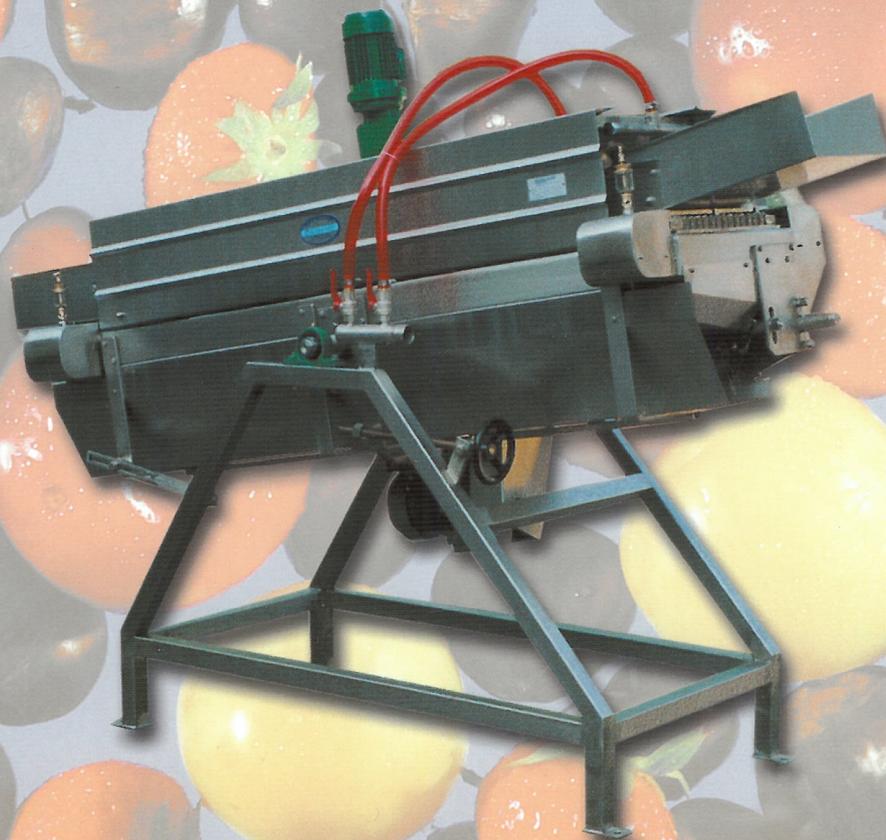
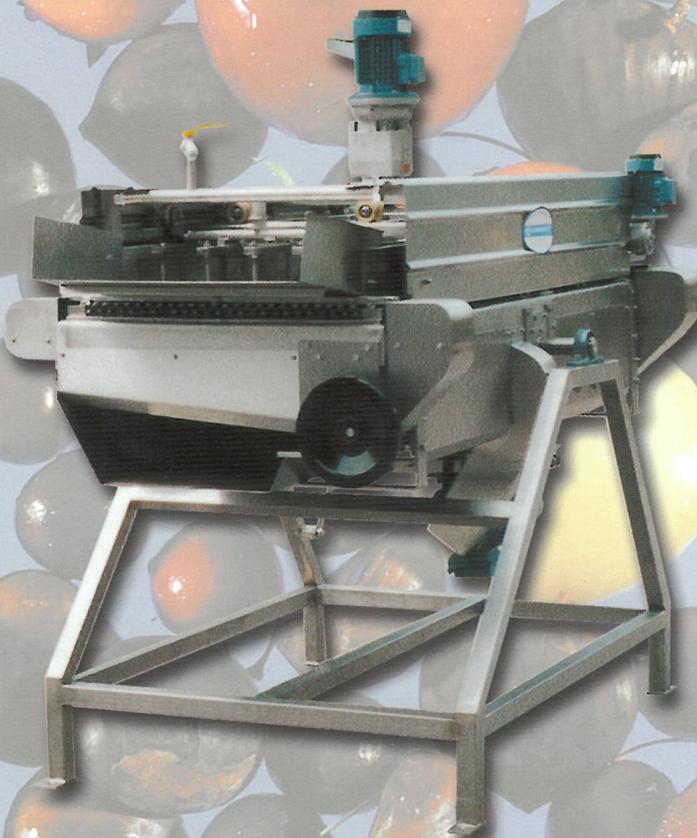


**DEPICCIOLATRICE
DE-STALKING MACHINE**



TAVALAZZI
CESARE TAVALAZZI s.r.l.

