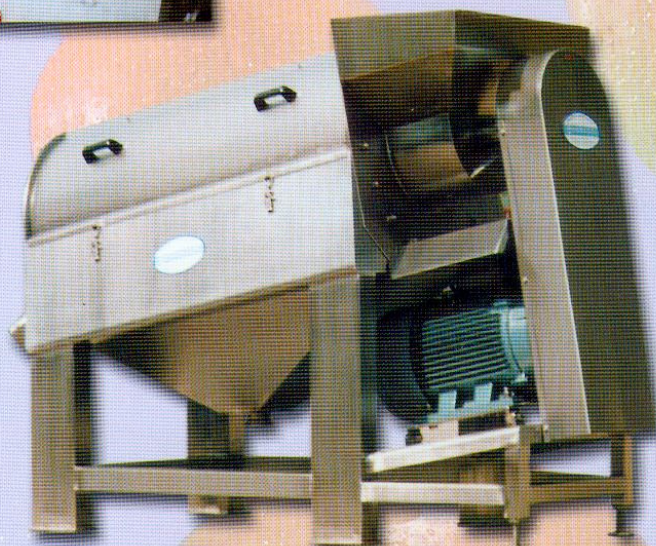
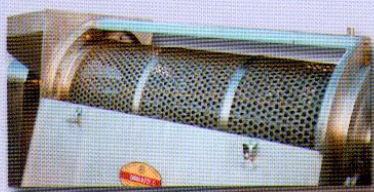
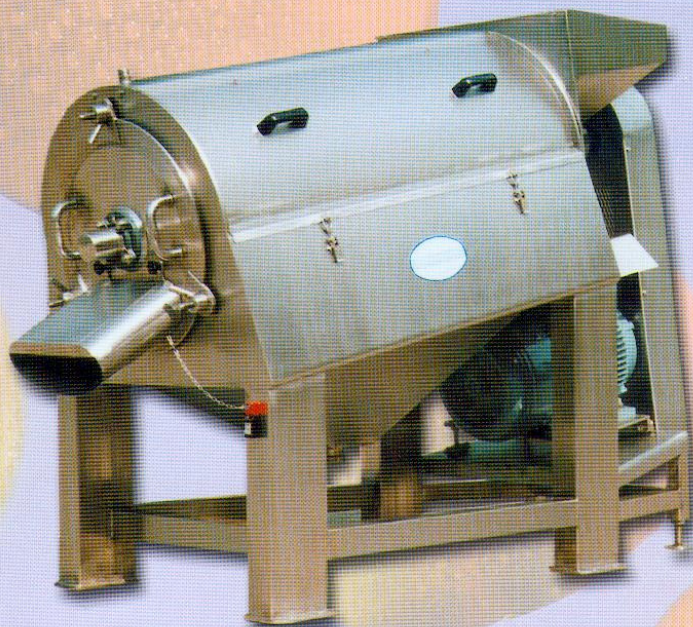


**SPOLPATRICE-DENOCCIOLATRICE PER MANGO
MANGO DEPULPING-DESTONING MACHINE**



TAVALAZZI

CESARE TAVALAZZI s.r.l.

SPOLPATRICE-DENOCCIOLATRICE PER MANGO

La macchina è progettata per denocciolare Mango maturo e precotto, ottenendo la polpa ed eliminando i noccioli e una buona parte di buccia. Viene alimentata tramite una tramoggia di ingresso ove ha sede una coclea, che assicura un flusso regolare all'interno del setaccio, dove i battitori, ruotando a forte velocità, centrifugano il prodotto. Prima dei battitori, sempre sull'albero centrale, vi è un "rompitore" a lame dentate, che ha il compito di rompere superficialmente il frutto. La purea passa attraverso i fori del setaccio e cade nella tramoggia di uscita, mentre i noccioli e le pelli fuoriescono dalla parte posteriore della macchina. I noccioli risultano perfettamente puliti senza trattenere pezzi di polpa. La resa finale è molto soddisfacente, considerando la particolarità del frutto.

Utilizzi

Nell'Industria Conserviera, può lavorare tutte le qualità di mango. Per ottenere un'ottima resa ed una buona qualità di purea, è opportuno inserire la macchina dopo l'utilizzo del nostro "Scottatore-Decamarizzatore".

Caratteristiche

- Interamente costruita in ACCIAIO INOX.
- Struttura particolarmente robusta e sovradimensionata.
- Rotore costituito da un albero centrale, sul quale è montato un rompitore a lame dentate e 4 battitori regolabili in acciaio rivestiti in gomma speciale.
- Setaccio forato in acc. inox facilmente e rapidamente sostituibile.
- Tramoggia di alimentazione prodotto, tramoggia di scarico noccioli e scarti, tramoggia di ricevimento purea con raccordo DN.
- Coperchi d'ispezione facilmente apribili dotati di microinterruttore di sicurezza.
- Collettore interno di lavaggio.
- Rotore comandato da motore elettrico e trasmissione a cinghie trapezoidali.

MANGO DEPULPING-DESTONING MACHINE

The machine is designed to remove stones from ripe and pre-cooked mangoes, obtaining the pulp and eliminating the stones and most of the skin. It is fed by an infeed hopper containing an Archimedean screw, which ensures a regular flow into the sieve where the beaters, rotating at high speed, centrifuge the product. Before the beaters, on the central shaft there is a breaking device with toothed blades in order to break the surface of the fruit. The purée passes through the holes in the sieve and falls into the discharging hopper, while the stones and skins exit from the rear part of the machine. The stones will be perfectly cleaned without retaining pieces of pulp. The final output is very satisfactory, considering the particular nature of the fruit.

Uses

In the Preserved Food Industry, it can process all qualities of mango. To obtain an excellent output and a good quality purée, it is advisable. To position the machine after our "Scalding/Bitterness-removing" machine.

Features

- Made entirely of STAINLESS STEEL.
- Particularly strong and large sized structure.
- Rotor composed of a central shaft on which is fitted the tooth-bladed breaking device with 4 adjustable stainless steel beaters covered with special rubber.
- Perforated stainless steel sieve, fast and easy to change.
- Product infeed hopper, stones and waste-collecting hopper, purée receiving hopper with DN coupling.
- Easily opened inspection covers equipped with safety microswitch.
- Inner washing manifold.
- Rotor driven by electric motor with trapezoidal belt transmission.

Modelli / Models	PS 420	PS 500	PS 600
Produttività / Output	3000 kg/h	5000 kg/h	7000 kg/h
Potenze elettriche / Wattages	15 kw	18,5 kw	22 kw



TAVALAZZI
CESARE TAVALAZZI s.r.l.

Apparecchi costruiti secondo norme armonizzate e dotati di marcatura CE

