

# DESCORTEZADORA

# ENO

ANTES



DESPUES



Fabricante de máquinas agrícolas para la cosecha y el trabajo de las frutas 

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 : [export@ambrousset.com](mailto:export@ambrousset.com)  
[www.amb-rousset.com](http://www.amb-rousset.com)

## Características generales

Este dispositivo permite diseccionar las tuercas y separar los núcleos de las carcasas. Procesa entre 40 y 120 kg de tuercas / hora en versión estándar y hasta 200 kg de tuercas / hora con el kit de calibrador de opción en la entrada de la máquina energética.

La calidad del producto del enoiseuse se mejora grandemente si las tuercas se calibran antes de romperse.

El engrasador trata las nueces rotas. Estos deben ser desglosados antes del enoisage. Esto elimina un máximo de conchas de los frutos a tratar.

Luego se introducen los frutos a pelar desde arriba. El sistema los envuelve continuamente. El bombardeo es ajustable dependiendo del resultado obtenido (demasiado descascarillado = demasiados granos enteros rotos / no suficientemente recortados = más granos con cáscaras encajadas).

Las cáscaras de fruta rotas se separan luego por ventilación ajustable.

Los granos están siempre en contacto con los materiales alimenticios.

El marco del enoiseuse y sus componentes robustos permiten un uso intensivo. Es fácil de mantener y las piezas de repuesto están fácilmente disponibles.

Este descortezador respeta totalmente la integridad de los núcleos. Permite el mayor rendimiento posible en granos enteros dependiendo de la variedad de tamaños.

## Características técnicas

<b>Rendimiento</b>	Entre 40 y 120 kg / hora según el diámetro de las tuercas (versión estándar).
<b>Motores</b>	1.45 kW - 380v
<b>Transmisión</b>	Moto-reductor y vibrador.
<b>Posición de conducción</b>	Pilotaje variando la distancia entre las dos placas de enoisage. Ambas bandejas se desbarban automáticamente con un retraso y ventilación ajustable
<b>Operación</b>	Continua
<b>Pies</b>	Ajustable de - 400 a + 200mm
<b>Opciones</b>	Kit de calibración con deflexión del núcleo (ENO0011) Rendimiento hasta 200kg / hora.
<b>Seguridad</b>	Compatible con CE
<b>Longitud: 1 m - Anchura: 1 m - Altura: de 2,30 m a 2,83 m - Peso: 340 kg</b>	

## → OPCIONES

→ **Kit de calibración en la entrada energética. con deflexión de los núcleos (ENO0011)**

**Función:** Descargar las placas de enoiseuse.

**Cómo:** Los productos que no deben ser desoisados se pasan por alto antes que las placas de enoiseuse. Solo pase entre las bandejas el producto a pelar.

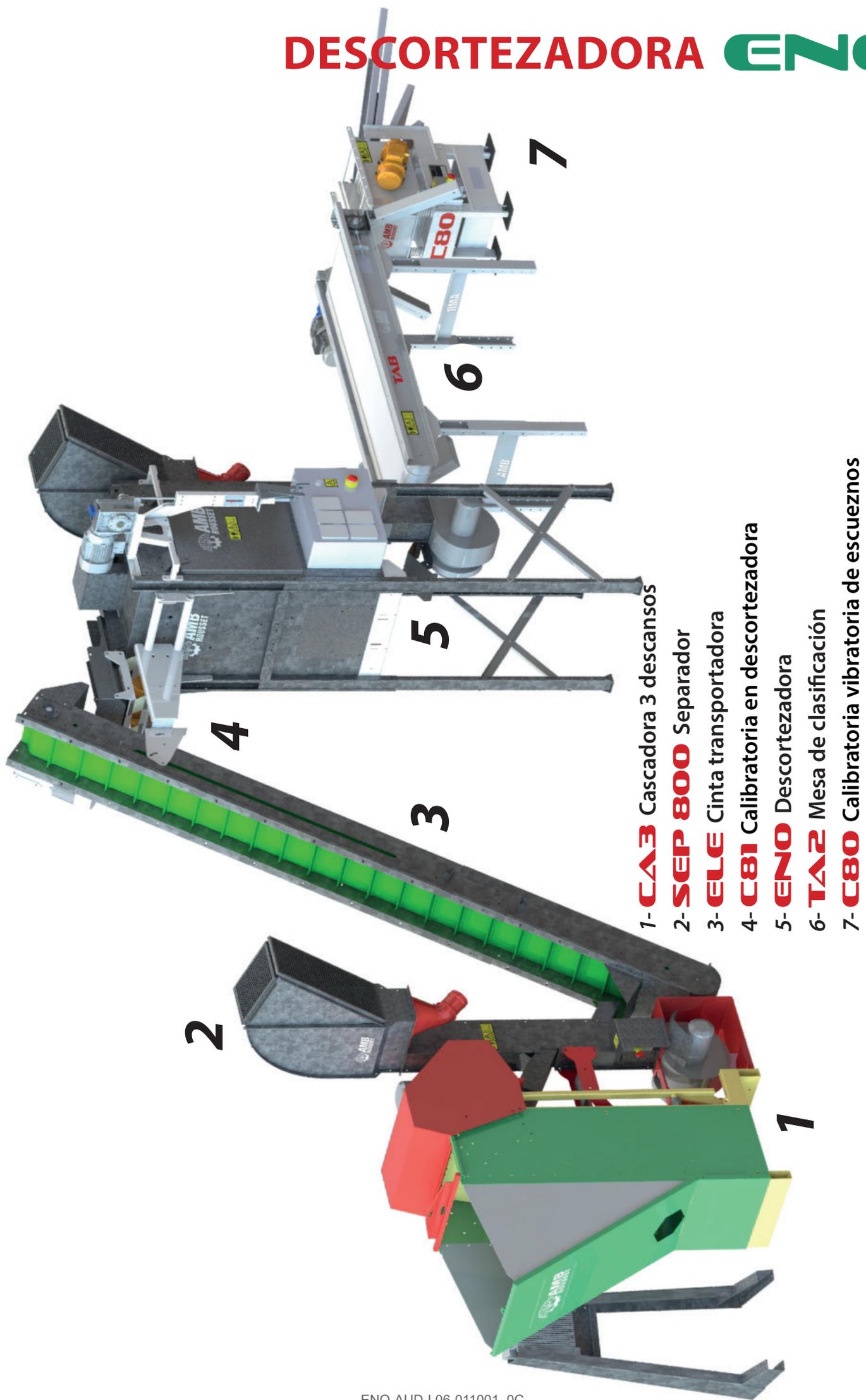
**Qué sucede:** Kernels + hulls / halves + hulls / kernels complete in hulls.

**Lo que se descarta:** Invalids / quarters / integers

**Ventaja:** permite aumentar la capacidad del uso en un equivalente a 200 kg de nueces / hora.  
- No dañar todo ya decorticado al pasar entre bandejas.



# DESCORTEZADORA ENO



- 1- **CA3** Cascadora 3 descansos
- 2- **SEP 800** Separador
- 3- **ELE** Cinta transportadora
- 4- **C81** Calibradora en descortezadora
- 5- **ENO** Descortezadora
- 6- **TA2** Mesa de clasificación
- 7- **C80** Calibradora vibratoria de escueznos