DEPICCIOLATRICE 2002

Questa macchina ha la funzione di eliminare il piccolo da ciliegie, prugne e fragole, garantendo un'ottima resa e un delicato trattamento del frutto. Adeguatamente attrezzata e regolata è idonea all'eliminazione della pellicina delle castagne provenienti da "Broulage". Il prodotto introdotto sulla tramoggia di alimentazione, si distribuisce su un tappeto di rulli ricoperti con gomma alimentare, che ruotando a coppie in senso opposto, trascinano i gambi, le foglioline e le impurità nella sottostante tramoggia di scarico scarti. Una griglia a movimento ellittico posta sopra ai rulli e l'inclinazione regolabile del tappeto, favoriscono il processo di lavorazione. Un sistema di tubazioni provvede al lavaggio del prodotto, durante il processo di depicciolatura. Per ottenere un'ottima resa è opportuno far precedere la macchina dal nostro "Sgrappolatore", nella lavorazione delle ciliegie, per la separazione dei mazzetti.

Utilizzi

Nell'Industria Conserviera, può lavorare direttamente i prodotti sopra elencati, sia da sola, che inserita in linea prima delle fasi di denocciolatura e raffinazione, nei procedimenti purea o confettura.

Nell'Industria di Trasformazione-Surgelazione, può lavorare le ciliegie e le fragole, prima delle fasi di calibratura e denocciolatura a punzone.

Nell'Industria di lavorazione Castagne, può eliminare la pellicina posta tra la buccia e la castagna, dopo la pelatura con procedimento "Broulage".

Caratteristiche

- Interamente costruita in ACCIAIO INOX.
- Struttura rettangolare in lamiera sagomata di grosso spessore, fissata ad un telaio di profilati con 4 gambe d'appoggio. Volantino di regolazione inclinazione struttura.
- Tappeto composto da rullini in gomma alimentare ed anima in acc. inox. Il moto ai rullini è dato da un'unica catena in acc. inox, tramite un motoriduttore.
- Griglia a movimento ellittico, posta sopra al tappeto di rullini, azionata da un motoriduttore.
- Sistema di tubazioni per il lavaggio del prodotto.
- Tramogge di alimentazione e scarico prodotto, e tramoggia di scarico scarti.

DE-STALKING MACHINE 2002

This machine has the function of eliminating the stalks from cherries, prunes and strawberries, guaranteeing an excellent yield and delicate treatment of the fruit. Adequately equipped and adjusted, it is suitable for removing the cuticle of chestnuts coming from "Brulage". The product introduced into the infeed hopper, is distributed over a conveyor belt of rollers covered with alimentary rubber that, rotating in pairs in opposite directions, pull the stalks, the small leaves and the impurities into the waste collecting hopper below. A grid with an elliptical movement placed above the rollers and the adjustable angle of the conveyor belt favour the processing operation. A piping system provides for the washing of the product during the de-stalking process. To obtain an excellent yield, for processing cherries, our "Debunching Machine" should be positioned before the de-stalking machine, in order to separate the little bunches.

Uses

In the Preserved Food Industry, it can directly process the above-mentioned products, either alone or on a production line before the de-stoning and refining stages, in the production of purees and jams.

In the Transformation-Freezing Industry, it can process cherries and strawberries, before the gauging and punch destoning stages.

In the Chestnut Processing Industry, it can eliminate the cuticle between the skin and the chestnut, after peeling with the "Brulage" process.

Features

- Made entirely of STAINLESS STEEL.
- Rectangular structure in thick modelled steel, fixed to a structure of profiles standing on 4 legs. Wheel to adjust the inclination of the structure.
- Conveyor belt composed of rods in alimentary rubber with a stainless steel core. The rods are driven by a single stainless steel chain connected to a gearmotor.
- Grid with an elliptical movement, placed above the conveyor belt, driven by a gearmotor.
- Piping system for washing the product.
- Infeed and discharging hoppers, and a waste-collecting hopper.

Modelli / Models	350 N	700 N
Produttività / Output		
Ciliegie e prugne/Cherries and prunes	800-900 kg/h	1500-1800 kg/h
Fragole / Strawberries	350-400 kg/h	600-700 kg/h
Castagne / Chestnuts	500 kg/h	1000 kg/h
Potenze elettriche / Wattages		
Tappeto a rullini Conveyor belt made up of rods	1,5 kw	2,2 kw
Griglia / Grid	0,37 kw	0,55 kw



TAVALAZZI
CESARE TAVALAZZI s.r.l.

Apparecchi costruiti secondo norme armonizzate e dotati di marcatura CE

