



Food Processing Machinery
Processing is our passion since 1971

KC196

CHERRY PITTER



Denocciolatrice/Punzonatrice mod. KC196

La Denocciolatrice/Punzonatrice mod. KC196 per ciliegie ed amarene è una macchina compatta che, mediante l'uso di punzoni, consente l'estrazione del nocciolo dalla frutta. Sia il nastro trasportatore che le testate (di punzonatura e di supporto) sono movimentate da motori Brushless comandati da un PLC che li mantiene perfettamente sincronizzati. Questo consente una lavorazione standard, due passi per volta, oppure una lavorazione un passo per volta che permette di denocciare e successivamente ri-denocciare la stessa frutta. Questo nel caso in cui si voglia ridurre al minimo la percentuale di residui di nocciolo nel frutto. La macchina è equipaggiata con un pannello touch screen che permette di modificare la velocità, la produzione ed il tipo di taglio.

La struttura della macchina è interamente in acciaio inox, ciò le conferisce una notevole robustezza ed una alta resistenza alla corrosione agevolandone la pulizia. Tutti i componenti della macchina sono facilmente intercambiabili e le parti a contatto con il frutto sono in materiale alimentare (plastica, alluminio e acciaio inox).

La KC196 offre i più alti livelli di risparmio economico riducendo i tempi di settaggio, la manutenzione ed il consumo delle parti di ricambio.

Caratteristiche Tecniche

Potenza installata: 4,6 kW

Consumo d'acqua: 40 lt/min

Capacità produttiva: circa 10.000 frutti al minuto

Costruita secondo la direttiva macchine 89/392/CEE

Dimensioni

Lunghezza: 2.865 mm

Larghezza: 1.565 mm

Altezza: 2.450 mm

Peso: 1.300 kg

Cherry Pitting machine/Puncher mod. KC196

The pitting machine/puncher mod. KC196 designed for both sweet and sour cherries is a compact machine, which uses a set of punchers to remove the pits from the fruit. The movements of the conveyor belt as well as the Heads (for punching and support) are actuated by the means of Brushless motors controlled by a PLC which keeps them perfectly synchronised. This allows for a standard operation, i.e. two steps at a time, or a single operation which involves one forward movement at a time, and hence permitting to destone and/or repeat the same fruit subsequently. The latter is useful to reduce the percentage of pit residue in the fruit to its minimum. The machine is equipped with a touchscreen panel view, which permits to modify the speed, the desired output and pitting type.

The frame of the machine is built entirely using stainless steel, which renders the machine remarkably robust and highly resistant to rusting and thus facilitating cleaning. The components of the machine are interchangeable, and all parts in contact with the fruit are all made of food-grade materials (plastic, aluminium, and stainless steel).

The Cherry Pitting machine Mod. KC196 offers the highest economic advantage by reducing the man-hours necessary for adjustments and maintenance operations as well as expenditure on spare parts.

Technical Data

Operation power 4,6 kW

Water consumption 40 lt/min.

Production rate 10.000 fruits/min.

Made in accordance with machines regulations 89/392/CEE

Dimensions

Length: 2.865 mm

Width: 1.565 mm

Height: 2.450 mm

Weight: 1.300 kg

Dénoyauteuse pour Cerise mod. KC196

La dénoyauteuse mod. KC196 pour les cerises douces et des cerises acides est une machine compacte qui, grâce à un ensemble de perforatrices permet d'enlever le noyau dans le fruit. Les mouvements de la bande transporteuse ainsi que des têtes (pour le poinçonnage et le support) sont actionnés au moyen de moteurs brushless contrôlés par un API (Automate Programmable Industriel) qui les maintient parfaitement synchronisés. Celui-ci permet d'obtenir une opération standard, double pas à la fois, ou opération d'un pas ainsi de dénoyauter et/ou ré-dénoyauter le même fruit. Ce dernier est utile pour réduire au minimum le pourcentage de résidus de noyaux dans le fruit. La machine est équipée d'un écran tactile permettant de modifier la vitesse, la production ainsi que le type de dénoyautage.

Le châssis de la machine est entièrement construit en acier inoxydable, ce qui la rend remarquablement robuste et résistante à la rouille en facilitant le nettoyage. Tous les composants de la machine sont interchangeables et les parties en contact avec le fruit sont toutes en matériaux de qualité alimentaire (plastique, aluminium et acier inoxydable).

La Dénoyauteuse pour Cerise mod. KC196 offre l'avantage économique le plus élevé en réduisant le temps nécessaire pour les réglages et les opérations de maintenance ainsi que les dépenses sur les pièces de rechange.

Caractéristique Technique

Puissance Installé: 4,6 kW

Consommation d'eau: 40 l/min

Capacité de production: environ 10.000 fruits par minute

Construit conformément à la directive machines 89/392/CEE

Dimension

Longueur : 2.865mm.

Largeur : 1.565 mm.

Hauteur : 2.450 mm.

Poids : 1.300 kg.

Deshuesadora/punzonadora mod. KC196

La deshuesadora/punzonadora mod. KC196 para cerezas y ciruelas es una máquina compacta que, mediante el uso de punzones, permite la extracción del hueso de la fruta. Tanto la cinta transportadora como las cabezas (de punzones y de soporte) son movidos por motores Brushless controlados por un PLC que los mantiene perfectamente sincronizados. Esto permite un procedimiento estándar, dos pasos a la vez, o un procesamiento paso a paso que permite deshuesar y luego volver a reparar la misma fruta. Esto es en caso de que desee minimizar el porcentaje de residuos de hueso en la fruta. La máquina está equipada con un panel de pantalla táctil que le permite cambiar la velocidad, la producción y el tipo de corte.

La estructura de la máquina es totalmente en acero inoxidable, esto confiere una robustez notable y una alta resistencia a la corrosión facilitando su limpieza. Todos los componentes de la máquina son fácilmente intercambiables y las partes en contacto con la fruta son de material alimentario (plástico, aluminio y acero inoxidable).

La KC196 ofrece los niveles más altos de ahorro de costos, reduciendo los tiempos de configuración, el mantenimiento y el consumo de piezas de repuesto.

Características Técnicas

Potencia instalada: 4,6 kW

Consumo de agua: 40 l/min

Capacidad de producción: alrededor de 10,000 frutas por minuto.

Construido de acuerdo con la Directiva de Maquinaria 89/392 / EEC

Dimensiones

Longitud: 2.865 mm

Anchura: 1.565 mm

Altura: 2.450 mm

Peso: 1.300 kg

