



PELATRICE CHIMICA

La macchina è idonea alla pelatura chimica di pesche denocciolate ed orientate.

È costituita da un tunnel diviso in tre sezioni dove il prodotto è sottoposto ai seguenti trattamenti:

L'irroramento dell'idrato sodico;

Macerazione della pelle;

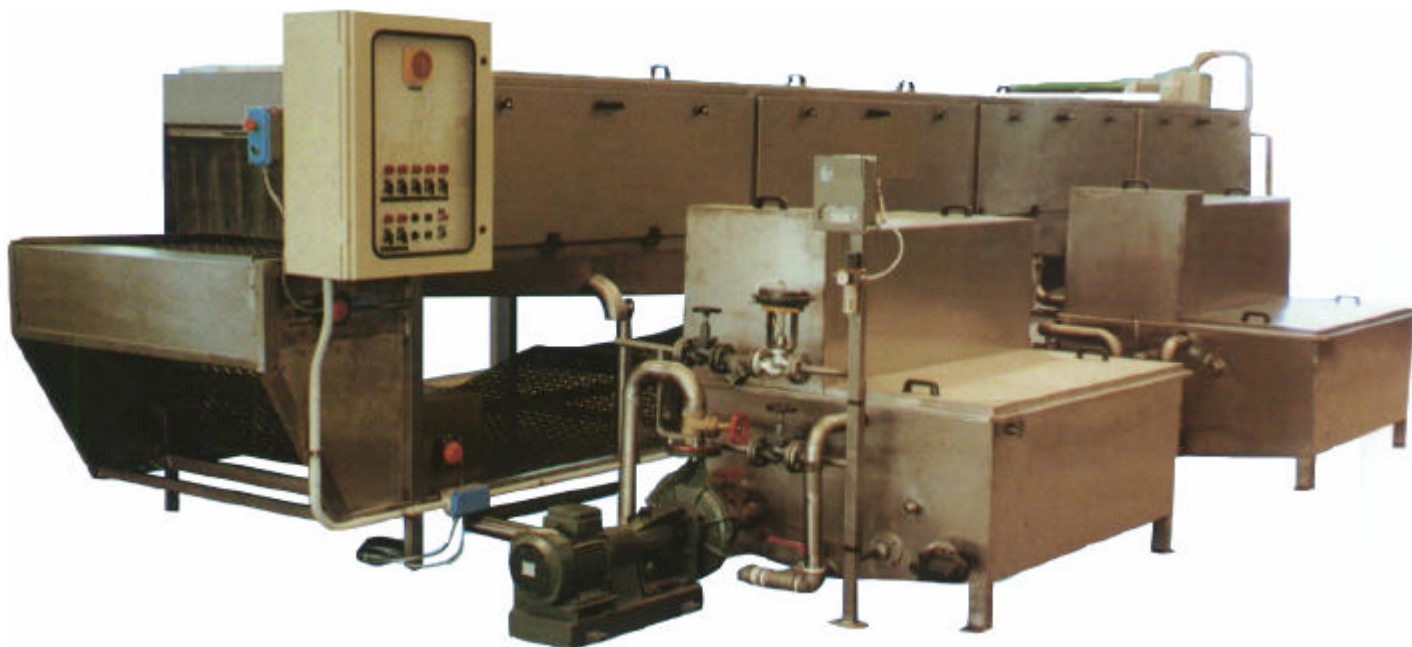
Lavaggio a freddo con acqua che investe tutta la superficie del frutto al fine di eliminare completamente ogni residuo di soda. Il nastro di trasporto è costituito da rete in acciaio inox con maglie larghe tali da permettere il lavaggio completo del frutto anche dalla parte inferiore.

La Pelatrice è, inoltre, corredata dai seguenti accessori:

- Scambiatore di calore per il riscaldamento dell'idrato di sodio;
- Regolazione automatica della temperatura;
- Pompa per la portata forzata dell'impianto;
- Serbatoio di preparazione dell'idrato di sodio;
- Vasca di accumulo e recupero dell'idrato di sodio con filtro a tamburo rotante;
- Vasca di accumulo e recupero dell'acqua di lavaggio con filtro a tamburo rotante.

