



Food Processing Machinery



KA3 - KA6

Denocciolatrice per Albicocche

Apricots Stoning Machine

Denoyauteuse pour les Abricots

Deshesadora para los Albaricoques

Descaroçadeira para Damascos





Denocciolatrice per Albicocche KA3 e Ka6

La **macchina** denocciola le albicocche separandole in due metà lungo la linea di sutura. È ideale per la lavorazione di frutti anche non perfettamente calibrati.

Tutti i componenti a contatto con il prodotto sono di materiale alimentare e la struttura è completamente in acciaio inox.

Le albicocche, opportunamente scaricate nell'**Introduttore (1)**, vengono da esso inserite nei canali della stazione di **Orientamento (2)**, che orienta i frutti predisponendoli nella giusta posizione di taglio mediante particolari meccanismi adatti allo scopo. La flessibilità degli elementi di orientamento consente di compensare automaticamente le differenze del prodotto non perfettamente calibrato.

La **Stazione di Taglio (3)** è composta da una particolare lama circolare che divide il frutto in due metà lasciando il nocciolo integro e libero di staccarsi dalla polpa. Questo avviene grazie ad un meccanismo oscillante che è in grado di trattenere e compensare le differenti dimensioni del nocciolo stesso.

I frutti sono quindi scaricati sullo scivolo (Vibratore solo sul modello Ka3).



1

Apricots Stoning Machine KA3 and Ka6

The machine pits apricots in two halves along the suture line and it is suitable to pit fruit even if not perfectly graded.

All parts in touch with fruit are for alimentary and hygienic purposes. The structure is completely in stainless steel.

The apricots, appropriately unloaded into the **Feeder (1)**, are put into the channels of the **Orientation Station (2)** that orients the fruits and position them at the ideal cut through appropriate and particular devices. The flexibility of the orientation elements allow the machine to compensate automatically the fruits differences not perfectly graded.

The Cutting Station (3) is made up by a particular circular blade that divides the fruit in two halves leaving the stone intact and loose one to separate from the pulp. It happens, thanks to the oscillating mechanism which is able to compensate the different dimensions of the stone.

The fruits are unloaded into the chute (Vibrator only on the model Ka3).



Vibratore - Shaker - Vibrateur - Vibrador - Vibrador



Ka3

Dénoyauteuse pour Abricots KA3 et Ka6

La machine dénoie les abricots et les sépare en deux moitiés le long de la ligne de suture et elle est parfaite pour le travail des fruits même s'ils n'ont pas un égal mesure.

Tous les éléments en contact avec le produit sont de matériau alimentaire et la structure est entièrement en acier inoxydable.

Les abricots opportunément deschargées dans l'**Introduttore (1)** sont insérés par lui dans les canaux de la station de **Direction (2)** qui dirige les fruits et les place dans l'exacte position de la coupe par particulaires mécanismes aptes à ce but. La flexibilité des éléments pour la direction donne la possibilité de neutraliser les differences du produit pas parfaitement calibré.

La station de Coup (3) est composée par une particulière lame circulaire qui divise le fruit en deux moitiés et laisse le noyau intact et libre de se separer de la pulpe. Cela arrive par une mécanisme oscillant qui peut maintenir et neutraliser les diferentes dimensions du noyau.

Les fruits sont dechargés sur le goulotte (Vibrateur seul sur le modèle Ka3).



Máquina Deshuesadora de Albaricoques KA3 y Ka6

La máquina deshuesa albaricoques en dos mitades a lo largo de la línea de la sutura. Es ideal para deshuesar fruta aún cuando no está perfectamente calibrada.

Todos los materiales en contacto con la fruta son adecuados para la alimentación y la estructura de la máquina es totalmente en acero inoxidable.

Los albaricoques son apropiadamente descargados en el **Alimentador/Introduccion (1)**, seguidamente se introducen en las canales de la **Fase de Orientación (2)** la cual orienta las frutas y los coloca en la posición de corte ideal mediante los dispositivos apropiados y particulares. La versatilidad de los elementos de la orientación permite a la máquina compensar automáticamente las diferencias de frutas no perfectamente calibradas.

La **Fase de Corte (3)** se realiza mediante una hoja circular que divide la fruta en dos mitades que dejan el hueso intacto y suelto para separarlo de la pulpa. Esto es debido, gracias al mecanismo de oscilación que permite compensar las diferentes dimensiones de los huesos.

Las frutas se descargan en la tolva (Vibrador sólo sobre el modelo Ka3).



Descaroçadeira de Damasco KA3 e Ka6

A máquina descaroçadeira de damasco, corta os frutos em duas metades tendo como base sua linha de sutura. Este equipamento é ideal para trabalhar também frutos não perfeitamente calibrados pelo classificador.

