



ABL^{SRL}

COSTRUZIONI MECCANICHE
PER L'INDUSTRIA CONSERVIERA



CATALOGO GENERALE

General catalogue - Catalogue général - Gesamtkatalog

Da oltre 25 anni punto di riferimento per l'industria di trasformazione delle mele, ABL si distingue sul mercato internazionale per la semplicità ed affidabilità degli impianti, così come per la unicità delle lavorazioni che le proprie macchine sono in grado di eseguire.

Alla base di questo successo infatti ci sono i clienti e tutte quelle aziende che nel corso degli anni ci hanno affidato le loro problematiche e hanno consentito ad ABL di sviluppare macchine nuove ed innovative che arricchiscono e completano le linee di lavorazione anche per altri tipi di frutta.

Così oltre alla già consolidata "linea mele" potete trovare soluzioni per la lavorazione di pesche, di pere e peperoni. Negli ultimi tempi poi è stata dedicata una particolare attenzione alla linea per la IV gamma di frutta, che raccoglie alcune tecnologie veramente innovative come la pelatrice per meloni e ananas o la pelatrice per arance e per kiwi e vari sistemi di taglio. La continua evoluzione tecnologica e la nostra determinazione fanno di ABL il partner ideale per affrontare le sfide del prossimo futuro.

Dal Dicembre 2005 ABL ha anche una sede in Florida, a Lakeland.

I clienti americani possono così appoggiarsi per questioni tecniche e commerciali alla ABL USA, llc e possono rapidamente disporre di ricambi ed assistenza tecnica che viene gestita direttamente dalla consociata.

ABL partecipa periodicamente alle fiere più importanti delle tecnologie per il settore conserviero alimentare ed opera a livello internazionale anche servendosi di agenti e rivenditori.



A reference point for apple processing industry for more than 25 years, ABL is well known on the international market for its simple and reliable systems, as well as for the unique fruit processing offered by its machines.

This success is based on our customers and on all those companies that, over years, made us responsible for their problems, thus allowing us to develop new and innovative machines topping off and completing the processing lines also for other types of fruits.

So, besides the already well-established "apple line", ABL also offers special solutions for peach, pear and pepper processing. Special care has been recently devoted to fresh cut produce, boasting advanced technology such as melon and pineapple peelers, or orange and kiwi peelers, as well as other cutting systems.

Thanks to its on-going technological development and determination, ABL is the ideal partner to face future challenges.

On December 2005, ABL set up also a branch in Lakeland, Florida.

American customers can contact ABL USA, llc for any technical or commercial inquiry and, at the same time, get spare parts and technical service directly by the American associated company in the shortest delay.

ABL takes regularly part in the most important exhibitions of the preserved food and food industry, and it is present world-wide through agents and retailers.



Voici 25 ans et plus, ABL est entreprise de référence pour l'industrie de la transformation des pommes, se distinguant sur le marché international, pour la simplicité et la fiabilité de ses installations, ainsi que pour l'unicité des processus réalisables.

Les ingrédients de ce succès sont des clients et entreprises qui, au fil des années, nous ont confié leurs problématiques, permettant à ABL d'évoluer des nouvelles machines novatrices qui ont enrichi et complété les lignes pour le traitement d'autres types de fruits.

En plus de la "ligne pommes", déjà imposée, on dispose de solutions dédiées au traitement des pêches, poires et poivrons. Récemment on a apporté un soin particulier à la ligne pour le quatrième gamme, qui réunit des technologies absolument de pointe, telle que la peleuse à melons et ananas ou la peleuse à oranges et kiwi et plusieurs systèmes de coupe. Une évolution technologique sans cesse, ainsi qu'une forte détermination font de ABL le partenaire idéal pour relever les défis à venir.

Dès le mois de Décembre 2005 ABL est basée à Lakeland en Floride.

Les clients américains peuvent donc contacter ABL USA, llc pour toute question technique et commerciale, disposer rapidement de pièces détachées et obtenir l'assistance technique directement de l'associée.

ABL est périodiquement présente aux expos les plus importantes des technologies de la conserverie et agit dans le monde entier également avec ses agents et revendeurs.



ABL, seit mehr als 25 Jahren Bezugspunkt für die Industrie der Apfelverarbeitung, hebt sich durch das Angebot ihrer schlichten und zuverlässigen Anlagen sowie die Einzigartigkeit der Verarbeitungsverfahren ihrer Maschinen vom allgemeinen internationalen Markts ab.

