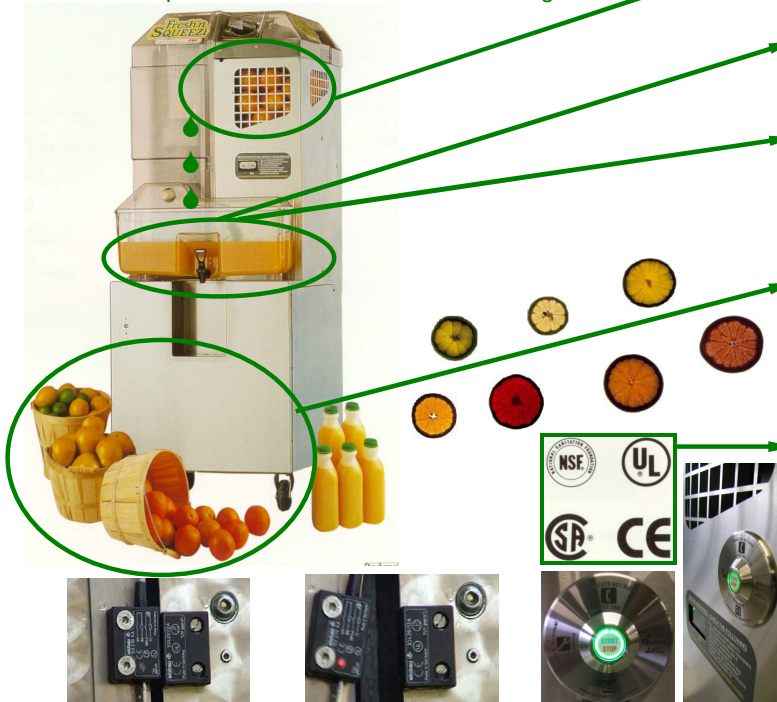


Siamo lieti di presentarvi **Multi-Fruit Juicer FMC** ed

"il principio **FRESH 'N' SQUEEZE** di estrazione dal frutto intero"



- ◆ Spremendo più del 75 %
- ◆ della produzione mondiale di succhi di agrumi.



SPREMI AGRUMI INOX : **Multi-Fruit Juicer FMC**

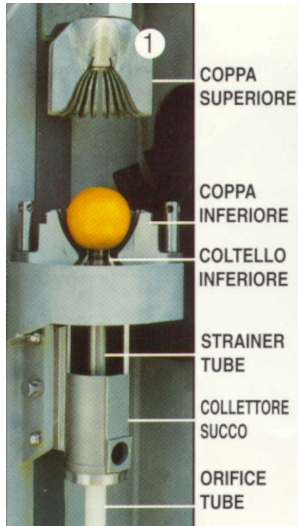
Peso: 243 Kg. Altezza/Larghezza/Lunghhezza: 170/64/81 cm
Tramorgia frutta, contenitore bucce = 18Kg.
Recipiente succo = 13Lt.

VANTAGGI A COLPO D'OCCHIO:

- **Velocità di lavorazione in Minuti/Ore: 20/1'200 pezzi**
= **Minimo 1,3/80 Lt. = 2,4/145 Kg. per frutta PICCOLA**
= **Massimo 2,3/140 Lt. = 4,2/255 Kg. per frutta GRANDE.**
- **Succhi a basso costo ed alta resa** (dal peso della frutta si ricavano **dal 50% al 60% di spremuta**, a seconda del tipo di agrumi).
- **Spremute fresche, di gusto naturalmente dolce, senza retrogusto amaro. Nient'altro che succhi e polpa di frutta**, senza residui di semi, scorze, albedo ed olii eterici.
- **Versatilità (*)**: **tutti gli agrumi**, quali **Mandarini, Limoni, Arance di diverse qualità (anche i tarocchi) e Pompelmi.**
(*) **Senza altri accorgimenti particolari si possono utilizzare diversi Strainer Tubes al variare della polpa**
Calibro della frutta per cartoni da 18 Kg. : 200-48
Dimensioni della frutta: Minimo = 65 Massimo = 98 mm
- **Concezione igienica dei moduli di spremitura**, costruiti utilizzando materiali in **alluminio ed acciaio inox**, resistenti quindi **all'acqua ed agli acidi.**
- **Fermi-Macchina e costi di riparazione ridotti al minimo** grazie al Design funzionale.
- **La mancanza di parti esposte si traduce in garanzia di sicurezza per l'operatore.**

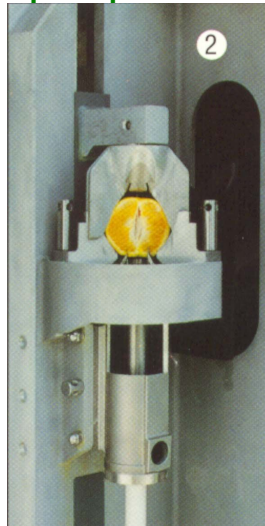
© Copyright 2003. ORANGE EXPRESS. All rights reserved.

"il principio **FRESH 'N' SQUEEZE** di estrazione dal frutto intero":



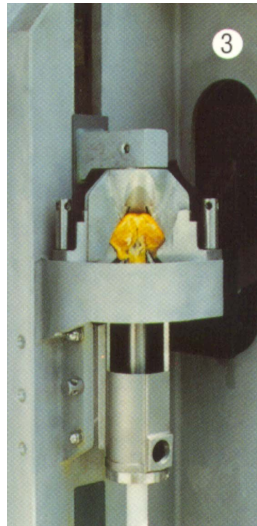
La coppa superiore e quella inferiore sostengono la parte esterna dell'agrume durante tutto il ciclo di separazione del succo da scorze e albedo, **impedendo costantemente la spaccatura del frutto stesso.**

In questa prima fase del ciclo di estrazione, la coppa superiore muove verso il basso causando una pressione dell'agrume sul coltello, in modo che si



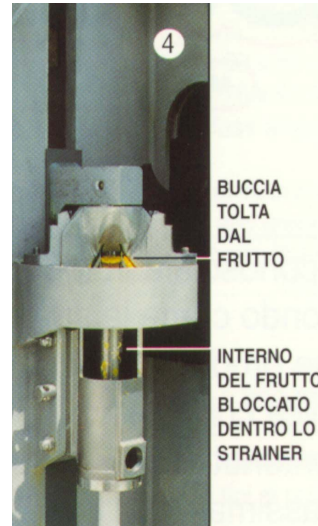
pratici **un foro nella parte inferiore del frutto**. Il profilo esclusivo delle coppe sostiene l'agrume, **sempre in modo da evitarne la spaccatura durante la spremitura.**

All'aumento di pressione delle 2 coppe, **la polpa viene spinta verso la parte inferiore del frutto e nello strainer tube. La buccia, che si trova a questo punto tra la coppa inferiore ed il coltello,**



viene convogliata e cade nel contenitore di rifiuti sottostante.

Le parti interne dell'agrume, che vengono a trovarsi nello **strainer tube**, vengono ora **schiate con estrema pressione dall'orifice tube** e, passando attraverso ai fori dello **strainer tube**, vanno a finire nel **collettore del succo**. Gli scarti (semi e membrane del



frutto) invece finiscono nel già prima menzionato **contenitore di bucce.**



FMC's exclusive **strainer tube** (filtro).

CITRUS EXPRESS by Michele Gurrieri

Lindenbuckweg 9, 8306 Brüttisellen ZH / SWITZERLAND

Phone +41 (0) 44 830 28 03, Mobile +41 (0) 78 601 80 00, Fax +41 (0) 860 78 601 8000

eMail MG@ORANGE-EXPRESS.COM WebSite www.ORANGE-EXPRESS.COM