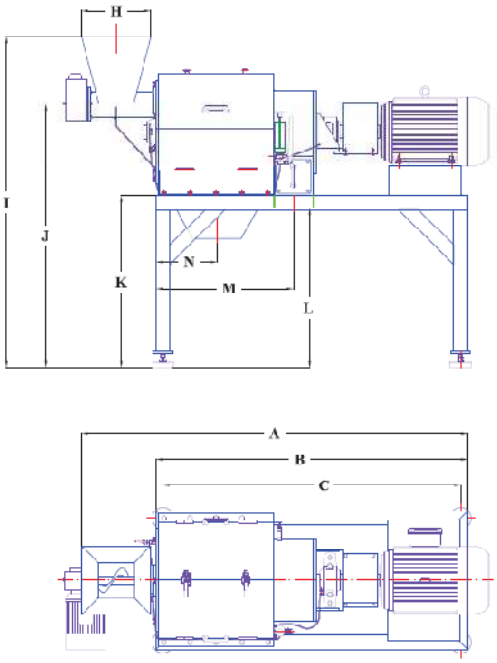
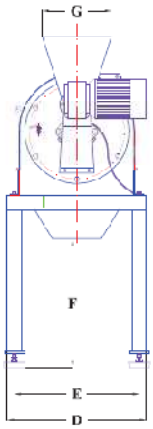
SEPARATORE NOCCIOLINO
Mod. PH-30 / PH-40 / PH-75

Il separatore di nocciolino ESPI è progettato per l'ottenimento dei frammenti del nocciolino contenuti nella polpa all'uscita del decanter. I frammenti del nocciolino dell'oliva sono molto apprezzati come combustibile, e attualmente questo sottoprodotto dei frantoi è molto redditizio sul mercato. Con queste macchine siamo in grado di beneficiare di un prodotto che fino a poco fa era scartato come rifiuto solido.
Il separatore di nocciolino ESPI è interamente in acciaio INOX. Il suo telaio è realizzato in acciaio al carbonio e dotato di supporti antivibranti. La sua griglia è smontabile e il rotore è montato su cuscinetti a rulli. Le lame sono anche reversibili e regolabili , realizzate in acciaio INOX. Il motore è dotato di un giunto elastico montato direttamente sulla macchina , e l'alimentazione è continua. A seconda del modello la produzione va da 1.000 a 15.000 kg/h





MODELLO		PH-30	PH-40	PH-75
QUOTE (mm)	A	2240	2240	2540
	B	1800	1800	2100
	C	1720	1720	2020
	D	800	800	800
	E	720	720	720
	F	695	695	750
	G	400	400	400
	H	400	400	400
	I	1915	1915	1915
	J	1525	1525	1525
	K	995	995	995
	L	825	825	825
	M	800	800	950
	N	360	360	425
RENDIMENTO		3.000/5.000 Kg/h aprox.	8.000/10.000 Kg/h aprox.	15.000/20.000 Kg/h aprox.
POTENZA		30cv/22 kw	40cv/30 kw	75cv/55 kw

Rendimenti variano a seconda dell'umidità del prodotto