



AUTOMATISCHE SCHÄLMASCHINE FÜR MANDELN TRIPLEX



AUTOMATISCHE SCHÄLMASCHINE FÜR MANDELN TRIPLEX

Unsere Schälmaschine **F-362** ist ein Gerät für den professionellen Einsatz zum Entfernen der "Schalen" von Mandeln.

Die Mandeln sind zunächst in kochendem Wasser zu blanchieren.

Die blanchierten Mandeln gelangen dann über unseren Schrägförderer **F-363** in die Schälmaschine. Die Bandgeschwindigkeit kann über einen Inverter stufenlos variiert werden. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Beschickung der Schälmaschine.

Die Schälmaschine **F-361** verfügt über drei Schälstationen, die die vorgebrühten Mandeln nacheinander durchlaufen. Jede Schälstation verfügt über jeweils zwei gegenläufig rotierenden Gummiwalzen, die die Mandeln "schälen".

Die Mandeln werden dabei nicht zerkleinert oder beschädigt. Die abgezogenen Häute werden durch drei Gebläse abgesondert in einen Abfallbehälter geblasen.

Die enthäuteten Mandeln fallen in einen Auffangbehälter.

Alle produktberührenden Teile des Förderbandes und der Schälmaschine sind aus Edelstahl oder eloxiertem Aluminium gefertigt.

Die Schälmaschine und das Förderband sind mit allen erforderlichen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet und entsprechen allen EU-Richtlinien und CE-Normen.



AUTOMATIC ALMONDS PEELER TRIPLEX

The machine is composed of a transport belt with structure in anodized aluminum, it is provided of a synthetic belt with strips and it is endowed of inverter in order to vary the speed. It is equipped of a charging hopper in stainless steel to put into the almonds, stainless steel holding sides and it is completely closed in Plexiglas structure to maintain the steam around the almonds which have been previously scalded in boiling water. From the hopper, the almonds continuously drop in the Triplex Almonds Peeler that is composed of 3 block machines laid one on the other, it has 6 special cylinders with adjustable rubber gear, that run at different speeds and through which the almonds are peeled; making only a load the almonds have three cleaning phases thanks to the gravity. Triplex has 3 fans to separate the peels from the almonds and it is endowed of different containers to reach the peels and almonds. All the parts in touch with the product are in stainless steel or are according to the food standard rules.

Triplex mounts N° 8 motors of Kw 0,37. *Production:* around 100 Kg/hour making a passage.

Technische Daten:

Cod.	Motore Kw	Peso kg	Dimensioni in cm			Produzione oraria kg
	Motor Kw	Weight kg	larghezza	lunghezza	altezza	Output per hour in kg
			Sizes in cm			
F-362	6x0,37 1x0,13	250	70	63	230	100
F-363	0,37	90	335	80	300	

Büro und Service in Deutschland:

TBB Dr. H. Hantelmann 53179 Bonn - Tel. +49 (0)228 34 1046 - Info@tb-bonn.de



DELL'ORO srl - costruzione macchine per panifici - pasticcerie - pizzerie

23868 VALMADRERA (Lecco) ITALY - Viale XXV Aprile, 42

Tel. +39 0341.581202 - Fax +39 0341.200251

E-mail: info@delloro.it - diedello@tin.it - info.delloroitaly@facileimpresa.it  - Skype: diegodelloro1

www.delloro.it