

Our Company through 40 years of history ...today



Processing is our passion since 1971



Processing is our passion since 1971

40 years

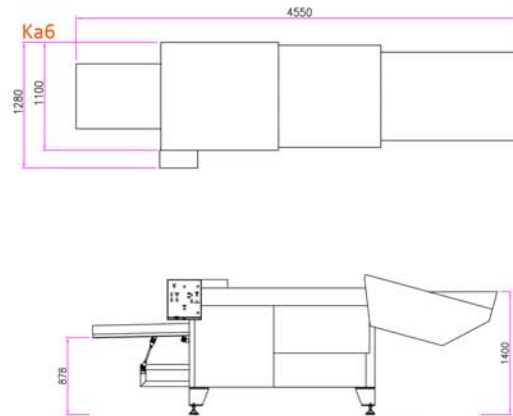
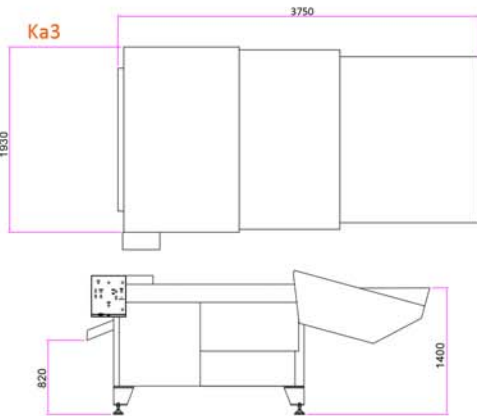
at your service in Fruit Processing



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



Introduttore - Feeder - Introducteur - Alimentador - Introduzor



Caratt. Tecniche	Technical Features	Fiche Technique	Caracter. Técnicas	Caracter. Técnicas	Ka3	Ka6
Frutti/min	Fruits/min.	Frutos/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/à	30/60 mm.	30/60 mm.
Potenza Installata	Installed power	Puissance Installé	Potencia instalada	Potência Instalada	1.5 Kw	3.5 Kw
Cons. Acqua litri/min.	Water cons. litres/min.	Cons. eau litres/min.	Cons. agua litros/min.	Cons. água litros/min.	20/min.	30/min.
Peso	Weight	Poids	Peso	Peso	850 Kg.	1.250 Kg.

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, vengono da esso inserite nei canali della stazione di Orientamento, 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 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 trattenerne e compensare le differenti dimensioni del nocciolo stesso.

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



Vibratore - Shaker - Vibreur - Vibrador - Vibrador

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, are put into the channels of the Orientation Station 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 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).

Dénoyauteuse pour Abricots KA3 et Ka6

La machine dénoyaute les abricots en les séparant en deux moitiés le long de la ligne de suture.

Elle est idéale en même temps pour la transformation des fruits qui ne sont pas parfaitement calibrés.

Tous les composants en contact avec le produit sont construits de matériau approprié pour les aliments et la structure est complètement d'acier inoxydable.

Dès que les abricots sont opportunément déchargés dans l'Introduteur, ce dernier les insère dans les canaux de la station d'Orientation qui pivote les fruits en les plaçant dans l'exacte position pour la coupe à travers des mécanismes appropriés pour ce but. La flexibilité des éléments d'orientation permet de neutraliser automatiquement les différences du produit non parfaitement calibré.

La Station de Coupe est composée d'une circulaire lame particulière qui coupe le fruit en deux moitiés en laissant le noyau intact et libre de se séparer de la pulpe. Cela se réalise grâce à un mécanisme oscillant qui est capable de détenir et neutraliser même les différentes dimensions du noyau.

Les fruits sont déchargés à la fin sur la goutte (Vibreur 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/Introdutor, seguidamente se introducen en las canales de la Fase de Orientación 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 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.



Stazione di Taglio - Orientation Station - Station de Direction
Fase de Orientación - Orientamento

Descaroçadeira de Damasco KA3 e Ka6

A máquina descarçadeira 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 descarçado no Introdutor são levados aos canais da estação de Orientamento 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 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 descarçados em uma calha (Vibrador só no modelo Ka3).