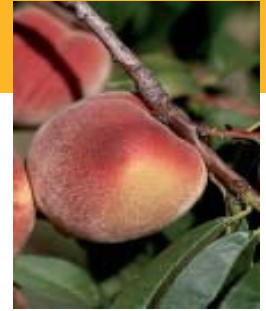


enucleo III



DENOCCIOLATRICE AUTOMATICA PER PESCHE
PEACH PITTER
DENOYAUTEUSE
PFIRSICHTKERNER

Con la serie ENUCLEOIII esiste ora un nuovo punto di riferimento sul mercato nel settore delle denocciolatrici per pesche, che grazie a tecnologie più avanzate e ad una serie di innovazioni esclusive, garantisce facilità nelle regolazioni migliorando la qualità del prodotto finale, e risolvendo il problema dello Split pit.

Le pesche sono caricate in modo automatico con un'efficienza tale da garantire una produttività di 67 frutti al minuto. Automatico è anche il posizionamento delle pesche, tanto che al fine di migliorare la percentuale di frutti orientati è stata realizzata una nuova coppa "portafrutto" che consente di regolare con grande precisione la posizione della rotella eccentrica nei confronti della coppa stessa, a beneficio di un miglior orientamento e consecutivamente un miglior rendimento della macchina.



Una volta orientate le pesche vengono trasferite nella zona di denocciatura: qui due lame svolgono la doppia funzione dimezzatrice e di trattenere il nocciolo. Intervengono poi due mani pneumatico-meccaniche che, con una presa sicura ma delicata allo stesso tempo, ruotano in senso l'una opposta all'altra, determinando la separazione dei frutti.

Quando le due lame si chiudono completamente, significa che il nocciolo della pesca è malato o rotto. In questi casi per essere sicuri che non restino frammenti di nocciolo, interviene lo split pit.

Questo sistema che è azionato elettronicamente permette di mettere in funzione un coltellino meccanico il cui compito è quello di "staccare" i due mezzi noccioli che altrimenti rimarrebbero nelle due mezze pesche senza così denocciolarle.

Thanks to ENUCLEOIII series, a new reference point in the peach pitting industry is born. With its advanced technology and exclusive innovations, it ensures easy adjustments, thus increasing final product quality and solving the Split pit problem.

Peaches are automatically loaded with an efficiency level ensuring the processing of 67 fruits per minute. Peaches are also automatically oriented: a new fruit holder cup was designed to accurately adjust eccentric roller to cup, so as to improve fruit alignment and, consequently, machine efficiency and oriented fruit percentage.

Once oriented, peaches are then transferred in the stoning area: here blades both cut fruit in halves and keep pit. Two pneumatic-mechanical hands then, with a firm but also gentle grip, rotate one opposite to the other, and separate fruits.

When the two blades completely close, peach pit is rotten or broken. Under these circumstances, in order to make sure that no pit fragments are present, the split pit is enabled.

This electronically-controlled system allows the operation of a mechanical knife used to separate the pit halves present inside the peach halves.



enucleo III

La série ENUCLEOIII a déterminé un nouveau point de référence pour le marché du secteur des dénoyauteuses de pêches; de par sa technologie de pointe et innovations exclusives, elle est facile à régler et optimise la qualité du produit final en donnant une solution au problème du Split pit.

Les pêches sont chargées en mode automatique et l'efficacité est telle à assurer une productivité de 67 fruits la minute. L'alignement des pêches est également automatique, d'autant plus que pour optimiser le taux de fruits orientés on a réalisé une nouvelle coupe "porte-fruit", permettant de régler avec grande précision la position de la roue excentrée vis-à-vis de la coupe, pour bénéficier d'une meilleure orientation et par conséquent d'un rendement supérieur de la machine.



Les pêches, une fois orientées, sont transférées à la zone de dénoyautage, où deux lames ont une double fonction : découpe en deux et retenue du noyau. La rotation de deux mains mécano-pneumatiques, l'une en sens inverse de l'autre, assure une prise sûre, tout à la fois délicate, qui détermine la séparation des fruits.

Des lames qui se ferment complètement sont signal de maladie ou rupture du noyau de la pêche. Si cela est le cas, le split pit s'active pour assurer l'élimination de tous résidus de noyau. Ce système, commandé électroniquement, permet d'activer un petit couteau mécanique ayant la fonction de "détacher" les demi-noyaux qui autrement resteraient captifs des deux demi-pêches.

Mit der Serie ENUCLEOIII steht dem Markt der Pfirsichentkernung heute ein neuer Bezugspunkt zur Verfügung. Dank der fortschrittlichsten Technologien und einer Reihe exklusiver Innovationen kann sie einfach eingestellt werden. Das Ergebnis: Bessere Qualität am Endprodukt und keine "Split pit"- Probleme.



Die Beschickung mit den Pfirsichen erfolgt automatisch und mit einer Leistung, die eine Verarbeitung von 67 Früchten/Minute garantiert. Automatisch erfolgt auch das Ausrichten der Pfirsiche, dazu wurde für den Erhalt eines höheren Prozentsatzes richtig orientierter Früchte eine neue "Fruchtaufnahmeschale" realisiert, durch die eine besonders präzise Einstellung des Exzentrerrads zur Schale ermöglicht wird. Das Ergebnis: Bessere Ausrichtung und mehr Produktionsleistung.

Die so orientierten Pfirsiche werden daraufhin in den Entkernungsbereich befördert, wo zwei Messer für deren Teilung und den Rückhalt des Kerns sorgen. Danach kommen die beiden pneumatisch-mechanischen Greifer zu Einsatz, die mit einem sicheren doch gleichzeitig sanften Griff in entgegengesetzte Richtungen drehen und so für das Trennen der Früchte sorgen.

Wenn sich die beiden Messer vollständig schließen, bedeutet dies, dass der Pfirsichkern "krank" oder gebrochen ist. In solchen Fällen greift der "Split pit" ein, so dass man sicher gehen kann, dass keine Kernteilchen zurückbleiben. Dieses elektronisch gesteuerte System setzt ein mechanisches Messer in Funktion, das die Aufgabe hat, die beiden Kernhälften zu "lösen", die andernfalls in den Pfirsichhälften zurückbleiben würden.

DATI TECNICI		ENUCLEO III
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1600x1300x1900
Peso - Weight	Kg.	600
Potenza assorbita - Power	KW	2,20
Air - Aria	Nl./Min.	50
Pressione - Pressure	bar	3-4
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR	400-500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	67