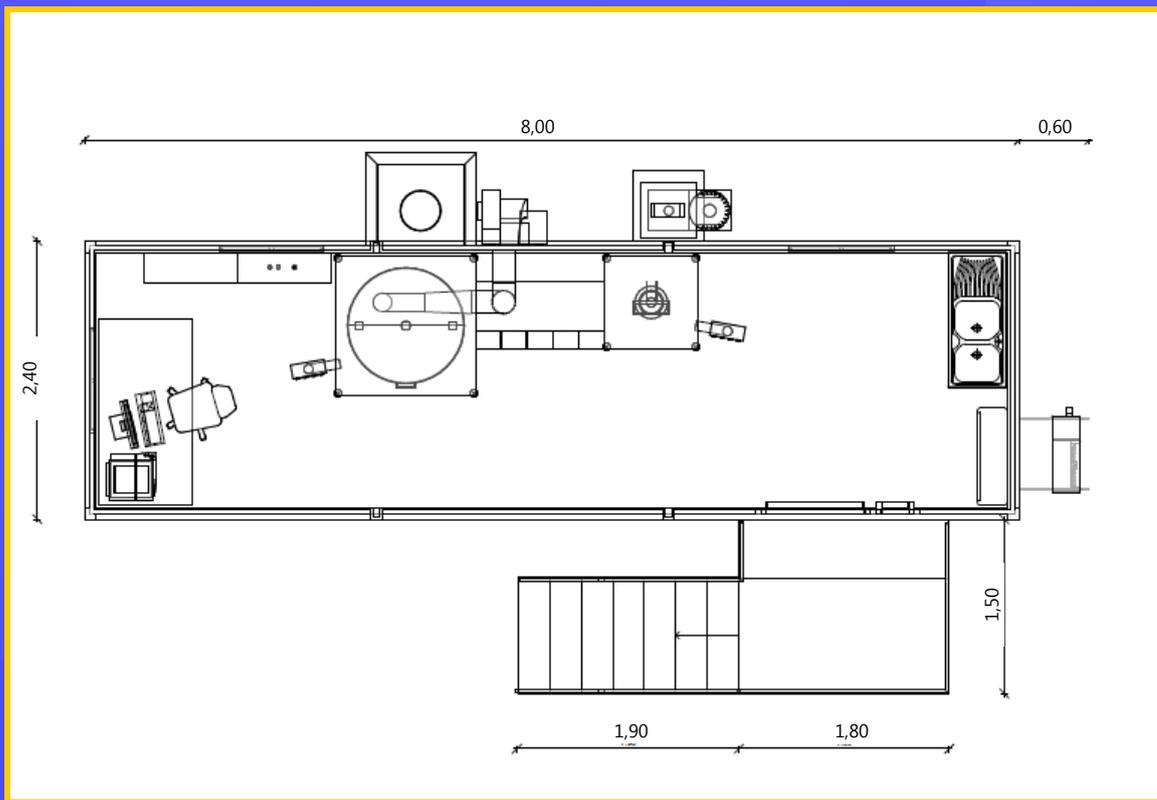
°Brix
pH
Colore



Un sistema informatico con software specifico provvede alla registrazione di tutti i dati della sessione di analisi , all'elaborazione dei dati e alla stampa di una bolletta riepilogativa.



LAYOUT SISTEMA



DIMENSIONI SISTEMA



Relco Instruments - Via Sabin, 1/A 43123 Pilastrello PARMA - ITALY
Tel. +39 0521 641780 Fax +39 0521 643886 Info@relcoinstruments.com www.relcoinstruments.com

