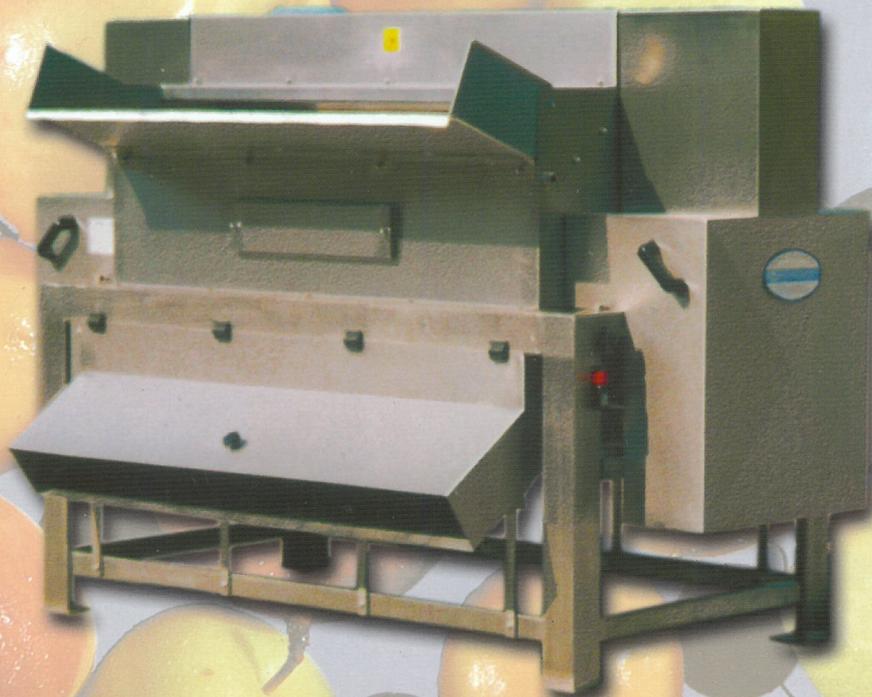


**DENOCCIOLATRICE ROTATIVA
ROTARY DESTONER**



TAVALAZZI

CESARE TAVALAZZI s.r.l.

DENOCCIOLATRICE ROTATIVA

La macchina è progettata per eliminare il nocciolo da vari tipi di frutta, quali pesche, albicocche, prugne e ciliegie, ottenendo una purea a pezzi. Il prodotto spinto da una ghigliottina tra 2 rulli controrotanti (uno gommato e uno composto da dischi dentati) viene separato dal nocciolo per schiacciamento. La polpa pressata dentro al rullo dentato, viene estratta da un pettine. Un apposito spartitore garantisce la totale separazione dei noccioli dalla polpa.

Utilizzi

Nell'Industria Conserviera, può lavorare direttamente i prodotti sopra elencati, sia da sola, che inserita in linea dopo le precedenti fasi di lavaggio, cernita e sgambatura e le successive fasi di riscaldamento e raffinazione nei procedimenti purea o confettura.

Caratteristiche

- Interamente costruita in ACCIAIO INOX.
- Telaio composto da una robusta struttura di profilati.
- Rullo rotante fisso composto da una serie di dischi dentati in acciaio inox (la dentatura e lo spessore dei dischi varia in base al tipo di frutta da denocciolare), accoppiato ad un pettine per l'estrazione della polpa.
- Rullo rotante mobile composto da un'anima in acciaio inox ricoperta da gomma naturale bianca.
- Ghigliottina e spartitore noccioli-polpa, facilmente regolabili in base al tipo di frutta.
- La trasmissione è data da un unico motoriduttore ad assi ortogonali tramite catena.
- Doppio collettore interno di lavaggio.

ROTARY DESTONER

The machine is designed to eliminate the stones of various kinds of fruit, such as peaches, apricots, prunes and cherries, producing a lump purée. The product is pushed by a guillotine between 2 rollers rotating towards each other (one with a rubber surface and the other with toothed-disks) and is separated from the stone by being squashed. The squashed pulp between the teeth of the disk is removed by a comb. A special sorter guarantees the total separation of the nuts from the pulp.

Uses

In the Preserved Food Industry, it can directly process the above mentioned products, either alone or on a production line after the previous stages of washing, sorting and de-stalking and before the successive stages of heating and refining in the preparation of purées or jams

Features

- Made entirely of STAINLESS STEEL.
- Frame composed of a strong structure of profiles.
- Fixed rotating roller composed of a series of stainless steel toothed-disks (the teeth and the thickness of the disks vary according to the type of fruit to be destoned), together with a comb to extract the pulp.
- Mobile rotating roller composed of a stainless steel core covered with natural white rubber.
- Guillotine and stone-pulp sorter, easily adjustable according to the type of fruit.
- Transmission is given by a chain connected to one gearmotor with an orthogonal shaft.
- Double inner washing manifold.

Modelli / Models

Produttività / Output	da 400 kg/h a 20.000 kg/h	from 400 kg/h to 20.000 kg/h
Potenze elettriche / Wattages	da 1,1 kw a 7,5 kw	from 1,1 kw to 7,5 kw



TAVALAZZI
CESARE TAVALAZZI s.r.l.

Apparecchi costruiti secondo norme armonizzate e dotati di marcatura CE

