



Schema illustrativo **LAVORAZIONE NOCCIOLE**

Tecnologie industriali per pulizia,
essiccazione, sgusciatura e trasformazione.

Catalogo
2026



ANETRINI *SAS*
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



Indice

1	Chi siamo	2
2	Impianti e macchinari per la lavorazione delle nocciole	3
2.1	Linea Trasporto	5
2.2	Linea Pulizia	6
2.3	Linea Essiccazione	9
2.4	Linea Selezione	10
2.5	Linea Trasformazione	11
2.6	Linea Accessori	12
3	Fasi di lavorazione delle nocciole	14
3.1	Calibratura	15
3.2	Cernita Manuale	16
3.3	Trasformazione e confezionamento	17
4	Esempi di impianti	18
4.1	Pulizia ed essiccazione	19
4.2	Pulizia ed essiccazione	20
4.3	Sgusciatura	21
	Modelli di impianto	22

Produzione Macchine Agricole a Carbognano.

Da oltre trent'anni, **Anetrini progetta e realizza impianti e macchinari industriali** per la lavorazione di nocciole, castagne, frutta secca e prodotti agricoli. Nata a Carbognano, nel cuore di uno dei principali territori corilicoli italiani, **l'azienda unisce esperienza artigianale, innovazione tecnologica e forte specializzazione nel settore agroindustriale.**

Ogni impianto viene sviluppato su misura in base alle esigenze produttive del cliente: dalla progettazione alla realizzazione, fino all'installazione e all'assistenza post-vendita. La continua ricerca di soluzioni innovative, insieme all'affidabilità delle tecnologie Anetrini, ha reso l'azienda un punto di riferimento per la lavorazione della frutta secca.



Impianti e macchinari per la lavorazione delle nocciole.

Tutti i nostri impianti nascono da una progettazione studiata su specifiche esigenze del cliente e su misura per gli ambienti in cui dovranno essere installati.

LINEA TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE



Tramoggia

Le tramogge interrate hanno la funzione di permettere lo scarico di grandi quantità di prodotto da immettere negli impianti di pulizia, permettendo un ciclo di lavorazione continuo senza fermo dell'operatore.



Nastro elevatore a listelli

Soluzione per il carico e scarico di prodotti in graniglia, consentendo di raggiungere altezze considerevoli, assicurando sempre elevate prestazioni.



Elevatori a tazze

Soluzione per il carico e scarico di prodotti in graniglia, consentendo di raggiungendo grandi altezze e riducendo gli ingombri.



Nastro trasportatore piano

Studiato al dettaglio per il trasporto della frutta secca in guscio e di materiali granulari o sfusi, come nocchie o simili.



Coclea di trasporto

Soluzione per il trasporto a lunghe distanze di prodotti in guscio, polveri e di granuli. Facilmente integrabile con impianti già esistenti.



Coclea di trasporto dosatrice

Soluzione efficace per controllare il flusso delle nocciole sporche sotto le tramogge interrate, con regolatore di velocità per aumentare o diminuire il flusso al bisogno.

LINEA PULIZIA



Vaglio pulitore modelli VP1500-VP2000-VP3000

Macchinario creato per la pulizia delle castagne disponibile nei modelli 1500, 2000, 3000. Personalizzabili con l'inserimento

di diversi accessori come:

- nastro di carico;
- pulitrice ad aria;
- ciclone aspirazione polveri, etc.



Pulitrice ad aria PA400 – PA500/D

Macchina studiata per la separazione delle impurità dal prodotto tramite un flusso d'aria generato da uno o due ventilatori centrifughi a secondo del modello.



Vasca lavaggio

Soluzione efficace dopo la raccolta per la separazione della frutta in guscio dai sassi e per l'eliminazione della terra. Estrazione automatica degli scarti.



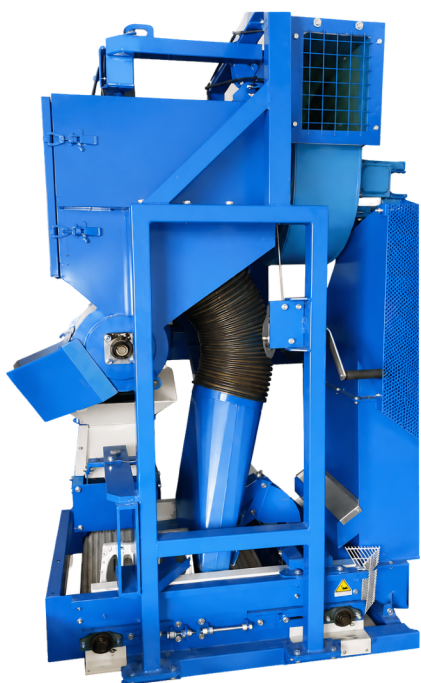
Separatore nastro inclinato

Soluzione per l'attività di trasporto e la separazione di materiali granulari o sfusi, nello specifico nocchie. La macchina permette la separazione delle nocchie da sassi o altri detriti.



