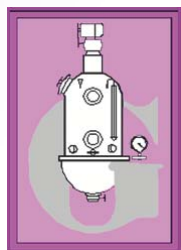


PASSATRICE



Ghizzoni Ettore & Figli snc
Via Pedemontana, 79 - 43010 Panocchia (PR)
Tel. 0521 635330/635340 - Fax 0521 635322
E-mail ufficio tecnico: tecnico.ghizzoni@libero.it
E-mail ufficio commerciale: commerciale.ghizzoni@libero.it



Passatrice monocorpo per patè di olive

Nella macchina di taglia superiore il basamento è in ghisa trattato galvanicamente per passivazione, mentre la piccola il basamento è integralmente in acciaio inox.

La particolare esecuzione del setaccio permette una rapida sostituzione dello stesso.

Le macchine possono essere realizzate con una coclea per la raccolta degli scarti e un sistema automatico di lavaggio.

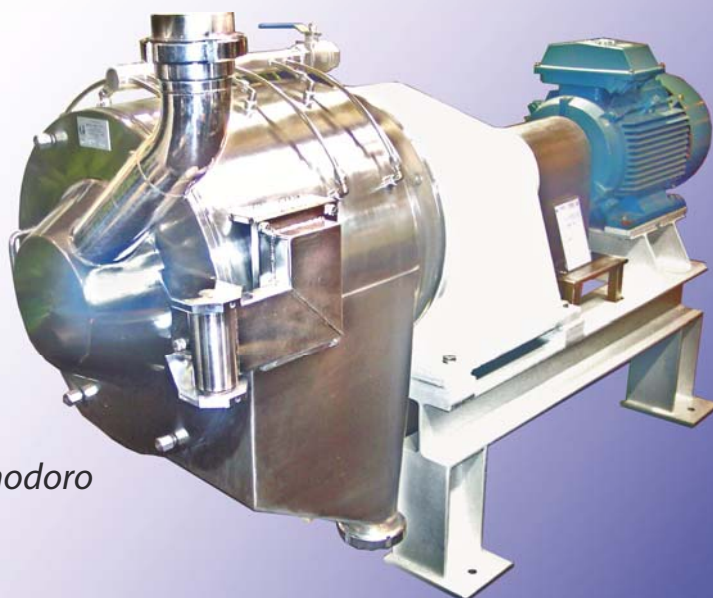
Una delle esecuzioni più particolari è quella per il trattamento di frutta prossima al punto di scongelamento.

L'automazione prevede un quadro di comando per la regolazione della velocità tramite inverter

Setaccio + portasetaccio



Passatrice monocorpo da 25q/h di pomodoro



La gamma Ghizzoni comprende anche la turbo-passatrice che viene realizzata in 2 versioni:

- Produzione di 25000l/h in versione monocorpo riferito a passata di pomodoro, in cui la superficie del setaccio è di $0,6\text{m}^2$
- Produzione di 5000l/h in versione monocorpo riferito a passata di pomodoro, in cui la superficie del setaccio è di $0,2\text{m}^2$



Gruppo rotante e separatore per passatrice da 25q/h di pomodoro

I corpi possono essere anche abbinati per la realizzazione di 2 stadi, passatrice e raffinatrice. Entrambe le macchine hanno caratteristiche costruttive uguali:

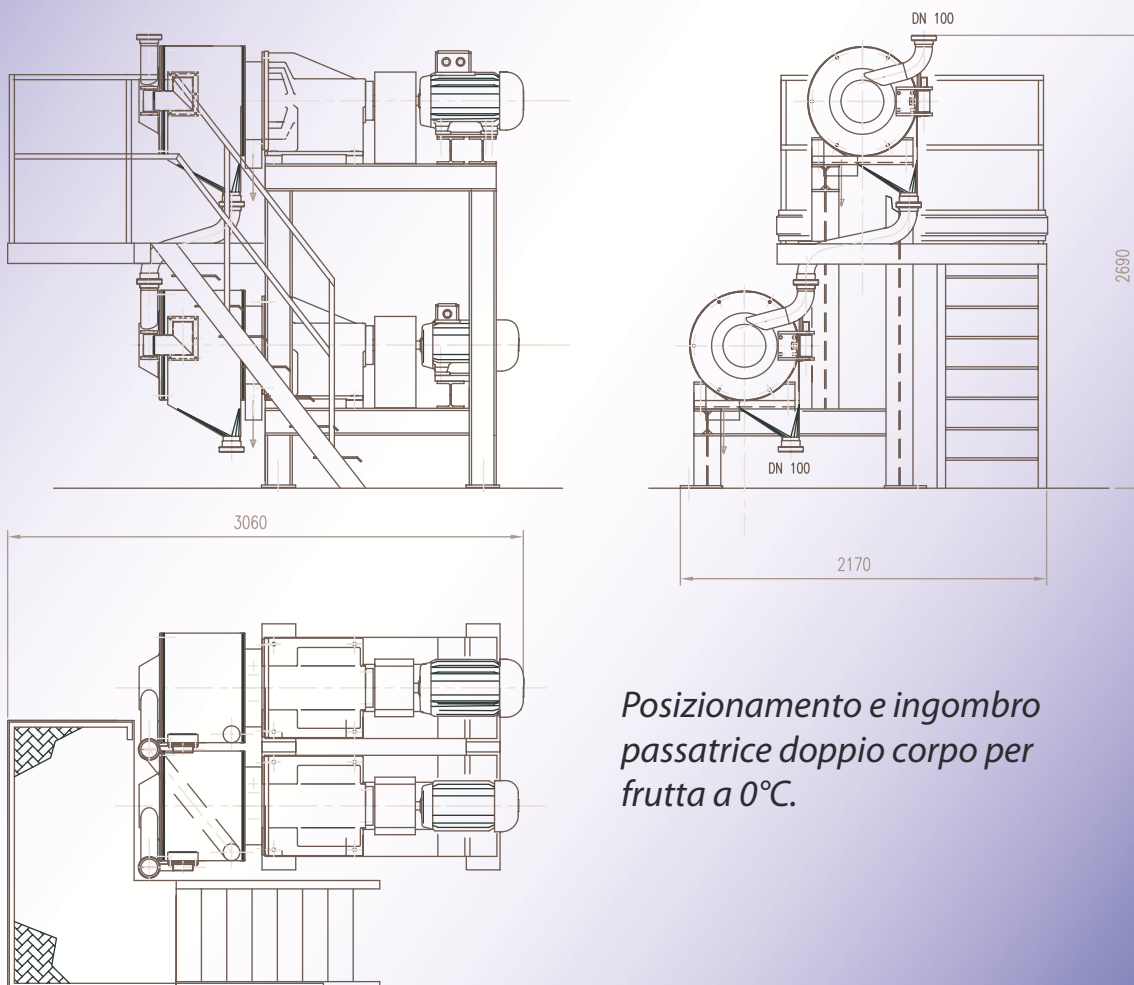
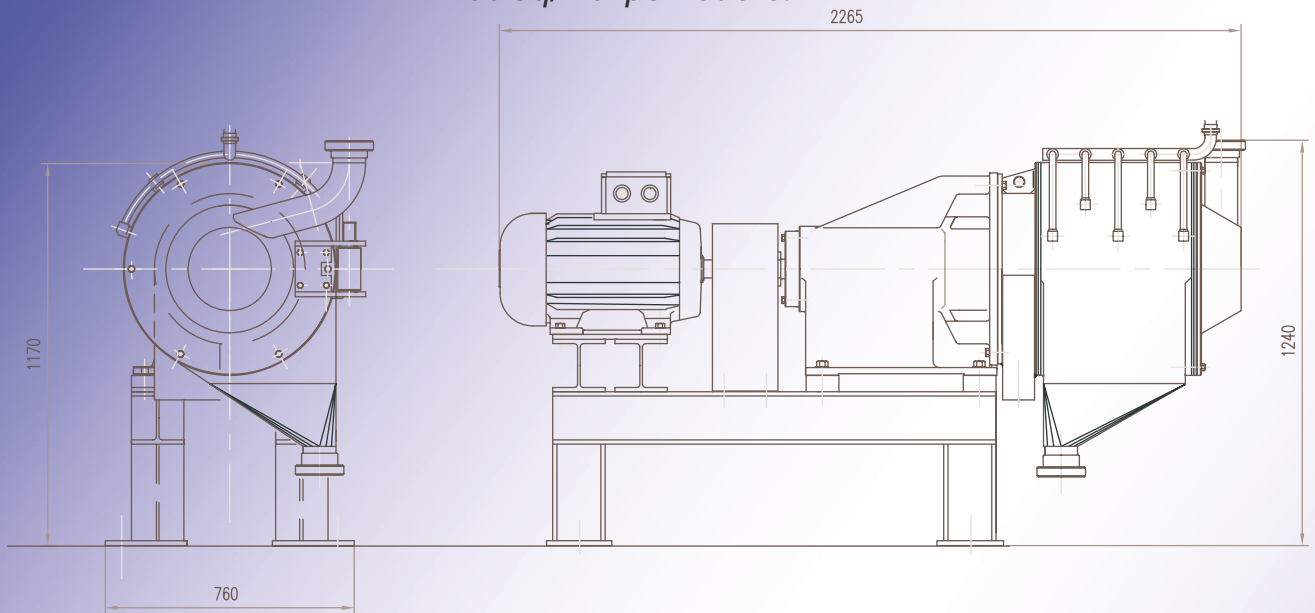
Un corpo cilindrico all'interno del quale si trova un porta setaccio con setaccio di forma tronco-conica, e un rotore che gira a velocità variabile, tramite inverter.

All'interno del setaccio sono montate 8 pale radiali ad effetto centrifugo variabile.

Il prodotto viene inviato al turbo estrattore, dove il rotore munito di pale radiali lo spinge centrifugandolo contro il setaccio.

La polpa del prodotto viene fatta passare attraverso i fori del setaccio, mentre la pelle ed i semi vengono trattenuti all'interno ed espulsi dalle pale del rotore verso lo scarico.

Posizionamento e ingombro di una passatrice da 5q/h di pomodoro.



Posizionamento e ingombro passatrice doppio corpo per frutta a 0°C.

GHIZZONI Ettore e figli s.n.c IMPIANTI PER INDUSTRIE ALIMENTARI

Tel. 0521/635330 / 635340 FAX 0521/635322

E-mail: commerciale.ghizzoni@libero.it tecnico.ghizzoni@libero.it

PANOCCHIA - PARMA - ITALY