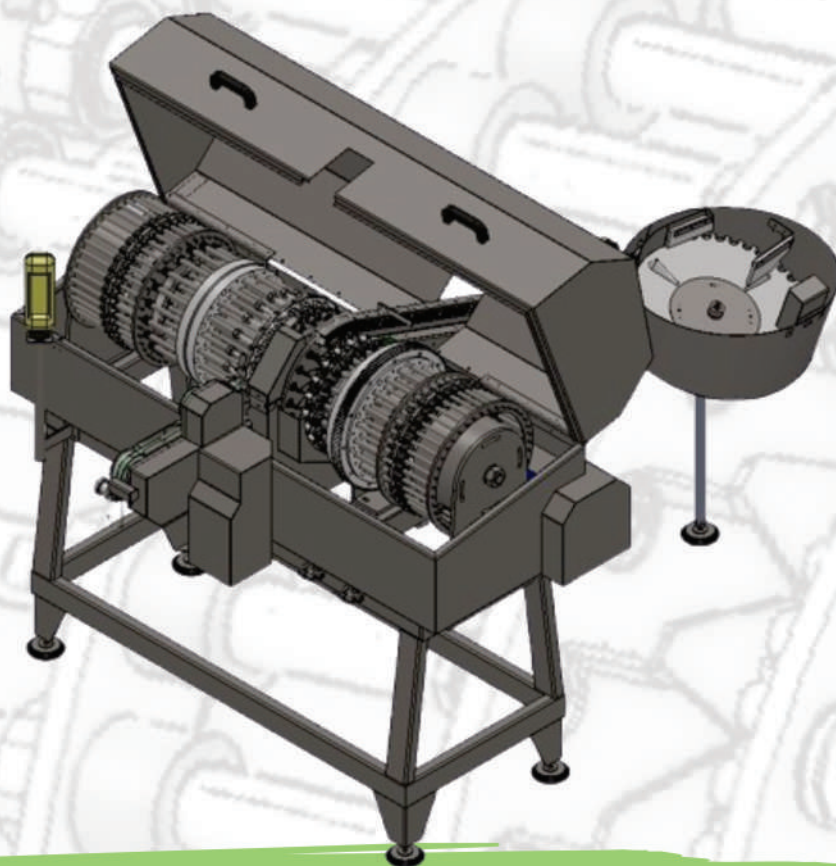


**RECHEADORA DE  
AZEITONAS GORDAL  
MOD. MC76**

**MC76**



As máquinas **OLITEC** são projetadas para atender a todas as expectativas dos clientes, oferecendo uma ampla gama de possibilidades em suas diferentes configurações, adaptando-se às necessidades de produção e manutenção de cada fábrica.

A **OLITEC** desenvolveu um design robusto para suas máquinas que, aliado a custos mínimos de manutenção, permite a operação contínua 365 dias por ano, 24 horas por dia, sem interrupções na produção, e alcançando a máxima utilização graças ao mínimo desperdício.





## INTRODUÇÃO - MÁQUINA RECHEADORA DE GORDAL

A máquina recheadora de azeitonas é um equipamento industrial desenhado para inserir de maneira precisa e uniforme os mais diversos tipos de recheios em azeitonas previamente descaroçadas. A máquina combina sistemas de alinhamento, dosagem e injeção que garante alta produtividade.

O sistema de alimentação conduz as azeitonas até o ponto de operação por meio de uma caçamba de abastecimento e canal de posicionamento que orienta cada fruto de forma individual e controlada. Sensores ópticos verificam o correto alinhamento do orifício da azeitona com o bico injetor reduzindo falhas operacionais.

O recheio é manipulado por um sistema de dosagem e extrusão que é composto por reservatório pressurizado, dosadores de pistão e bicos de injeção ajustáveis. Os acionamentos mecânicos sincronizam a inserção do recheio com o ciclo de avanço das azeitonas garantindo uniformidade mesmo com recheios de diferentes viscosidades. Após o preenchimento, as azeitonas seguem para um sistema de saída constituído por esteiras ou bandejas higienizáveis. Um módulo de rejeitos separa automaticamente frutos mal preenchidos assegurando a qualidade do lote final.

