



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

2^LINEA 0761.093189 MAIL info@anetrini.it

FASI LAVORAZIONE CASTAGNE

Le fasi di lavorazione possono subire variazioni a seconda di come viene ritirato il prodotto:

Se si ritirano dal campo dovranno essere pulite e selezionate in base alle varie misure che si vogliono ottenere e che il mercato esige

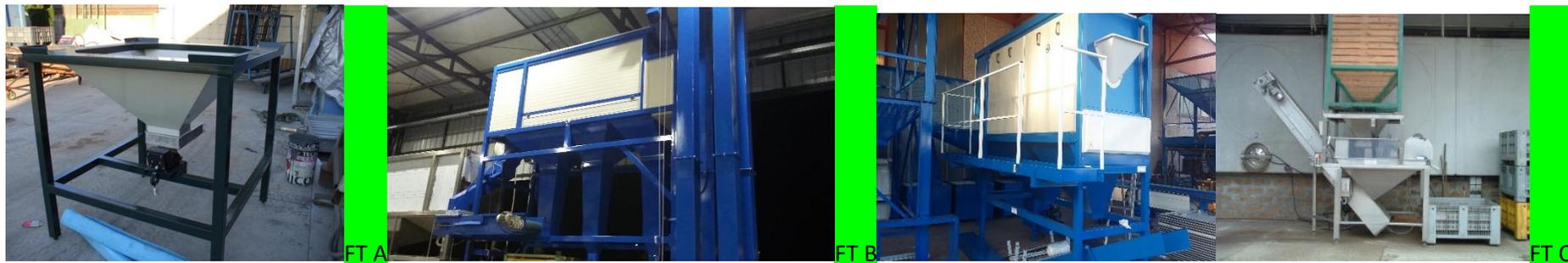
Se si prendono già prelavate e divise per grandezza parte del processo è già stato eseguito.

Lavorazione castagne e marroni

Le castagne e i marroni freschi vengono ritirati e quindi stoccati presso il magazzino, sottoposti alla prima **pulizia** a secco mediante VAGLI PULITORI (FTA- FT B) e poi sottoposti alla **sterilizzazione al naturale e alla curatura**.

Durante la **sterilizzazione** castagne e marroni vengono immersi per 45 minuti circa in vasche di acqua calda a 50° C per essere poi raffreddati. **Segue la curatura in acqua fredda**, un'operazione essenziale che dura alcuni giorni e che permette di eliminare gli eventuali microrganismi. Queste procedure servono ad allungare la conservabilità del prodotto fresco in modo del tutto naturale poi passano nella (SCHIUMAROLA) (FTC) per l'eliminazione del prodotto rovinato mediante ammollo e quindi asciugati.

Al termine di queste fasi di lavorazione, castagne e marroni stoccati sono pronti per essere **selezionati**, **smistati**, e quindi confezionati.



CAVALLETTI CON VIBRATORI

VAGLI PULITORI 2000-3000-4000

SCHIUMAROLA PER DIVISIONE CASTAGNE BUONE DA GUSTO



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

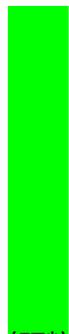
2^LINEA 0761.093189 MAIL info@anetrini.it

Castagne e marroni freschi

Tecniche produzione

Castagne e marroni freschi una volta raccolti vengono stoccati presso il magazzino.

I frutti, sterilizzati, curati in acqua fredda, e successivamente asciugati (FT*) sono così pronti per la selezione (FT A) mediante (le calibratrici per la selezione della castagna in base alle dimensioni con tipo di fori e numero di vagli variabili da cliente a cliente anche in base al prodotto venduto, (nella maggior parte dei casi si monta sotto il macchinario un nastro di miscelazione se il cliente per porsi più competitivo sul mercato necessita di rafforzare il prodotto con miscelazione tra prodotto più piccolo e più grande .) dopo di che sono pronti per una successiva selezione manuale con nastri di cernita o rulliere (FT B) dopo di che sottoposte alla lucidatura (FT C) con lucidatrici (orizzontali, verticali, longitudinali) si procede infine al confezionamento.



SISTEMA ASCIUGATURA CASTAGNE CON ARIA - CALIBRI PER SELEZIONE (CON MISCELATORE E BOCCHETTE MANUALI O RADIOCOMANDATE)

NTS NASTRO SCELTA



B)



FT B



FT C



FT C



FT C

NTS NASTRO DI SCELTA CON SILOS

NTS NASTRO SCELTA A RULLI INOX

LUCIDATRICE CASTAGNE CON CICLONE POLVERI

LUCIDATRICE VERTICALE

SPAZZOLATRICE



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

2^LINEA 0761.093189 MAIL info@anetrini.it

Diversa è la lavorazione delle castagne per il prodotto secco, ossia i processi produttivi della farina di castagne, delle castagne secche e delle famose “mosciarelle” castagne secche morbide.

Castagne secche

Tecniche produzione

Le castagne raccolte vengono sottoposte ad una fase di pulizia (FOTO 1) dopo di che sono sottoposte ad una lenta essiccazione (FOTO 2); i tempi di essiccazione variano in base al livello di umidità del prodotto fresco all'origine e dipendono dal grado di essiccazione che si vuole raggiungere, ovvero il contenuto di umidità che si vuole conservare; in media, sia con essiccatoi di tipo meccanico sia con metodi tradizionali (grate su fuoco), il trattamento consiste in una esposizione ad aria forzata partendo da una temperatura di circa 30°C (volutamente bassa per non deteriorare ed alterare troppo drasticamente il prodotto) fino a raggiungere gradualmente, in 4/5 giorni, una temperatura di 50°C.

Così essiccate, le castagne vengono sgusciate e separate dal guscio (la separazione avviene meccanicamente mediante un piccola selezionatrice con due vagli asolati che separa le castagne intere da quelle rotte e all'uscita un ciclone d'aspirazione che elimina residui e corpi estranei) (FOTO 3 SGUSCIATRICE - FOTO 4 SEPARATRICE) otteniamo così già divise le castagne intere secche (pronte per la selezione manuale e successivo confezionamento) e le castagne piccole e rotte (pronte per ottenere la farina)

La speciale confezione in atmosfera protettiva fa il resto, consegnando un prodotto che mantiene inalterato nel tempo le sue caratteristiche di aroma e dolcezza.



(FOTO 1)



(FOTO 2)



(FOTO 3-4)

VAGLIO PULITORE MOD. 2000-3000-4000

ESEMPIO DI IMP. ESSICCAZIONE

SGUSCIATRICE CASTAGNE

SELEZIONATORE CASTAGNE



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

2^LINEA 0761.093189 MAIL info@anetrini.it

Farina di castagne

Caratteristiche

La farina di castagne è conosciuta sin dall'antichità per il caratteristico sapore dolce e per la sua fungibilità con la farina di grano, grazie anche al suo potere nutritivo. Oggi la farina di castagne è stata riscoperta nei suoi numerosi utilizzi, per la preparazione di piatti dolci e salati, come torte, polente, frittelle, zuppe e il famoso castagnaccio. Dalla farina di castagne si ottiene inoltre un ottimo pane, preferito da chi soffre di celiachia proprio per l'assenza di glutine.

Tecniche produzione

Le castagne, accuratamente sbucciate separate dal guscio, (vedi fase lavorazione castagne secche) sono sottoposte alla macinatura (FOTO 1/F), e successivi setacciatura CON VARI ANELLI DI SELEZIONE per GRADO DI MACINATURA. (FOTO 2/F). Si ottiene così una polvere finissima di colore avorio crema utilizzabile per moltissime preparazioni che può essere caricata con coclea e insacchettata.). (FOTO3 /F)



(FOTO 1/F)



(FOTO 2/F)



(FOTO 3/F)

SETACCIO VIBRANTE ROTATIVO DUE SEZIONI

DOSATORE A COCLEA PER FARINA INOX

AMMORBITRICE CASTAGNE (per MORBIDELLE)

Castagne morbide 'Le Mosciarelle'

Tecniche produzione

Così essiccate, le castagne vengono sbucciate e una volta selezionate sono pronte per il processo di vaporizzazione che permette di mantenerne intatto il sapore e la morbidezza. Il confezionamento in atmosfera protettiva fa il resto, consegnando un prodotto pronto per il consumo qualitativamente eccellente.

Confezioni



ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



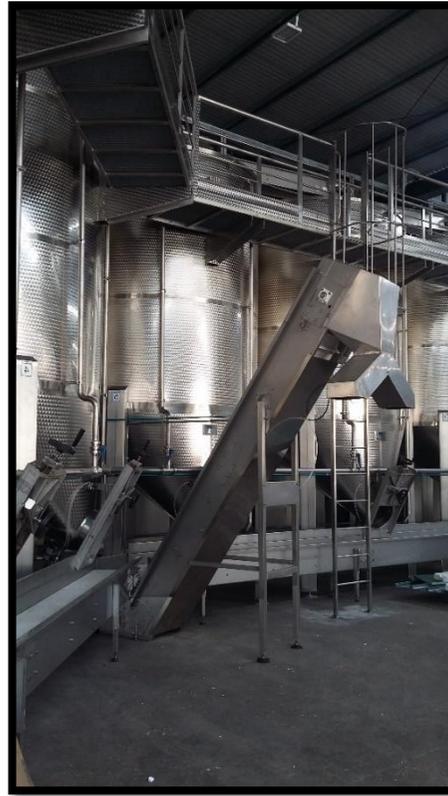
www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

2^LINEA 0761.093189 MAIL info@anetrini.it

ALCUNI IMPIANTI LAVORAZIONE FRUTTA SECCA











ANETRINI SAS
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE

www.anetrini.com

01030 CARBOGNANO (VT) - Tel. 0761.613882

Zona Ind. Loc. Capannelle nuovo sito: www.anetrini.com - info@anetrini.com



CALIBRO DI SELSEZIONE A QUATTRO SEZIONI + FUORI CALIBRO CON NASTRO ORIZZONTALE DI MISCELAZIONE E APERTURE BOCCHETTE DEVIATRICI PNEUMATICHE COMPLETO DI CAVALLETTO CON VIRATORE+NASTRO ELEVATO A LISTELLI PER IL CARICO

