



SCHEDA PRODOTTO

DP - DEPELLICOLATORE

Soluzione studiata nel dettaglio per raffreddare il prodotto dopo la tostatura e se trattasi di nocciole, pelare il prodotto dopo la tostatura. Si basa sul rotolamento con un movimento particolare generato dalla forma della palette, del prodotto, per freddare in maniera uniforme, nel caso delle nocciole permettere la pelatura. La superficie forata consente l'eliminazione delle pellicole che tramite il ciclone di aspirazione vengono eliminate e decantate insieme ai vapori che presentano particelle di pellicole dei frutti. Macchinario realizzato in acciaio inox aisi 304 con piattaforma di sostegno su ruote o piedini.

DP – DEPELLICULATOR

A carefully designed solution for cooling the product after roasting and, in the case of hazelnuts, for peeling them. It is based on rolling the product with a specific motion generated by the shape of the blades to cool it uniformly; in the case of hazelnuts, this allows for peeling. The perforated surface allows for the removal of the skins, which are eliminated and decanted by the suction cyclone along with the vapors containing the skin particles. Machine made of AISI 304 stainless steel with a support platform on wheels or feet.



DATI TECNICI	
LUNGHEZZA	2000mm
LARGHEZZA	1500mm
ALTEZZA	2000mm
POTENZA MOTORIDUTTORE	0,74KW
PRODUZIONE	CIRCA 500 Kg/h

Technical Data	
MAX LENGTH	2000mm
WIDTH	1500mm
HEIGHT	2000mm
GEARMOTOR	0,74KW
PRODUCTIO	ABOUT 500 Kg/h

Tutti i dati, caratteristiche e illustrazioni sono puramente indicativi. Possono essere variati a piacere dalla ditta costruttrice senza obbligo di preavviso