



**EA-361**

Les amandes sont déversées dans la trémie après avoir été ébouillantées, elles passent à travers des cylindres spéciaux en caoutchouc et tombent parfaitement pelées dans un bac récupérateur; les épiluchures sont automatiquement séparées et acheminées jusqu'au bac latéral par un ventilateur.

- Trémie inox
- 2 bacs récepteurs inox, un pour les épiluchures et l'autre pour les fruits pelés
- Cylindres en caoutchouc
- 2 moteurs

Production horaire: 30 kg (en 3 passages)  
 Degrés d'épiluchage: 75 % au 1er passage  
                                   92 % au 2ème passage  
                                   99 % au 3ème passage

**EA-361**

Almonds, put into the charging hopper after being scalded in boiling water, run through special rubber cylinders and drop into a proper container, perfectly peeled. Peels are automatically separated and conveyed to the side box by fan.

- Stainless steel hopper
- 2 stainless steel containers, one for the peels and the other one for the peeled fruits
- Rubber cylinders
- 2 motors

Hourly production : 30 kg (in 3 passages)  
 Percentage of peeling : 75 % after the 1st passage  
                                   92 % after the 2nd passage  
                                   99 % after the 3rd passage

**Dimensions / Dimensions**

Hauteur / Height mm	1380
Profondeur / Length mm	400
Largeur / Width mm	730

**Poids / Weight**

Kg	85
----	----

**Puissance / Power**

kW	0.38
----	------

**Voltage / Voltage**

TRI – 230/400V – 50/60Hz