Sistema pulizia a secco

Innovativo sistema di pulizia per frutti a guscio, compatto e completamente autonomo. Può essere usato in diversi luoghi, a patto che si disponga di una tensione di corrente pari a volt 380 o di gruppo elettrogeno (escluso) alloggiato nel sistema.



Gruppo pulizia gravimetrico

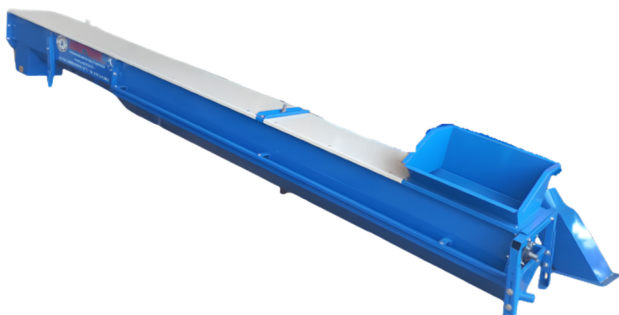
Macchina per la pulizia delle nocchie, che permette l'eliminazione di sassi e altri detriti a secco mediante aspirazione. Composto da 3 parti principali:

- pulizia;
- divisione prodotto dallo scarto;
- nastro a maglie per eliminazione scarti.



Vaglio separatore gusci

Soluzione efficace per separare le nocciole intere in guscio da eventuali gusci presenti dopo le lavorazioni dalle nocciole intere.



Coclea trasporto forata

Soluzione per il trasporto ed il drenaggio delle nocciole da residui di acqua delle precedenti lavorazioni.



Nastro trasportatore a maglie

Soluzione efficace per il drenaggio dei residui di acqua dalle nocciole dalle precedenti lavorazioni. Realizzato in ferro con nastro a maglie in acciaio inox.

LINEA ESSICCAZIONE



Modelli EN50 EN60 EN80 EN110 EN125
EN150 EN300 (da 5mc fino a 30mc).

LINEA SELEZIONE



Vaglio calibro selezione

Soluzione efficace per l'attività di selezione di frutta secca intera. Il vaglio munito di fori calibrati ha diverse uscite di selezione a seconda del numero di scelta da effettuare.



Nastri di scelta

Nastri per la selezione manuale del prodotto. Personalizzabili in lunghezza e dimensione. Realizzabili in ferro/inox o interamente in acciaio inox.

LINEA TRASFORMAZIONE



Sgusciatrice

Soluzione per la sgusciatura della nocciola con separazione frutto gusci e aspirazione per la divisione degli scarti dal prodotto intero.



Depellicolatore

Soluzione studiata nel dettaglio per raffreddare il prodotto dopo la tostatura e se trattasi di nocciole, pelare il prodotto dopo la tostatura.



Sgusciatrice nocciole manuale

Sgusciatrice con regolazione rulli.

LINEA ACCESSORI



Cavalletto dosatore

Soluzione efficace per l'accumulo e il dosaggio del prodotto. Sono configurabili due versioni di cavalletti:

- CDV cavalletto dosatore con vibratore lineare e piatto vibrante;
- CDN cavalletto dosatore con nastro trasportatore piano con regolatore di velocità.



Cavalletto maggiorazione

Soluzione efficace per l'accumulo di prodotto. Realizzato in ferro con ruote per lo spostamento e servotimoni di stazionamento.



Tramoggia polmone

Tramoggia polmone con deviatori manuali per carico big-bags.



Tramoggia polmone con pesatura automatica

Tramoggia polmone con deviatori automatici per carico big-bags con fotocellule di controllo. Scambi e fermo sistema in automatico e bilance per pesatura.



Silos di stoccaggio

Sistemi per lo stoccaggio del prodotto realizzabili su misura sia in ferro che in acciaio inox. Completamente personalizzabili.



Cesta in acciaio

Ceste di contenimento del prodotto.



Telaio sostegno

Telaio sostegno carico big-bags.



Fasi di lavorazione delle nocciole.

Zona di arrivo del prodotto.

Tramoggia interrata con CTD dosaggio prodotto e scarico nocciole.

Elevatore a tazze o nastro elevatore a listelli per carico e prima pulizia.

