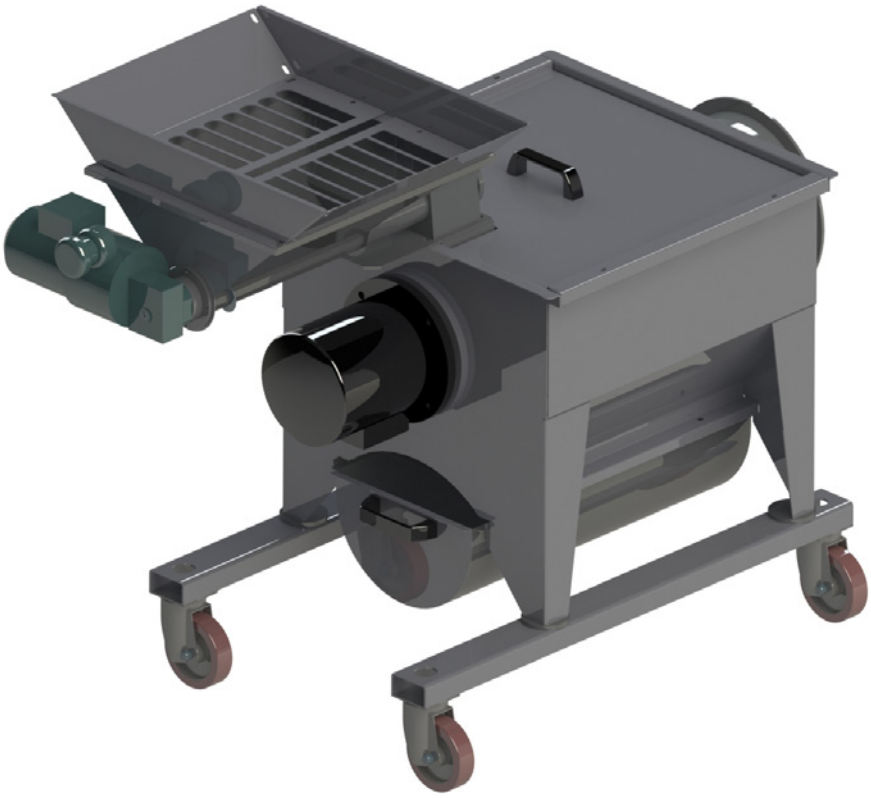
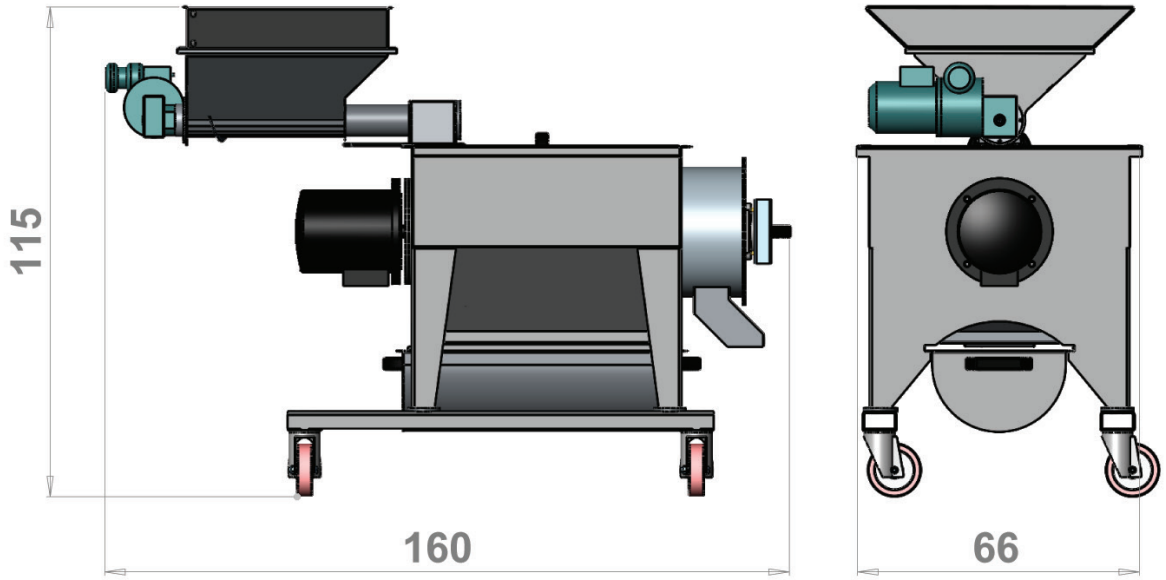


DENOCCIOLATORE DN.100

MORI - TEM

DENOCCIOLATORE DN.100

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. Il DN.100 puo' essere fornito con pompa PSS.1 per il trasferimento del prodotto tramite tubazione. Il cestello forato viene costruito con qualsiasi foratura per varie applicazioni tipo pate' e frutta a bacca similare all'oliva e l'inverter per la variazione dei giri e' importante per regolare ls corretta pulizia del nocciolo

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. The DN.100 pit remover can be equipped with a PSS.1 pump for product transfer through a pipe. The perforated basket can built with all types of perforation so as to fit different types of products, such as pâté, berries (similar to olives). The inverter for turns variation is important to set the proper pit cleaning.