Den Grundstein für diesen Erfolg legten unsere Kunden und all die Unternehmen, die sich im Laufe der Jahre mit ihren Produktionsproblemen an ABL gewendet haben und uns so das Entwickeln neuer und innovativer Maschinen ermöglichten, die heute Fruchtverarbeitungslinien vervollständigen.

Über die bewährte "Apfelbearbeitungslinie" hinaus, werden Sie weitere Lösungsvorschläge für Ihre Pfirsich-, Birnen- oder Paprikaverarbeitung finden. Besonderes Augenmerk richten wir derzeit auf die Bearbeitungslinie für die frische Obstsalat, die einige, besonders innovative Technologien auffasst, z.B. die Melonen- und Ananasschälmaschine oder die Orangen- und Kiwischälmaschinen und verschiedene Schneidesysteme. Die kontinuierliche technologische Evolution und unsere Entschlossenheit machen ABL zum idealen Partner in Sachen "Herausforderungen".

Im Dezember 2005 eröffnete ABL eine Niederlassung in Florida, Lakeland.

Unseren amerikanischen Kunden steht mit der Tochtergesellschaft ABL USA llc ein direkter Ansprechpartner zur Verfügung, an den sie sich mit ihren technischen und kommerziellen Fragen wenden können und der, da direkt von dieser verwaltet, schnell Ersatzteile und Kundendienst liefern kann.

ABL nimmt regelmäßig an den wichtigsten Messen der Lebensmittelkonserventechnik teil und ist dank ihrer Agenten und Verkäufer auf internationaler Ebene tätig.



ABL è associata a / ABL is associated to / ABL est associé a / ABL ist vereinigt zu/



IFPA, International Fresh-cut Produce Association - USA



API, Associazione Piccola industria

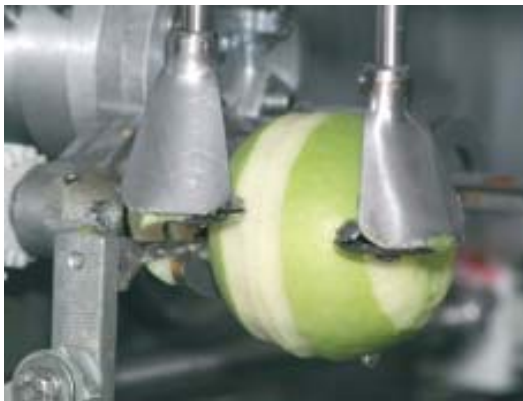


PELATRICE AUTOMATICA PER MELE
APPLE PEELER
PELEAUSE A' POMME
APFELSCHAELELER

Con un procedimento completamente automatico, PDS/R orienta, pela, detorsola e taglia in diversi formati fino a un massimo di 100 mele al minuto. Per garantire maggiore flessibilità di produzione, è disponibile in 4 modelli, a 25, 50, 75 oppure 100 frutti/min.

Trattandosi di una pelatrice meccanica viene garantito un elevato contenuto qualitativo del prodotto finito e le caratteristiche organolettiche della frutta, colore, sapore, consistenza, non vengono minimamente intaccate.

Uno dei vantaggi che offre PDS/R è che può pelare diverse varietà di mele, comprese quelle con una forma meno "regolare", come ad esempio la varietà Bramley.



E' estremamente pratica nelle regolazioni e nei cambi formato, tanto che molte opzioni come ad esempio la pelatura, piuttosto che la rimozione semi possono essere attivate o disattivate a macchina in funzione.



Le performances nell'orientamento frutti sono garantite da due semplici volantini, che a seconda del loro posizionamento ne migliorano l'efficacia. Anche questa regolazione è eseguibile a macchina in funzione.

Le possibilità di taglio offerte sono molte: dalla mela intera semplicemente detorsolata, al taglio in spicchi da 2 fino a 16 spicchi, per passare ai "pezzettoni" ottenuti dagli spicchi tagliati in 2 o più pezzi, fino a giungere al taglio a rondelle il cui spessore è variabile a seconda delle esigenze dell'utilizzatore finale.

Da non dimenticare che tutte queste opzioni di taglio (rondelle a parte) possono essere combinate alla rimozione semi, così come alla pelatura (rondelle incluse) tramite l'azionamento di un semplice pulsante.

A completare l'efficienza e a salvaguardia dei meccanismi sono presenti sistemi di lubrificazione ad olio automatici e temporizzati e di ingrassaggio centralizzato, mentre il sistema di ingrassaggio automatico è opzionale anche se estremamente consigliato.



