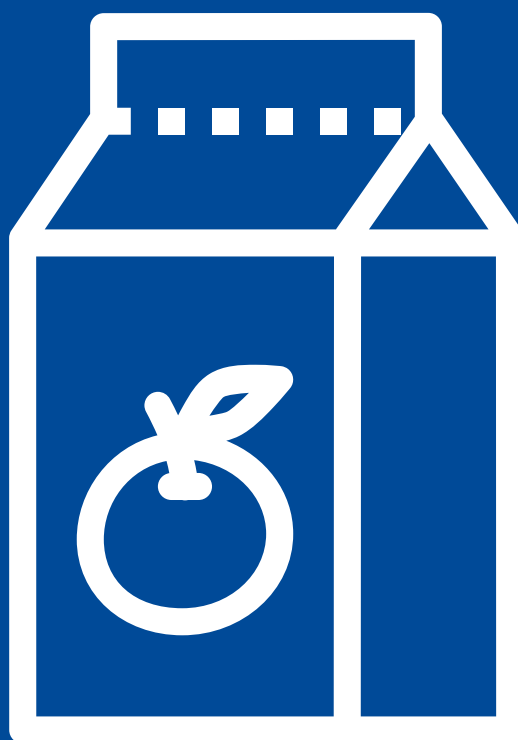




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING  
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED  
FOOD PROCESSING SOLUTIONS

---



---

EN - IT

**mod. HANOI**  
PULPER-REFINIER  
PASSATRICE – RAFFINATRICE

# HANOI

PULPER-REFINIER  
PASSATRICE – RAFFINATRICE



JUICE  
AND PUREE  
SUCCO  
E PUREA



available for:  
TROPICAL FRUITS • FRUITS  
CITRUS FRUITS • PINEAPPLES

disponibile per:  
FRUTTA TROPICALE • FRUTTA  
AGRUMI • ANANAS

This technology has the purpose to refine various types of foodstuff, guaranteeing good results without damaging the final products. The machine is suitable to obtain from raw fruit or vegetables juices a product without impurities like: skins, small pieces of seeds or pits, whole seeds, black holes, etc. Normally this system is used in the canning industry, with fruits, tomatoes, mango and other tropical fruits for making juices or purees. The pulper-refiner is available in different models with one or more processing stages, according to the type of product to be processed and to the required characteristics of the finished product. The unit is equipped with stainless steel perforated screens, easy-to-interchange. The diameter of the holes of the screen is available in different sizes in order to be able to process different kind of products. The product entering the sieve is centrifuged by the beaters (with adjustable distance), installed on a rotor that rotates at high speed. The shape and structure of these beaters have been designed to minimize the stress on the product. The puree or juice pass through the holes in the screen and falls into the discharging hopper, while the wastes (skins, seeds, etc.) exit from the rear part of the machine. The machine is equipped easily openable inspection covers armed with safety switches.

Tecnologia nata per raffinare una vasta gamma di prodotti alimentari garantendo buoni risultati senza deterioramento nel prodotto finito. La macchina è idonea per ottenere da succhi di frutta o di vegetali grezzi un prodotto esente da impurità quali: pelli, pezzetti di semi, semi interi, punti neri, ecc. Normalmente questa macchina viene applicata nell'industria conserviera, con frutta, pomodoro, mango e altri frutti tropicali da trasformare in purea e succhi. Il sistema è disponibile in vari modelli ad uno o più stadi di lavorazione, a seconda del tipo di prodotto da trasformare e delle caratteristiche che il prodotto finito deve avere. La macchina è dotata di setacci in acciaio inossidabile facilmente intercambiabili e con forature di varie misure, consentendo così di lavorare molteplici tipologie di prodotto. Il prodotto entrando all'interno del setaccio viene centrifugato dai battitori a distanza regolabile installati su un rotore e che ruotano a forte velocità. La forma e la struttura di questi battitori è stata studiata al fine di ridurre al minimo lo stress a cui il prodotto viene sottoposto. La purea e il succo passano attraverso i fori del setaccio e scendono nella tramoggia di uscita, mentre gli scarti (pelli, semi, ecc.) fuoriescono dalla parte posteriore della macchina. Il diametro dei fori del setaccio varia in funzione del prodotto. La macchina è dotata di coperchi d'ispezione facilmente apribili e muniti di interruttori di sicurezza.

Installed power / Potenza installata

Dimensions / Dimensioni

Machine available in several sizes according to the product capacity.