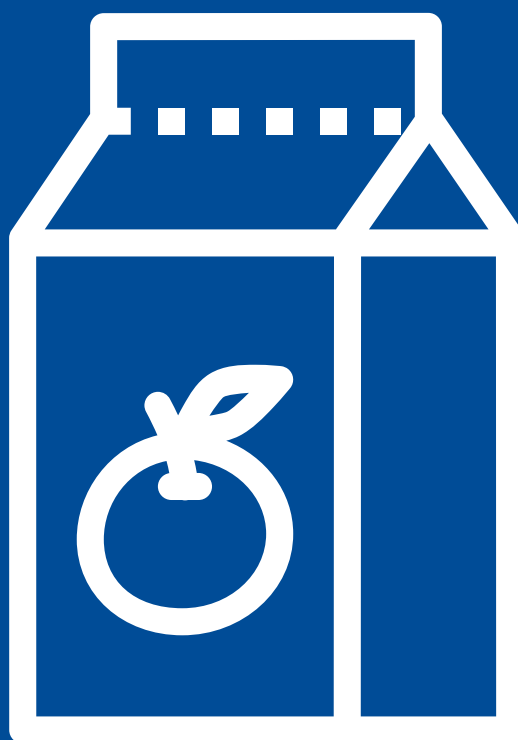




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. MEKONG
JUICE AND PULP EXTRACTOR
ESTRATTORE DI SUCCO E POLPA

MEKONG

JUICE AND PULP EXTRACTOR
ESTRATTORE DI SUCCO E POLPA



JUICE
AND PUREE
SUCCO
E PUREA



available for:
TROPICAL FRUITS • CITRUS FRUITS
PINEAPPLES

disponibile per:
FRUTTA TROPICALE • AGRUMI
ANANAS

Machine suitable to extract raw juices or pulp from fruits like pineapple, passion fruit, papaya, kiwi, guava, melon and also from citrus fruits already without oil. Of course product must be washed and properly sorted before entering the extractor. The system is fed from its top side by means of a dosing elevator belt. After the operation, juice and/or pulp comes out from a central outlet of the unit and collect in a special tank. Through pumps it could be also directly transport to the next processing step. Skins are evacuated from two lateral slides. For some products like pineapple is required an additional squeezing step in order to extract the residual juice from the skins. This operation can be done by using the screw press manufactured by Turatti. As first step, the product entering the machine is cut into halves by means of an horizontal knife installed between two counterrotating rollers. These rollers transport and push the half-fruits against a special separator grid. By pressing the product against this grid, pulp and raw juice are separated from the skins. The squeezing pressure can be adjusted according to the type of fruit, the maturation level and the skin thickness in order to obtain the maximum yield without compromising the quality of the final product. Possibility also to easily change the separator grid based on the kind of product to process and the final result you want to obtain. Machine with hygienic design that allows a full and easy access to each part of the machine and quick cleaning operations. The unit is also equipped with an integrated C.I.P. system for automatic cleaning and disinfecting operations after the working cycle.

Macchina adatta per estrarre il succo o la polpa da frutti quali ananas, frutto della passione, papaia, kiwi, guava, melone, ecc. Ovviamente il prodotto deve essere lavato e controllato prima di entrare nell'estrattore.

Il sistema è alimentato dall'alto per mezzo di un nastro elevatore di dosaggio. Dopo l'operazione, il succo e / o la polpa escono da un'uscita centrale dell'unità e vengono raccolti in uno speciale serbatoio.

Tramite pompe può anche essere trasportato direttamente alla fase successiva di lavorazione. Le pelli vengono evacuate tramite due scivoli laterali.

Alcuni prodotti, come l'ananas, richiedono un'ulteriore spremitura per estrarre il succo residuo dalle bucce. Questa operazione può essere eseguita utilizzando la pressa a vite costruita da Turatti.

Per prima cosa il prodotto che entra nella macchina viene tagliato a metà mediante un coltello orizzontale installato tra due rulli controrotanti. Questi rulli trasportano e spingono le due metà del frutto contro una speciale griglia separatrice. Pressando il prodotto contro questa griglia, la polpa e il succo crudo vengono separati dalle bucce.

La pressione di spremitura può essere regolata in base al tipo di frutta, al livello di maturazione e allo spessore della buccia, al fine di ottenere la massima resa senza compromettere la qualità del prodotto finale. Possibilità anche di cambiare facilmente la griglia del separatore in base al tipo di prodotto da lavorare e al risultato finale che si desidera ottenere.

Installed power / Potenza installata

3,75 kW

Dimensions / Dimensioni

45 5/16 x 52 19/32 x H.80 7/16 in
1151 x 1336 x 2043 mm