La produzione e le caratteristiche tecniche variano a seconda delle esigenze del Cliente, da un min. di 3t/h a un max. di 12 t/h

Costruita secondo la direttiva macchine 89/392/CEE



PEELING MACHINE

The Machine is suitable to peel oriented and pitted peaches through a chemical solution. It is composed by a tunnel divided into three parts where the product is exposed to the following treatments:

Spraying of the sodic hydrated;

Skin maceration;

Cold washing with water that invests the whole fruit surface, with the purpose to eliminate completely every soda residual. The conveyor belt is made up by a net in stainless steel with wide meshes to allow the complete washing of the fruit from the bottom side.

The Peeler is equipped by the following accessories:

- Heat exchanger for the heating of the hydrate of sodium with automatic regulation of the temperature;
- Pomp for the forced course of the plant;
- Preparation tank for the hydrate of sodium;
- Accumulation tank and recovery of the hydrate of sodium with rotative drum filter;
- Accumulating tank and washing water recovery with rotative drum filter.

The production and technical characteristics vary in accordance with the Client needs, from 3t/h to 12 t/h.

Made according to Regulations 89/392/CE



PELADORA QUÌMICA

Sistema por lluvia, idóneo para el pelado de mitades de melocotones deshuesados, ubicados copa abajo sobre una banda de transporte. Usa una solución de hidróxido de sodio de baja concentración. Está constituida por un túnel con cinta de transporte en alambre tejido autocentrante de Ac. Inox., dividido en tres secciones, donde el producto es expuesto a los siguientes tratamientos:

Ducha con una solución de hidróxido de sodio a 92/95 °C;

Envejecimiento por medio de cámara de vapor vivo que concentra la sosa sobre la piel haciéndolo más efectivo;

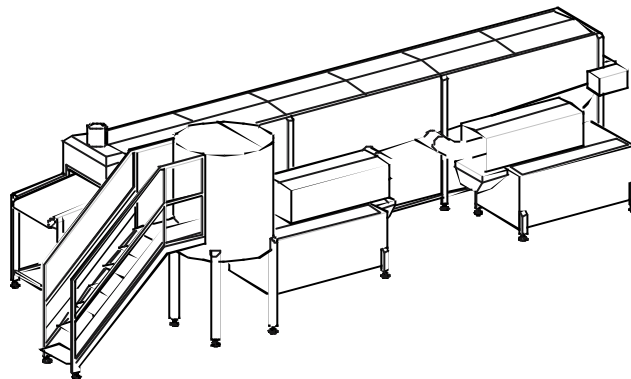
Ducha de agua que elimina la sosa y parte de la piel.

La peladora es completada con los siguientes accesorios:

- Intercambiador de calor de casco y haz de tubos para calentamiento de la solución de hidrato de sodio;
- Pompa de circulación forzada de la solución peladora;
- Tanque para preparación de la solución de sosa;
- Tanque depósito y recuperación de la solución de hidrato de sodio con filtro a tambor rotante;
- Tanque depósito y recuperación del agua de lavado con filtro a tambor rotante;
- Pompa para recirculación del agua recuperada.

La producción y las características técnicas varían según las exigencias del Cliente, de un min. de 3t/h a un max. de 12 t/h.

Costruida según la normativa de la Comunidad Europea 89/392/CEE



ÉPLUCHEUSE CHIMIQUE

La machine est apte à peler chimiquement des pêches dénoyautées et canalisées vers elle. Elle se compose d'un tunnel divisé en trois sections où le produit est soumis aux traitements suivants:

Irroration de l'hydrate de sodium;

Macération de la peau;

Lavage à l'eau froide sur toute la superficie des fruits afin d'éliminer complètement tout résidu de sodium.

Le tapis roulant est constitué d'un grillage en acier inox à mailles larges pour permettre le lavage complet des fruits même sur la partie inférieure.

La machine à éplucher est, en outre, équipée des accessoires suivants:

- Echangeur de chaleur pour chauffer l'hydrate de sodium et réglage automatique de la température;
- Pompe pour la portée forcée de l'installation;
- Réservoir de préparation de l'hydrate de sodium;
- Bassin d'accumulation et de récupération de l'hydrate de sodium avec un filtre à tambour rotatif;
- Bassin d'accumulation et de récupération de l'eau de lavage avec un filtre à tambour rotatif.

La production et les caractéristiques techniques varient sur la base de exigences du Client, de 3t/h à 12 t/h.

Construite suivant la Directive machines 89/392/CEE