Todos os componentes em contato com o produto são de materiais sanitários tendo sua estrutura em aço inoxidável, atendendo as mais rígidas normas de padrão exigidas pela indústria alimentícia.

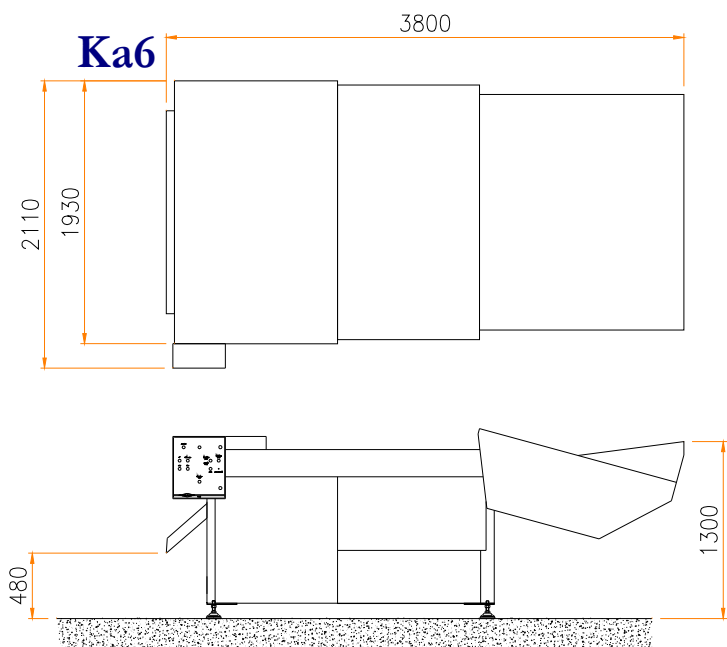
O damasco descarregado no **Introducion (1)** são levados aos canais da estação de **Orientamento(2)** que executa o trabalho de posicionar corretamente os frutos para execução do corte ideal através de dispositivos apropriados e particulares. A flexibilidade do mecanismo de orientação, permite a máquina compensar automaticamente as diferenças de tamanho dos frutos mau calibrados.

A **Estação de Corte (3)** é composta por uma lâmina circular que divide o fruto em duas partes, deixando o caroço livre e totalmente desprendido da polpa. Isto acontece, graças a um mecanismo oscilante que pode compensar as diferentes dimensões dos caroços.

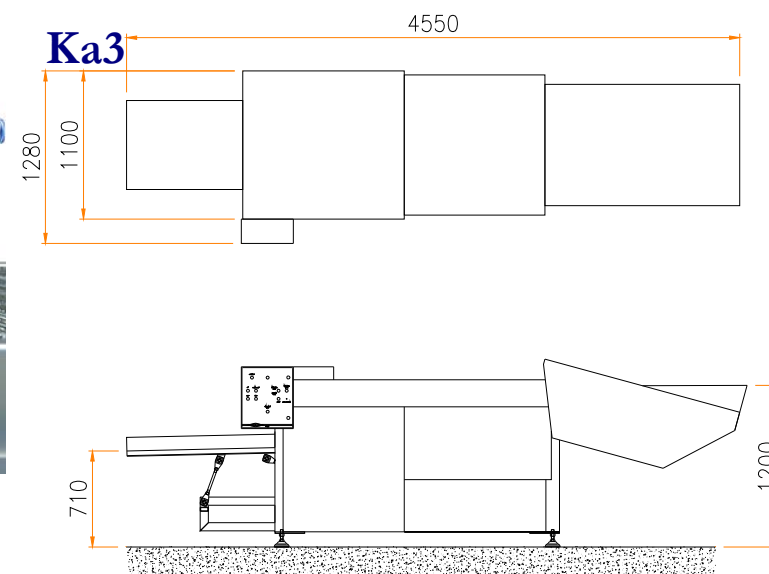
Os frutos são descarregados em uma calha (Vibrador só no modelo Ka3).



Food Processing Machinery



Stazione di Taglio - Cutting Station - Station de Coup
Fase de Corte - Estação de Corte



Caratt. Tecniche	Technical Features	Fiche Technique	Caracter. Técnicas	Caracter. Técnicas	Ka3	Ka6
Frutti/min.	Fruits/min.	Fruits/min.	Frutos/min.	Frutos/min.	550	1100
Formato frutta da/a	Size fruit from/to	Format fruits de/à	Calibre fruta de/a	Tamanho fruto de/á	30/60 mm.	30/60 mm.
Potenza Installata	Installed power	Puissance Installé	Potencia instalada	Potência Instalada	1.5 Kw	3.5 Kw
Consumo Acqua litri/min.	Water consum. litres/min.	Consomm. eau litres/min.	Consumo agua litros/min.	Consumo água litros/min.	20/min.	30/min.
Peso	Weight	Poids	Peso	Peso	850 Kg.	1.250 Kg.