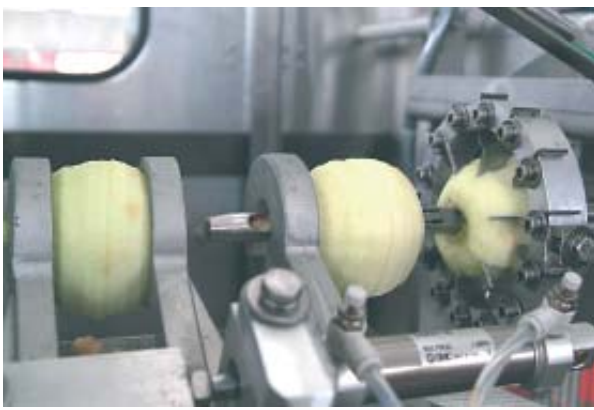
Thanks to a fully-automatic procedure, PDS/R orientates, peels, cores and cuts into different sizes up to a max. of 100 apples per minute. To ensure max. production flexibility, it is available in 4 models: 25, 50, 75 or 100 fruits/minute.

This automatic peeler ensures a high quality standard of the finished product, by keeping at the same time fruit organoleptic properties - such as colour, taste and consistency - unchanged.

seed cell can be enabled or disabled while the machine is running.

Fruit orientation performance is ensured by the operation of two simple handwheels that, based on their position, improve its efficiency. Also this adjustment can be made with the machine running.

The machine offers several cutting options: the just de-cored whole apple, the cutting into 2 to 16 segments, the "chunks" obtained by cutting segments into 2 or more parts, up to slices of different thickness based on the final user's needs.



One of the advantages offered by PDS/R is the possibility to peel different varieties of apples, including those having a less "regular" shape, such as the Bramley one. Machine adjustments and size changeovers prove extremely practical, with the result that many options such as peeling or



All these cutting options (slices excluded) can be combined with the seed cell option, as well as with the peeling option (slices included) by pressing a simple push-button. .

To complete efficiency and to protect mechanical parts, the machine features automatic and timed lubricating systems and centralised greasing. Automatic greasing is offered as an option, even if highly recommended.



Un processus totalement automatique permet à PDS/R d'orienter, peler, érognier et couper dans des formats variés 100 pommes max.la minute. Pour assurer plus de polyvalence de fabrication, 4 modèles sont disponibles pour 25, 50, 75 ou 100 fruits/min.

Du fait que la peleuse est mécanique, la qualité du produit fini est assurée au niveau supérieur sans altérer aucunement les caractéristiques organoleptiques, ni la couleur, saveur et consistances des fruits.

L'un des avantages de PDS/R est la possibilité de peler des variétés différentes de pommes, y-inclu celles de forme moins "régulière", comme la variété Bramley. Ses systèmes de réglage et changement d'outillage sont tellement pratiques, que nombre d'options, comme l'épluchage plutôt que le dépépinage, peuvent être activées ou désactivées machine en marche.



Les performances dans l'orientation des fruits sont assurées par deux simples volants à main, qui par effet de leur position en optimisent l'efficacité. Ce réglage aussi peut se faire machine en marche.

Les types de coupe sont nombreux : d'une pomme entière tout simplement érognée, ou découpée en quartiers de 2 à 16 pièces, à des "morceaux" obtenus des quartiers coupés en 2 pièces ou plus, pour terminer avec la coupe en rondelles dont l'épaisseur varie selon les exigences du client final.

Non négligeable le fait qu'il suffit d'appuyer sur un bouton, pour combiner toutes ces options de coupe (rondelles à part) à la fonction de dépépinage, ainsi qu'à l'option d'épluchage (rondelles incluses).

A complément de la fonctionnalité et à sauvegarde des mécanismes, on dispose de systèmes automatiques et temporisés de lubrification à huile et de graissage centralisé, alors que le système de graissage automatique est optionnel, bien que fort préconisé.

DATI TECNICI		PDS/R 25	PDS/R 50	PDS/R 75	PDS/R 100
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	2700x1100x2500	2700x1200x2500	2700x1550x2500	2700x1700x2500
Peso - Weight	Kg.	700	900	1100	1300
Potenza assorbita - Power	KW	1,2	2,5	3	3
Aria - Air	Nl./Min.	180	270	380	500
Pressione - Pressure	bar	4-5	4-5	4-5	4-5
Acqua - Water	l./ora	5	7	8	9
Capacità oraria - Capacity/hr	Kg./Ora	150/300	300/500	400/700	500/1000
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	25	50	75	100

Die PDS/R orientiert, schält und schneidet dank der Applikation eines vollständig automatisch gesteuerten Verfahrens bis zu 100 Äpfeln pro Minute mit unterschiedlichen Formaten. Um eine entsprechende Produktionsflexibilität zu gewährleisten, stehen 4 Modelle im Angebot: 25, 50, 75 oder 100 Früchte/min.

