



Gruppi di allineamento

M.H. fornisce soluzioni complete per l'allineamento di prodotti in arrivo a ranghi

Un'esigenza tipica del settore bakery e dolciario, comune anche nel confezionamento di prodotti surgelati, è quella di ricevere i prodotti da spirali di raffreddamento o da tunnel di surgelazione e successivamente andare ad alimentare le macchine che eseguono il primo imballo, tipicamente delle flowpack.



I prodotti arrivano a ranghi direttamente da un raffreddatore o da un freezer, spesso volte disordinati, in particolare quando si tratta di prodotti surgelati, e si presenta l'esigenza di disporli a fila indiana su una o più uscite prima di poter entrare in macchina.

Per rispondere a questa esigenza MH progetta e realizza gruppi di unificazione e allineamento per prodotti non confezionati sia in ambito bakery che per prodotti surgelati.

Il gruppo di unificazione standard si compone di 3 nastri a tappeto oppure a catena modulare che eseguono dei salti di velocità, al fine di distanziare i prodotti in arrivo.

Al di sopra dei tappeti sono presenti alcune coppie di guide fisse oppure vomeri motorizzati a tappeto, con inclinazione regolabile che rallentano alcuni prodotti lasciando passare quelli che non vengono a contatto eseguendo in questo modo il processo di sfilamento.

La costruzione dei trasportatori può essere a tappeto oppure con catena modulare a seconda del tipo di prodotto da trattare.

La soluzione a tappeto è tipica del bakery quando vi è presenza di farcitura o di cioccolato e i prodotti hanno dimensioni molto ridotte che richiedono i passaggi di testa con penne piccole. Ogni tappeto è dotato di controllo di sbandamento pneumatico e di raschiatori su rullo e contro rullo con relativa vaschetta di raccolta.

La catena modulare viene più facilmente usata con prodotti surgelati che non presentino rischi di adesione di materiale alla superficie del nastro, ma che per contro richiedono strutture facilmente sanificabili

