

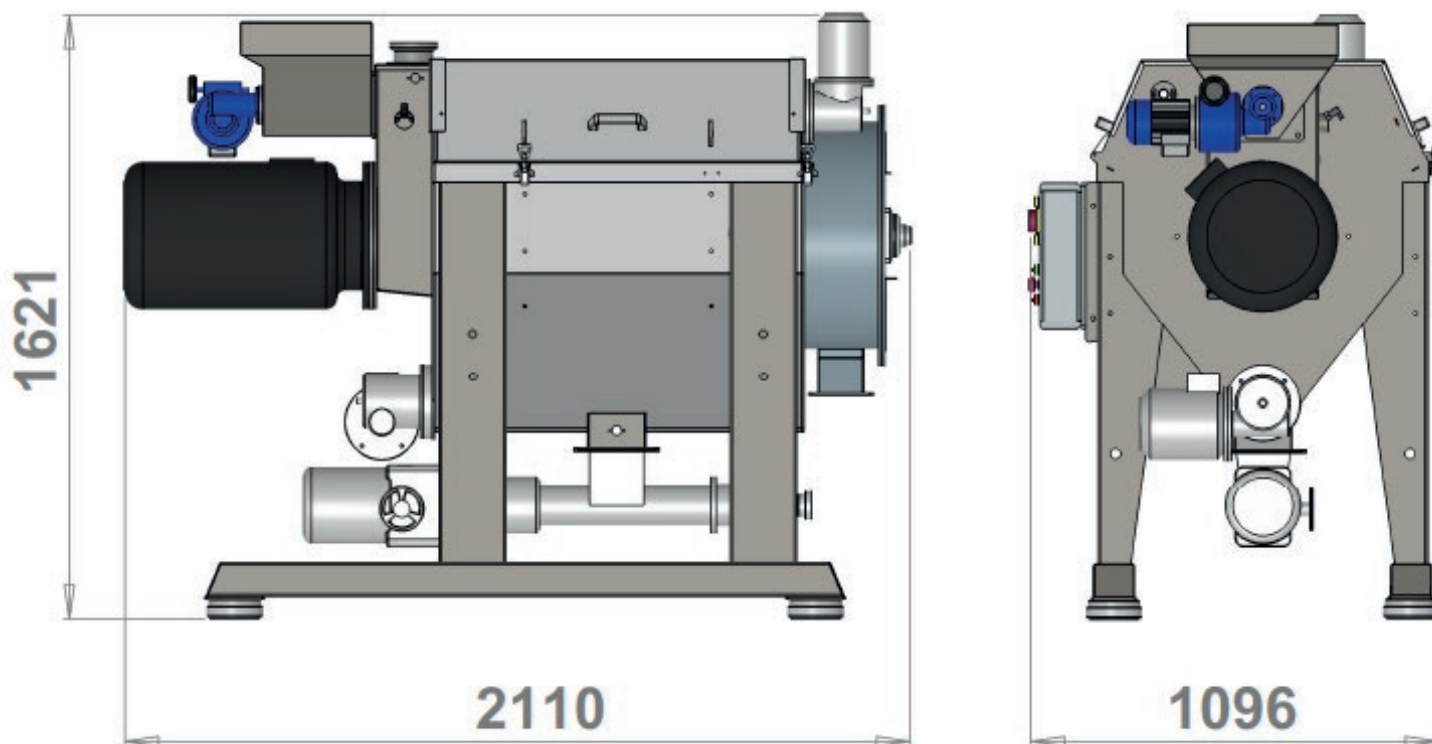
DENOCCIOLATORE DN.1000-1500-2000



DENOCCIOLATORE DN.1000-1500-2000

ITA La macchina è stata studiata appositamente per separare le olive dai noccioli. La macchina è composta da una tramoggia di carico delle olive dotata di un alimentatore azionato da un motoriduttore. Le olive arrivano nel cestello di separazione dove uno sbattitore con 3 alette centrifuga il prodotto facendo uscire da una parte la pasta denocciolata e dall'altra i noccioli; un pulitore tiene sempre libera la griglia ed una coclea alimenta la pompa che invia la pasta denocciolata alle gramole. Tutte le parti a contatto con il prodotto sono in acciaio inox AISI 304 e materiale ad uso alimentare.

ENG Specifically studied to separate the pits from the olives (depitting operation), this machine is composed of an olive loading hopper equipped with feeding unit driven by gear motor. The olives are transferred to the basket and spun through a three shovel beater so that the depitted paste is discharged separate from the pits (two different outlets). The screen is kept constantly clean through a specific cleaning device and a specific auger feeds the pump transferring the depitted paste to malaxers. All parties in contact with the product are built AISI 304.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DN.1000	DN.1500	DN.2000
PRODUZIONE ORARIA (Kg/h) HOURLY PRODUCTION (Kg/h)	1000	1500	2000
POTENZA (kW) POWER REQUIREMENTS (kW)	15	18	22