Da es sich um eine mechanische Schälmaschine handelt, kann ein gehobenes Qualitätsniveau des Endprodukts gewährleistet werden, darüber hinaus bleiben die organoleptischen Eigenschaften der Früchte, ihre Farben, ihr Geschmack und Konsistenz unverändert.

Einer der von der PDS/R gebotenen Vorteile liegt darin, dass sie unterschiedliche Apfelsorten schälen kann, auch die mit "unregelmäßigen" Formen, wie beispielsweise die Sorte Bramley. Sie erweist sich sowohl in der Einstellung als auch im Formatwechsel als extrem praktischer Arbeitspartner und zahlreiche Optionen, wie das Schälen sowie das Entkernen, können bei laufender Maschine ein- oder ausgeschaltet werden. Das korrekte Orientieren der Früchte wird durch zwei einfache Handräder gewährleistet, die in den entsprechenden Positionen die Effizienz verbessern. Auch diese Einstellung ist bei laufender Maschine möglich.

Breit ist das Angebot im Hinblick auf die Schnittfunktionen: vom entkernten ganzen bis hin zu in 2 bis 16 Spalten geschnittenen Apfel, von in 2 oder mehrere Teile geschnittenen "Apfelstücken" bis hin zum Scheibenschnitt, mit in der Stärke den Ansprüchen des Kunden entsprechend variierbaren Apfelscheiben.

Darüber hinaus können alle diese Schnittoptionen (abgesehen vom Scheibenschnitt) durch einen einfachen Knopfdruck an die Option der Kernentfernung und die Schälfunktion (einschließlich Scheiben) gekoppelt werden können. Für den Aufrechterhalt der Leistung und zum Schutz der Mechanismen kommen automatische und zeitgesteuerte Ölschmiersysteme sowie zentralisierte Einfettungssysteme zum Einsatz. Die Applikation des als Optional verfügbaren automatischen Einfettungssystem wird allerdings besonders empfohlen.

ALCUNE SOLUZIONI CHE POSSONO MIGLIORARE ANCHE LA VOSTRA MACCHINA
SOME TECHNICAL SOLUTIONS THAT CAN IMPROVE YOUR EXISTING MACHINE
QUELQUES SOLUTIONS QU'ILS PEUVENT AMÉLIORER VOTRE PELEUSE
EINIGE TECHNISCHE LOSUNGEN DIE IHRER SCHÄELER VERBESSERN WERDEN



DOPPIA TESTA DI PELATURA

Double peeling head

Double tête d'épluchage

Doppelschälgruppe



SEED CELL SU MELE INTERE CON SCIVOLO MOBILE

Seed cell on whole apples with mobile chutes

Seed cell avec pommes entières

Kerngehäusesentfernung mit Ganzenapfel



NUOVE CAM PER UNA PIU' FACILE MANUTENZIONE

New cam design for easy maintenance

Nouvelle cammes pour manutention facile

Neue Steuerkurven für leichte Wahrung

ts100



TAGLIERINA PER MEZZE RONDELLE DI MELE
APPLE HALFRING CUTTER
TRANCHEUSE A' POMMES
APFELHALFRINGSCHNEIDER

La taglierina, disponibile nelle due versioni, TS40 e TS100, è una macchina semiautomatica, particolarmente indicata per il taglio trasversale delle mezzette mele e di altri prodotti ortofrutticoli.

Trova largo impiego nell'industria pasticceria per la praticità della lavorazione che svolge: la sua caratteristica particolare è che i frutti sono tagliati senza che venga alterata la loro forma. Ciò consente un rapido e semplice recupero da parte degli operatori che si trovano sulla linea di guarnitura, a totale vantaggio dei tempi di produzione.



Lo spessore di taglio è però fisso e va prestabilito in fase di acquisto della macchina in virtù del prodotto finale che si desidera ottenere.

Cutter, available in two versions TS40 and TS100, is a semiautomatic machine to be mainly used for the transverse cutting of apple halves and of other fruit and vegetable products. It is largely used in the pastry-cook industry thanks to its practical operation: fruits are cut by keeping their shape unchanged.

