

CARATÉRISTIQUES TECHNIQUES

- ① TRÉMIE
Introduction en continu des produits lavés même non équeutés ou non dénoyautés.
- ② TAMIS
Les produits tombent à l'intérieur du tamis, où ils sont centrifugés.
- ③ PALES
Système de pales tournant à 1500 tr/mn, produisant la centrifugation des produits situés à l'intérieur du tamis.
- ④ GOULOTTE D'ÉJECTION DU PRODUIT FINI
A la sortie de cette goulotte est récupéré le produit fini, exempt de toute amertume car ni les pépins, noyaux, arêtes ou carcasses... ne sont broyés.
- ⑤ BOUCHE D'ÉJECTION DES DÉCHETS
à savoir peaux, pépins, noyaux, queues, carcasses, os, fibres...

