

**FR** **MICRO 25** avec une capacité réglable de **900 à 9000 œufs/heure**, est la casseuse de la ligne Pelbo conçue pour les petits centres de cassage, pour toutes les entreprises alimentaires, les usines de pâtes, les pâtisseries et les entreprises qui ont besoin de casser et séparer facilement et rapidement les œufs. Ses dimensions compactes permettent son installation dans tous les locaux même les plus petits.

**MICRO 25** peut être équipée d'un système de chargement manuel ou d'un bac de chargement pour répondre aux exigences de tous les clients. La casseuse **MICRO 25** peut être fournie avec des machines à laver les œufs avec des buses d'aspersion et recyclage de la solution de lavage dans deux versions différentes, avec ou sans brosses. **(Détails 1)**

**MICRO 25** est équipée d'un système de séparation avec glissières, **(Détails 2)** pour une séparation jaune/blanc d'œuf parfaite et, par ailleurs, la configuration des bacs de récupération du liquide assure un traitement particulièrement délicat du jaune en évitant toute rupture.

Réalisée avec les mêmes composants que les casseuses haute capacité, **MICRO 25** garantit un fonctionnement fiable dans le temps.

**MICRO 25** est réalisée dans le respect des normes les plus strictes en matière d'hygiène et alimentaires, chacune de ses parties est donc facilement lavable.

**IT** **MICRO 25** con una capacità regolabile da **900 a 9000 uova/ora**, è la sgusciatrice della linea Pelbo ideata per i piccoli centri di sgusciatura, per tutte le aziende alimentari, pastifici, pasticcerie ed aziende che hanno il bisogno di sgusciare e separare facilmente e velocemente le uova. Le sue dimensioni compatte permettono il posizionamento in tutti i locali anche i più ridotti.

**MICRO 25** può essere equipaggiata con un sistema di carico manuale o con una vasca di carico per soddisfare le esigenze di ogni cliente. La sgusciatrice **MICRO 25** può essere fornita con lavatrici per uova con ugelli di aspersione **(DETTAGLIO 1)** e ricircolo della soluzione di lavaggio in due tipologie, con e senza spazzole.

**MICRO 25** è dotata di un sistema di separazione con scivoli, **(DETTAGLIO 2)** per una perfetta separazione tuorlo/albuma ed inoltre la configurazione delle vasche di recupero del liquido assicura un delicatissimo trattamento del tuorlo prevenendo qualsiasi rottura.

Realizzata con gli stessi componenti delle sgusciatrici di alta capacità, **MICRO 25** garantisce un funzionamento affidabile nel tempo.

**MICRO 25** è realizzata seguendo le più rigorose normative igienico-alimentari e quindi ogni sua parte è facilmente lavabile.

The machine features and descriptions reported within this brochure are intended for general purposes. PELBO S.p.A. reserves the right to modify the equipment for the purpose of improving quality, safety and performance. Some of the accessories described in this brochure are optional and supplied only at the customer's request. The exact list of accessories sold with the machine is the one indicated on the order confirmation.



# Pelbo



**EN** **MICRO 25**, with variable production capacity from **900 to 9000 eggs/hour**, is the Pelbo line egg-breaking machine designed for small egg-breaking plants, for all foodstuff, pasta and pastry plants as well as all other companies that need to break and separate eggs easily and quickly. Its compact size allows it to be installed just about anywhere, even in the smallest places.

**MICRO 25** can be equipped with either a manual loading system or a loading tank, so as to satisfy the requirements of every customer. The **MICRO 25** egg-breaker can also be supplied with an egg washing machine with aspersion nozzles **(DETAIL 1)** and recycling of cleaning solution in two different versions, with or without brushes.

**MICRO 25** is also equipped with an egg-separation accessory with chutes, **(DETAIL 2)** for perfect egg-yolk separation; in addition, the liquid collection tanks are especially configured to ensure extra gentle treatment of yolks, thereby preventing their breaking.

Made using the same components as the high-capacity egg-breaking systems, **MICRO 25** guarantees reliable operation in time.

**MICRO 25** is built in compliance with the strictest food hygiene standards, and consequently all its components can be easily cleaned.

