



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



La ditta **ANETRINI SAS**

vi offre una soluzione studiata al dettaglio per raffreddare e, se trattasi di nocciole, pelare il prodotto dopo la tostatura.



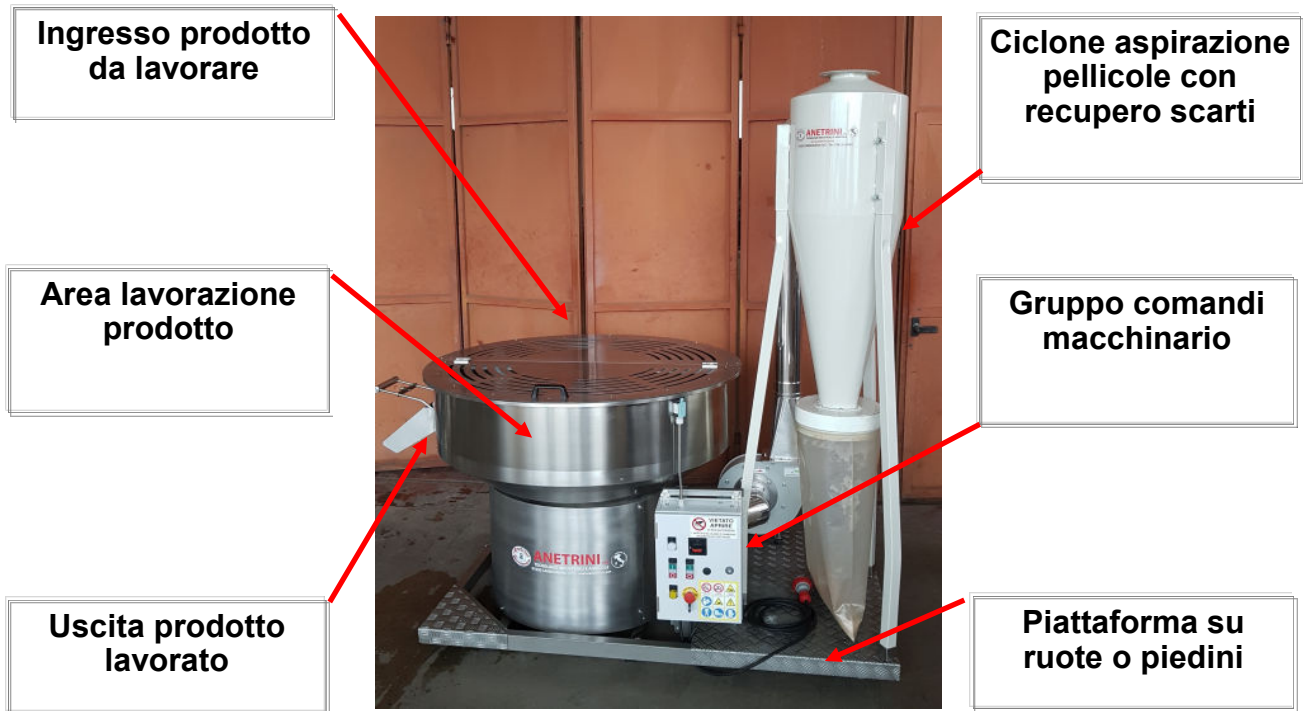
DP 1200 DEPELLICOLATORE PER FRUTTA SECCA



Immagine illustrativa

Zona Ind. Loc. Capannelle
01030 Carbognano (VT)
Part. IVA e Codice Fiscale:
01955020563

Tel.: +39 0761.093189
Tel /Fax: +39 0761.613882
E-mail: info@anetrini.it
Sito: www.anetrini.com

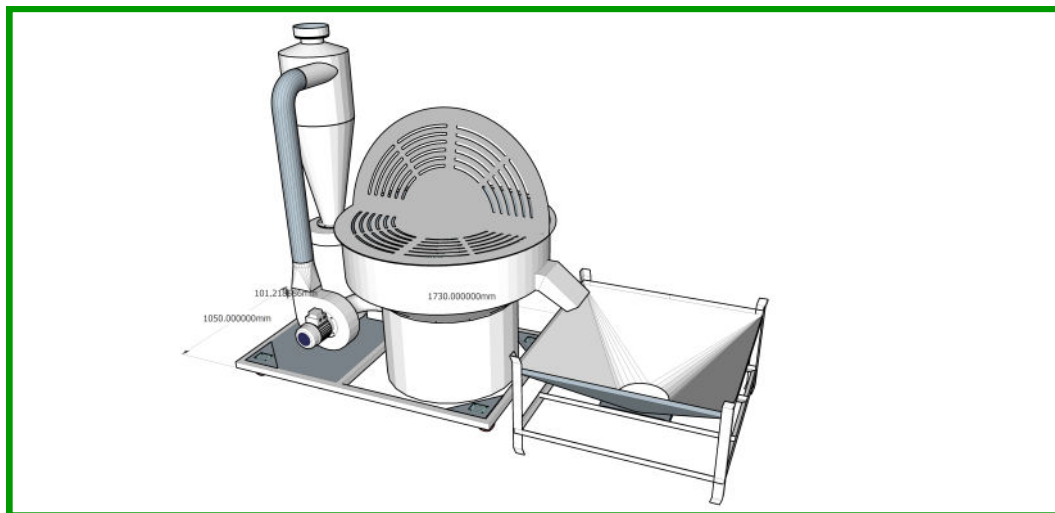


Questo macchinario viene utilizzato per raffreddare, nel caso di nocciole, pelare il prodotto dopo la tostatura.

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



DATI TECNICI

- Lunghezza mm. 2000 - Larghezza mm. 1500 - Altezza mm. 2000
- Assorbimento kw. 0,74 - Produzione circa 500 Kg/h



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE

