



**ANETRINI** SAS  
TECNOLOGIE INDUSTRIALI E AGRICOLE



## **SCHEDA PRODOTTO**

### **DP- DEPELLICOLATORE**

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 con piattaforma di sostegno su ruote o piedini.

### **DP – DEPELLICULATOR**

This machine is used to cool, in the case of hazelnuts, peel the product after roasting. It is based on rolling with a particular movement generated by the shape of the palette, of the product, to cool evenly, in the case of hazelnuts to allow peeling. The perforated surface allows the elimination of the films which, through the suction cyclone, are eliminated and decanted together with the vapors that have particles of fruit films. Machine made of AISI 304 stainless steel with support platform on wheels or feet.