Passaggio al vaglio pulitore per eliminazione bastoni e impurità varie più pesanti.

Passaggio alla pulitrice ad aria per l'eliminazione delle impurità più leggere.

Passaggio nella vasca per lavaggio nocciole con coclea per estrazione sassi.

Passaggio su CTF O NTM.V per drenaggio residui di acqua dalle nocciole.

Mediante elevatore a tazze elevazione prodotto per essiccazione.

Fase di essiccazione mediante macchinario "essiccatoio".

Scarico con coclee fuori terra o interrate.

Passaggio in pulitrice ad aria per eliminare le nocciole rovinate dopo l'essiccazione.

Tramoggia polmone per riempimento big-bags oppure carico nocciole sui rimorchi.

LAVORAZIONE NOCCIOLE CALIBRATURA E SGUSCIATURA



Calibratura

Calibri per selezione nocciole in guscio o sgusciate. Modelli ed equipaggiamenti diversi in ferro o in acciaio inox.



Sgusciatura

Sistemi di sgusciatura e separazione frutti/gusci: disponibili in versione base e in versione avanzata con ripasso automatico delle nocciole non sgusciate al primo passaggio. In quest'ultimo caso, le nocciole non rotte vengono reimmesse automaticamente nel ciclo produttivo, tramite un elevatore a tazze, e inviate a un gruppo di rottura secondario per completarne la lavorazione.

LINEE PER LA CERNITA MANUALE



Linee per la cernita manuale con misure ed equipaggiamenti diversi, in ferro o in acciaio inox.

FASE 1

- Pulizia materia prima;
- Passaggio nel calibro per divisione in sezioni a seconda della grandezza;
- Ottenimento prodotto finito in guscio da immettere sul mercato.

FASE 2

- Sgusciatura;
- Passaggio su vaglio pulitore per separazione scarti.

Per esigenze di mercato, a questo punto del ciclo le nocciole passano nei calibri per un'ulteriore calibratura post sgusciatura.

Prodotto tostato

- Una volta selezionate, le nocciole passano prima nel forno di tostatura e poi sul nastro di raffreddamento all'uscita del forno;
- Tramite nastro elevatore con facchini passano nella depellicolatrice per rimuovere le pellicine dopo la cottura;
- Si ottiene il prodotto tostato e con pellicola pronto per il confezionamento.

CONFEZIONAMENTO O TRASFORMAZIONE NOCCIOLE LAVORATE



Depellicolatore



Setaccio vibrante



Nastri elevatori
in acciaio inox

Trasformazione: fasi di lavorazione

- Controllo finale a vista con cernita mediante operatore;
- Trasformazione prodotto in granella o in farina;
- Passaggio su setaccio vibrante a vari anelli per selezione granella;
- Fase finale di confezionamento.

Prodotto ottenibile

- Granella di nocciole;
- Farina di nocciole;
- Pasta di nocciole.





Esempi di impianti

Soluzioni modulari, automatizzate e personalizzabili che integrano pulizia, essiccazione, stoccaggio, movimentazione e gestione big-bags, ottimizzando ogni fase del processo produttivo con efficienza, affidabilità e continuità operativa.



Impianto di pulizia ed essiccazione nocciole

Impianto composto da tramoggia di ricezione interrata, linea di pulizia da 80/100 ql/h, linea di essiccazione e silos suddiviso in quattro camere per lo stoccaggio delle nocciole dopo l'essiccazione (capacità di circa 900 ql).

il sistema integra la movimentazione automatizzata delle nocciole stoccate e un sistema di ricircolo che consente il ripasso del prodotto nella linea di pulizia prima della vendita, garantendo una resa finale ottimale.

