



Denocciolatrice realizzata completamente in acciaio inox, indicata per piccole produzioni. Il macchinario effettua una separazione completa della pompa dal nocciolo interno, e contemporaneamente esercita una frantumazione della frutta, creando un prodotto finale idoneo a marmellate o fermentazioni.

La possibilità di installare vagli di varie foratura consente l'utilizzo del macchinario con molteplici tipologie di prodotto, ed in particolare: ciliegie, prugne, albicocche, pesche. Inoltre l'installazione di vagli speciali, consente la realizzazione di un prodotto finale idoneo per i succhi di frutta.



Destoner made entirely of stainless steel, suitable for small productions. The machine performs a complete separation of the pulp from the inner core, and at the same time makes a crushing fruit, creating a final product suitable for jams or fermentation processes.

The possibility of installing screens of various drilling allows the use of machinery with multiple types of product, and in particular: cherries, plums, apricots, peaches.

Furthermore the installation of special screens, allows a final product suitable for fruit juices.

Modello Type	Motore Engine kw	Altezza di scarico noccioli Stone unloading height mm	Altezza scarico succo Juice unloading mm	Altezza di carico Loading mm	Portata Capacity kg/h	Dimensioni tramoggia Dimension hopper mm	Peso Weight kg
DELTA 1	2,2	480	370	1420	1000	1400x700x1420	150



# ENOTALIA

s.r.l.

**COSTRUZIONI MACCHINE ENOLOGICHE**

Via Provinciale Pisana, 162 - 50050 PIEVE A RIPOLI - CERRETO GUIDI (FI)  
Tel. +39 0571 588031 - Fax +39 0571 588080 - [www.enoitalia.net](http://www.enoitalia.net) - [info@enoitalia.net](mailto:info@enoitalia.net)



# DENOCCIOLATRICE PER FRUTTA



# ENOITALIA