**Pelbo**<sup>®</sup>  
Egg Processing Equipments

**Pelbo S.p.A.**  
Via S. Margherita, 133  
20047 Brugherio (MB) - Italy  
Tel. +39 039 880 749  
Fax +39 039 2873 520  
info@pelbo.it - www.pelbo.it

**MICRO 25**  
Egg-breaker Separator 900-9.000 Eggs/hour



**ES** MICRO 25 tiene una capacidad de producción regulable de **900 a 9000 huevos/hora**. Es la cascadora de la línea Pelbo destinada a las pequeñas plantas de quebrado, todas las empresas alimentarias: fábricas de pasta, pastelerías, panaderías y compañías que necesiten quebrar y separar el huevo fácil y rápidamente. Sus reducidas dimensiones le permiten situarse incluso en los locales más pequeños.

MICRO 25 monta un sistema de carga manual. La cascadora MICRO 25 puede suministrarse junto a diferentes tipos de lavadoras para huevos, con y sin cepillos, con boquillas de aspersión (**DETALLE 1**) y recirculación de la solución de lavado.

MICRO 25 adopta un sistema de separación con canaleta, (**DETALLE 2**) obteniendo así una separación perfecta de yema y clara. Esto unido a la especial disposición del tanque de recolección de líquido asegura un trato delicado a la yema, evitando de este modo cualquier rotura.

Construida con los mismos componentes que las cascadoras de gran capacidad de producción, MICRO 25 garantiza un funcionamiento fiable y duradero.

MICRO 25 se ha fabricado siguiendo las normativas más estrictas en materia higiénico-alimentaria, siendo cada una de sus partes fácilmente lavables.



**ALSO AVAILABLE FOR SUPER WHOLE EGG PRODUCTION**

**DETAIL 2**

**DETAIL 1**



**DE** MICRO 25 mit einer verstellbaren Kapazität von **900 bis 9000 Eiern/ Stunde** ist die Eieraufschlagmaschine der Firma Pelbo, die sich besonders für kleine Firmen eignet, für Nahrungsmittelhersteller, Bäckereien, und Unternehmen, die besonders schnell und einfach Eier aufschlagen und trennen müssen. Ihre kompakten Maße gestatten einen Einbau auch in den kleinsten Räumlichkeiten.

MICRO 25 kann mit einem manuellen Aufladesystem oder einem Ladetablett ausgestattet werden, je nach Anforderungen des Kunden.

Die Eieraufschlagmaschine MICRO 25 kann mit einer Eierwaschmaschine ausgestattet werden, die über Sprühdüsen mit Flüssigkeitsauffangzyklus zur Wiederverwertung und Waschlösung verfügen und entweder mit oder ohne Bürsten ausgestattet werden können. (**DETAIL 1**)

MICRO 25 besitzt ein Eiertrennsystem über Rutschen für ein perfektes Trennen von Eigelb und Eiweiß. (**DETAIL 2**) Weiterhin sorgt die Form der Auffangbecken dafür, dass das Eigelb so sorgsam wie möglich behandelt wird, ohne kaputt zu gehen.

Mit denselben Komponenten ausgestattet wie die Eieraufschlagmaschinen mit hoher Kapazität garantiert MICRO 25 Verlässlichkeit und Haltbarkeit.

MICRO 25 wurde unter Beachtung der strengsten Hygiene- und Nahrungsmittelnormen hergestellt, jedes Einzelteil ist somit einfach waschbar.

**RU** MICRO 25 с регулируемой производительностью от **900 до 9 тыс. яиц в час** - яйцеразбивочная машина линии Pelbo, созданная для некрупных центров по разбивке яиц, для всех предприятий пищевого сектора, макаронных и кондитерских фабрик, а также фирм, испытывающих необходимость в быстрой и простой разбивке и сепарации яиц. Благодаря своим компактным размерам эта машина может устанавливаться даже в помещениях с ограниченными площадями.

MICRO 25 может оснащаться системой ручной загрузки или загрузочным лотком, что позволяет удовлетворить требованиям практически любого заказчика. Яйцеразбивочная машина MICRO 25 может поставляться в комплекте с яйцемоечными машинами, в которых предусмотрены форсунки для водяных струй (**детализация 1**) и рециркуляция промывочного раствора; яйцемоечные машины могут быть двух типов - со специальными щетками или без них.

MICRO 25 оснащена системой сепарации желобкового типа (**детализация 2**) для оптимального отделения желтков от белков; кроме того, особая форма ёмкостей для сбора жидкого продукта обеспечивает крайне деликатную обработку желтка, предотвращая его разрушение.

Использование в MICRO 25 тех же компонентов, что и для высокопроизводительных яйцеразбивочных машин, гарантирует её надёжность и продолжительный срок службы.

MICRO 25 изготовлена с соблюдением самых строгих санитарно-гигиенических норм, предусматривающих простоту и лёгкость мойки каждой её части.