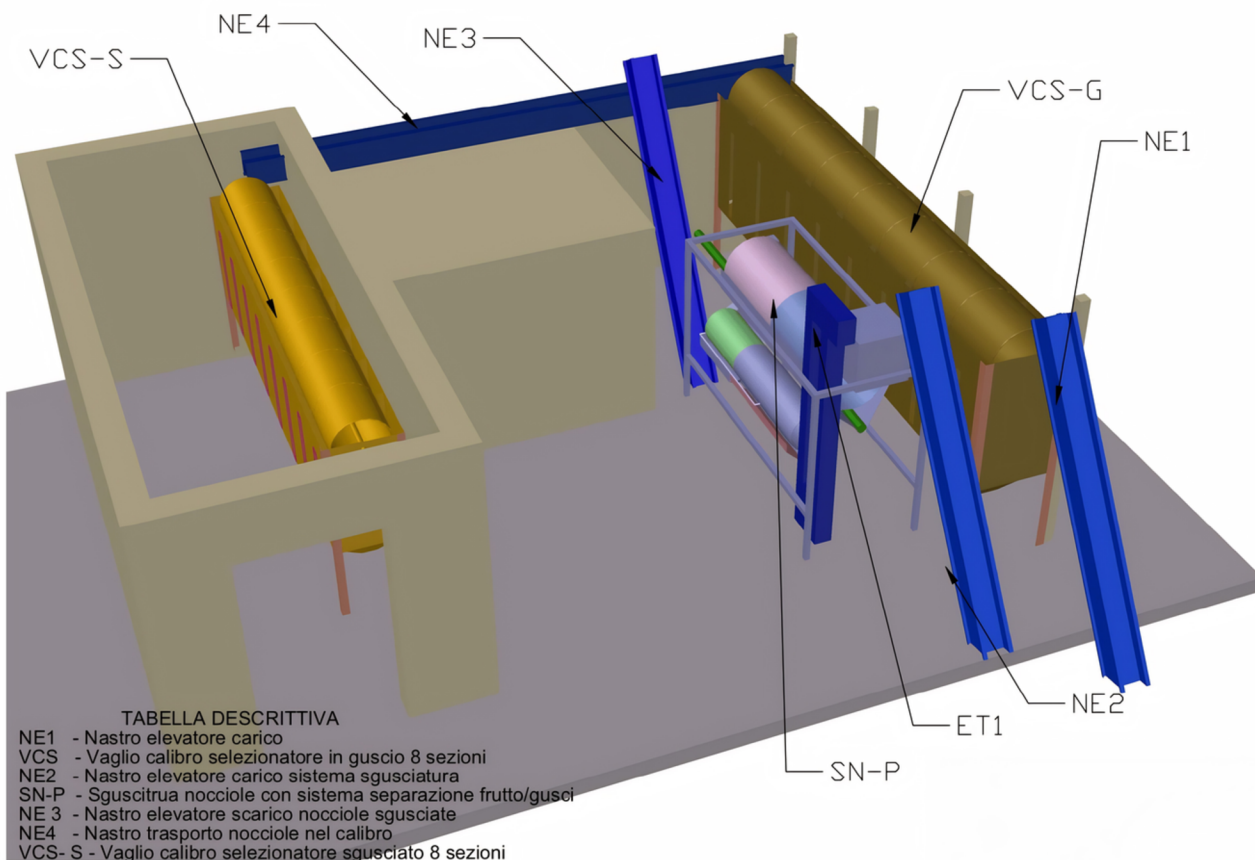


Impianto di pulizia ed essiccazione nocciole

Progettato con 2 linee di pulizia e 2 linee di essiccazione composte da un totale di 8 essiccatoi.

Le nostre linee sono realizzate in blu Anetrini, ma il colore è personalizzabile su richiesta specifica del cliente.

Il primo step dell'installazione comprende due tramogge di ricezione interrate, una linea di pulizia da 80/100 ql/h, una linea di essiccazione composta da 4 essiccatoi, silos di accumulo post essiccazione e una tramoggia con cavalletto per la gestione automatica del riempimento dei big-bags, dotata di bilance di pesatura integrate.



Impianto di sgusciatura

Soluzioni su misura per la sgusciatura automatizzata delle noccioline con caratteristiche personalizzabili.

CARICO NOCCIOLE IN GUSCIO - CALIBRO SELEZIONE 8 SEZIONE + FUORI CALIBRO CON SILOS DI CONTENIMENTO PRODOTTO SELEZIONATO.

SGUSCIATURA CON DIVISIONE FRUTTI/GUSCI

FOTO 1 **MODELLO: SGN.P**

Linea di sgusciatura base con rimessa in circolo manuale delle nocciole non sgusciate al primo passaggio, effettuata a fine lavorazione del calibro trattato. Il processo può essere regolato agendo sul gruppo di rottura.



FOTO 2 **MODELLO: SGN.P.R**

Linea di sgusciatura nocciole con ricircolo automatico. In questo modello il ripasso avviene automaticamente all'interno della sgusciatrice, in modo simultaneo alla lavorazione del calibro principale. Il sistema è dotato di un gruppo di rottura principale e di un secondo gruppo dedicato al ripasso, con rimessa in circolo automatica delle nocciole da rilavorare verso il gruppo di rottura secondario.



Contatti

Loc. Capannelle 01030,
Carbognano (VT)

Tel. 0761.613882 - 0761.093189
Mail: info@anetrini.it
www.anetrini.com



ANETRINI sas
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE