



LINEA DI SELEZIONATRICI PER OLIVE

Extrasorter JET Olive da tavola e Olive da frantoio

La selezionatrice Extrasorter è la più diffusa selezionatrice ottica sul mercato per olive. Il sistema ottico è in grado di individuare frutti di colore diverso e separarli così per diversa destinazione o qualità. Il diverso colore in tutte le sue sfumature, dal verde, passando per il viola al nero, indica diversi stadi di maturazione e la separazione semplifica la destinazione delle olive per uso da tavola o da oleificazione.

La selezionatrice può essere collocata all'ingresso della linea dove spesso sono presenti corpi estranei che vengono raccolti insieme al prodotto, quali foglie rametti e piccoli animali.

Il sistema di visione una volta individuato il frutto lo colpisce con un preciso getto d'aria che ne consente così la separazione in maniera efficace.

E' possibile la separazione sia per le olive fresche che per le olive in salamoia

La selezionatrice viene costruita in diverse dimensioni e proposta con capacità da 5 a 30 tonnellate per ora

BEST SELLER

