

MCR e PND hanno scelto Schmersal per la protezione degli operatori sulle macchine pelatrici per frutta.



MCR ha un'esperienza ultra decennale nel settore della automazione industriale. Fondata nel 2006 a Scafati, in provincia di Salerno, progetta e realizza quadri di automazione ad altissima tecnologia.

Grazie all'impegno costante di programmatori, tecnici e disegnatori, MCR opera in diversi settori dell'automazione fornendo soluzioni innovative con particolare attenzione ai consumi energetici.

Fra i suoi vari clienti, MCR vanta la partnership con PND.

PND è tra le maggiori aziende costruttrici di macchine per la lavorazione della frutta nel Mondo.

Fondata nel 2000, la società ha costantemente investito nella qualità e nell'innovazione, specializzandosi nella progettazione e nello sviluppo di soluzioni avanzate per le aziende di IV gamma, nonché per le già consolidate industrie conserviere, del congelato e del disidratato.



La macchina pelatrice semiautomatica PL1D/PL2D/PL4D è dedicata alla pelatura di meloni, ananas e zucca violina. È disponibile in tre modelli: a una, a due e a quattro postazioni di pelatura. La pelatrice è una macchina ad alimentazione manuale che opera la pelatura esterna: in questo modo tutti i frutti, anche se non calibrati e irregolari, possono essere agevolmente pelati con il massimo rendimento. Il frutto viene caricato nell'apposito spazio di carico dall'operatore e viene detorsolato e pelato a velocità regolabile.



Per garantire la sicurezza degli operatori durante il carico manuale del frutto in macchina, MCR/PND hanno scelto le barriere di sicurezza serie SLC440COM Schmersal con grado di protezione IP69. Infatti, trovandoci in ambito alimentare, il prodotto deve avere alti requisiti di protezione all'acqua (durante il lavaggio delle macchine) e design igienico.

Schmersal ha sviluppato un nuovo involucro per le barriere fotoelettriche di sicurezza che resiste ai processi di pulizia quotidiani prevalenti nelle applicazioni sensibili all'igiene dell'industria alimentare, farmaceutica e della lavorazione della carne e del latte. Queste barriere sono in grado di resi-

stere a frequenti pulizie con acqua, soluzioni alcaline, schiuma, vapore caldo o getti ad alta pressione.

Inoltre il laboratorio ECOLAB ha verificato l'elevata resistenza ai comuni detergenti. Le custodie protettive trasparenti sono realizzate in policarbonato (PC) e tollerano anche forti carichi meccanici.

Una soluzione di altissimo profilo tecnologico, dovuta alla sinergia vincente fra i prodotti ad altissima affidabilità Schmersal e l'esperienza e competenza pluriennale di MCR e PND.

Prodotti utilizzati:



SLC440COM-ER-0330-30
Codice articolo: 103003940
https://products.schmersal.com/it_IT/search?query=103003940



PH-COM4-ER-01
Codice articolo: 103026840
https://products.schmersal.com/it_IT/search?query=103026840

Maurizio Morigi
District Sales Manager
Schmersal Italia