A estrutura da máquina é construída sobre um chassi robusto em materiais adequados ao contato com alimentos em aço inoxidável. Além disso, todo o projeto é orientado por normas sanitárias e requisitos de fabricação limpa, assegurando segurança alimentar e facilidade de higienização.





## **1.INFORMAÇÕES GERAIS**

### **1.1Marca Olitec**

### **1.2Caraterísticas técnicas**

- Máquina de tecnologia refinada, construída em aço inoxidável;
- As trocas de formato são simples e são realizadas em tempo rápido, sempre dependendo da técnica do operador;  
(OLITEC, aconselha a boa preparação dos operadores para poder tirar o melhor rendimento da máquina)
- Equipada com moto redutores e com regulação de velocidade eletrônica através de inversor de frequência;
- Enclausuramento de segurança;
- Armário eletrônico independente;
- Quadro de comandos fixo com visor de velocidade e alarme;

### **1.3Dados técnicos**

Altura: 1.425mm.

Largura: 1.992mm.

Comprimento: 1.616mm.

Peso aprox.: 600Kg.

Potência elétrica: 1,65Kw (2,25 C.V).

Tensão: 220V. Trifásico.

Frequência:50 Hz.

### **1.4Proteções**

É Imprescindível:

- Usar as proteções adequadas para maior segurança a comodidade do trabalhador
- Roupa de trabalho
- Calçado de segurança

Não deve permitir:

- Uso de pulseiras, correntes e anéis
- Uso de gravatas

### **1.5Necessidade de espaço**

Ter em conta a necessidade de espaço que será ocupada a máquina para poder manipular e trabalhar em ótimas condições. Recomenda se deixar um espaço livre de pelo menos um metro da parte frontal e posterior da máquina até qualquer parede ou coluna para poder manipular sem dificuldade os abrigos móveis;





## **2.SEGURANÇA**

A máquina MC76 é desenhada e construída de acordo com as normas de segurança aplicáveis, superando os requisitos essenciais de segurança e saúde exigidos. Incluem medidas de segurança tanto ativas como passivas, eliminando por completo a possibilidade de acidentes;

### **2.1Segurança ativa**

Função de manutenção: Se ativa no quadro de controle principal com uma chave especial que deve estar em posse pessoal da equipe de manutenção. Através do quadro e desta função, suponha que enquanto se mantém apertado o botão de marcha, a máquina trabalha a 10% de sua velocidade de trabalho.

### **2.2Segurança passiva**

A máquina possui um bloqueio de fechamento, onde todos os elementos móveis se encontram protegidos por carcaças de segurança, evitando a possibilidade de contato direto ou acidental.

O movimento de tração principal vai coberto por um sistema de carcaças articuladas e sua abertura provoca a parada automática da máquina.

Todos os dispositivos de segurança estão integrados na máquina e fazem parte dela. A modificação, eliminação ou falta de manutenção de qualquer elemento da máquina por parte do usuário eleva o risco de acidente derivados do uso da máquina;

## **3.MANUTENÇÃO**

### **3.1Engraxe da máquina**

A máquina necessita de um engraxe contínuo de aproximadamente a cada 2 horas, usando sempre óleo lubrificante.

### **3.2Limpeza da máquina**

A máquina deverá ser limpa com mínimo de oito horas, usando sabão e água. Nunca se deve usar produtos de limpeza agressivos.





## INFORMAÇÕES GERAIS DA MC76

Fabricado inteiramente em aço inoxidável, todos os pontos de tração com rolamentos duplos, sistema de guia dupla, braço extra longo para melhor posicionamento da oliva, todos os plásticos técnicos em material de fricção especial, engrenagens usinadas, cames com movimento axial e coaxial.

MODELO	MC76
NÚMERO DE EIXOS	20
MOTOR	1,65KW - 2,25CV
PRODUÇÃO MÁXIMA	2.000 AZEITONAS POR MINUTO
PRODUÇÃO EM KG	10KG/MIN CALIBRE 240
CALIBRES	60 A 220
PESO	600
DIMENSÕES	1992x1616x1425
TIPO DE SEGURANÇA	ATIVA E PASSIVA
QUADRO ELÉTRICO	-
LUBRIFICAÇÃO AUTOMÁTICA	-
PARTIDAS	OPCIONAL



## IMAGENS

