

ENOISEUSE ENO

AVANT



APRÈS



Matériel pour la récolte et le travail des fruits



AMB Rousset
impasse du Tilleul
38470 BEAULIEU - France



Tél : +33 (0) 4 76 36 73 73
Fax : +33 (0) 4 76 36 70 82
E-mail : contact@ambrousset.com
www.amb-rousset.com

Caractéristiques générales

Cet appareil permet de décortiquer les noix, et de séparer les cerneaux des coquilles. Elle traite entre 40 et 120 kg de noix/heure en version standard et jusqu'à 200 kg de noix/heure avec l'option kit calibreur sur entrée d'énoiseuse.

La qualité du produit issu de l'énoiseuse est largement améliorée si les noix sont calibrées avant cassage.

L'énoiseuse traite des noix cassées. Celles-ci doivent être ventilées avant énoisage. Ceci permet d'éliminer un maximum de coquilles des fruits à traiter.

Ensuite les fruits à décortiquer sont introduits par le haut. Le système les décortique en continu. Le décorticage est ajustable en fonction du résultat obtenu (trop décortiqué = trop de cerneaux entiers cassés / pas assez décortiqué = plus de cerneaux avec coquilles coincées dedans).

On sépare ensuite les brisures des coquilles des fruits par ventilation réglable.

Les cerneaux sont toujours en contact avec des matériaux alimentaires.

Le châssis de l'énoiseuse et ses composants robustes permettent une utilisation intensive. Elle est simple d'entretien et les pièces détachées sont facilement disponibles.

Cette décortiqueuse respecte au maximum l'intégrité des cerneaux. Elle permet un rendement le plus élevé possible en cerneaux entier en fonction de la variété des calibres.

Caractéristiques techniques

Rendement	Entre 40 et 120 kg / heure suivant le diamètre des noix (version standard)
Motorisation	1,45 kW - 380v
Transmission	Moto-réducteur et vibreur
Poste de conduite	Pilotage en faisant varier la distance entre les deux plateaux d'énoisage. Les deux plateaux sont débourrés automatiquement à l'aide d'une temporisation et d'une ventilation réglable
Fonctionnement	En continu
Pieds	Réglables de - 400 à + 200mm
Options	Kit calibreur en entrée d'énoiseuse avec déviation des cerneaux (ENO0011) Rendement jusqu'à 200kg / heure
Sécurité	Conforme aux normes CE
Longueur : 1 m - Largeur : 1 m - Hauteur : de 2,30 m à 2,83 m - Poids : 340 kg	

→ OPTIONS

→ *Kit calibreur sur entrée d'énoiseuse avec déviation des cerneaux (ENO0011)*

Fonction : Décharger les plateaux d'énoiseuse.

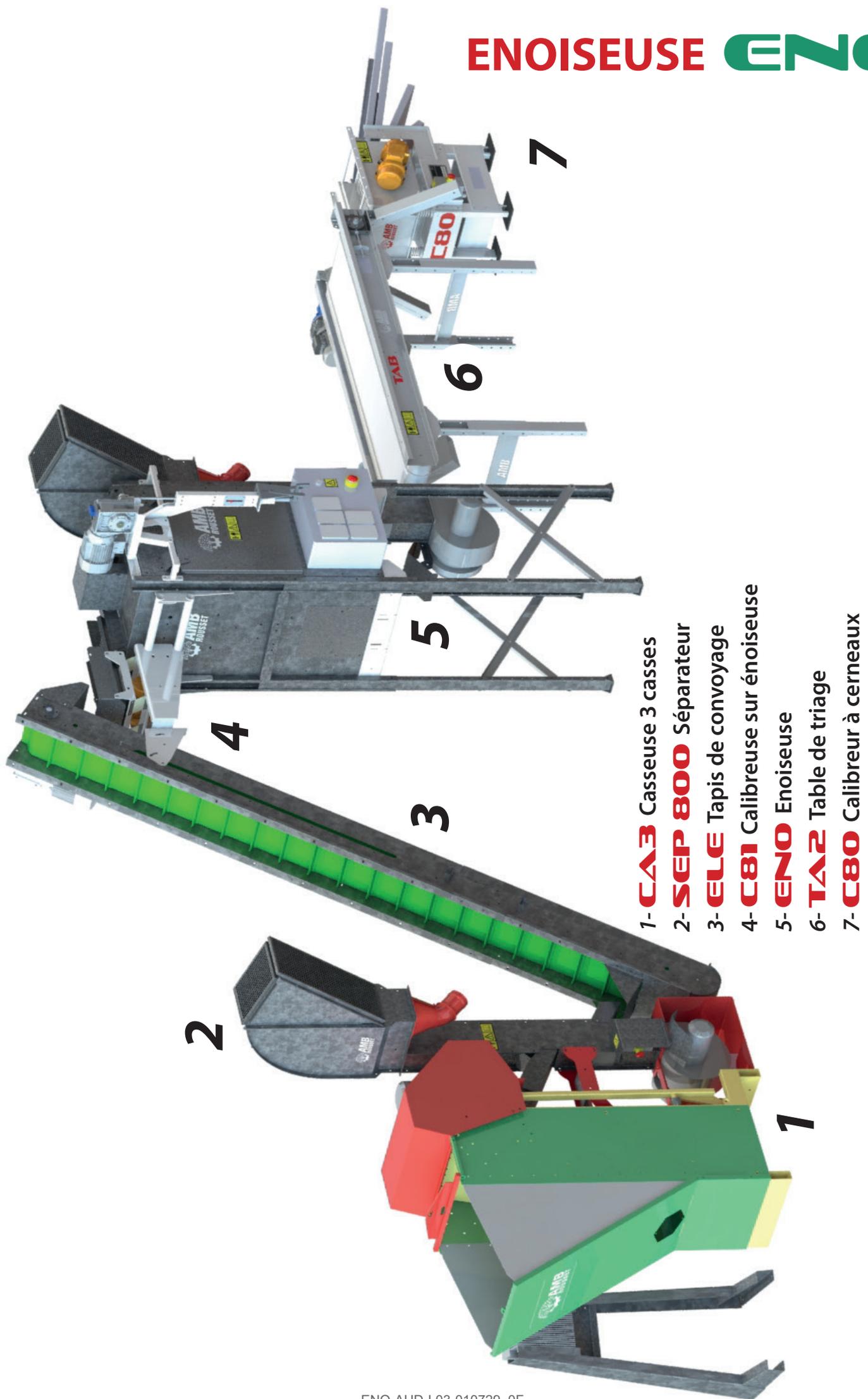
Comment : Les produits qui ne sont pas à énoiser sont by-passés (écartés) avant les plateaux d'énoiseuse. Seuls passent entre les plateaux le produit à décortiquer.

Ce qui passe : Cerneaux + coques / moitiés + coques / cerneaux complets dans coques cassées.

Ce qui est écarté : Invalides / quarts / entiers

Avantage : - permet d'augmenter la capacité de l'énoiseuse à un équivalent de 200kg de noix / heure.
- permet de ne pas abîmer des entier déjà décortiqués lors du passage entre les plateaux.





- 1- **CA3** Casseuse 3 casses
- 2- **SEP 800** Séparateur
- 3- **ELE** Tapis de convoyage
- 4- **C81** Calibreuse sur énoiseuse
- 5- **ENO** Énoiseuse
- 6- **TAZ2** Table de triage
- 7- **C80** Calibreur à cerneaux