The operators on the garnishing line can thus quickly and easily retrieve the processed products, with a consequent reduction of the production times.

The cutting thickness is fixed, and shall be defined upon machine purchase based on the desired type of final product.



La coupeuse semi-automatique, disponible dans les versions TS40 et TS100, est particulièrement indiquée pour la coupe transversale des demi-pommes et d'autres fruits ou légumes.

Elle trouve son emploi dans l'industrie de la pâtisserie de par son processus très pratique : sa caractéristique particulière est une coupe des fruits qui n'altère pas leur forme d'origine.

Cela permet leur récupération rapide et facile par les opérateurs, se trouvant sur la ligne de garniture, au profit des temps de production.

L'épaisseur de coupe n'est toutefois pas variable et doit être établie lors de la commande de la machine selon le produit final qu'on veut obtenir.

Bei den zwei verfügbaren Versionen TS40 und TS100 handelt es sich um eine semiautomatische Schneidemaschine, die sich besonders für den transversalen Schnitt von Apfelhälften und anderem Obst eignen.

Dank ihres praktischen Bearbeitungsverfahrens findet sie häufig Einsatz in der Konditorei-Industrie: Ihre Besonderheit liegt darin, dass die Produkte geschnitten werden, ohne dass dabei ihre Form geändert wird.

Dies ermöglicht ein schnelles und einfaches Arbeiten Ihrer Mitarbeiter, die an der "Belegelinie" arbeiten, was zum Vorteil der Produktionszeiten geht.

Die Schnittstärke ist hier fest vorgegeben und muss daher im Hinblick auf den Erhalt des gewünschten Endergebnisses bei Auftragsstellung der Maschine festgelegt werden.



DATI TECNICI		TS 40	TS 100
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	3700x800x140	3700x1300x1400
Peso - weight	Kg.	550	900
Potenza assorbita - Power	KW	1,0	2,0
Capacità oraria - Capacity/hr	Kg./HR.	150-300	300-500
Mezze mele per minuto - Halfapple/minute	Pz.	40	100

stick 50 - reamer

TAGLIERINA PER STICK DI MELE - RIMOZIONE PICCIOLO FIORE - SPICCATRICE
APPLE STICK CUTTER - STEM AND CALYX REMOVER - WEDGER
TRANCHEUSE STICK A' POMMES - COUPEAUSE EN QUARTIERS
SCHNEIDMASCHINE FUER APFELFRITTES - ENTSTIEL-, UND BLUMENENTFERNUNG -
SCHNITZESCHNEIDER

La mela è un frutto che nell'industria alimentare si presta agli utilizzi più svariati, ed è per questo motivo che oltre alle macchine pelatrici serie PDS/R e alle macchine taglierine serie TS, sono state realizzate altre tecnologie in grado di eseguire particolari lavorazioni.

È il caso questo di Stick 50 la cui finalità esclusiva è di ottenere dei bastoncini di mela "stick" partendo da frutti già pelati e detorsolati. I bastoncini, che vengono poi essiccati o fritti trovano impiego nella produzione degli snack.

Altrettanto mirata è stata la realizzazione di "Reamer" sistema questo che rende possibile l'eliminazione dei fiori e del picciolo della mela. L'impiego di Reamer è esclusivo per quelle industrie che producono salsa di mele e quindi trova un particolare interesse in Nord America.

Reamer è in grado di processare fino a 450 frutti al minuto con un procedimento totalmente automatico.



Mele lavorate con REAMER - Apples processed by REAMER
Pommes travaillé par REAMER - Apfelbearbeitung mit REAMER

Anche PN 400 è una macchina speciale costruita per la lavorazione delle mele, che risponde alla necessità di completare alcune fasi di lavorazione presso quelle aziende che ancora pelano la frutta con procedimenti chimici.

La PN 400 esegue il posizionamento automatico, la detorsolatura e il taglio a spicchi dei frutti già pelati chimicamente o di frutti interi non pelati, per mezzo di un esclusivo sistema brevettato da ABL.

In base alle esigenze dei clienti, la macchina può essere integrata con il sistema di rimozione dei semi.

Apple, among all other fruits, is the one most suitable to different uses. To this end, besides the peeler series PDS/R and cutter series TS, ABL developed other technologies allowing special processing.

This is the case of Stick 50, a machine used to obtain apple sticks from peeled and cored fruits. Sticks, which are then dried or fried are used for the production of snacks.

The same applies to a very special machine called "Reamer". It is a system for apple stalk and flower removal. Reamer is the solution supplied by ABL to the apple sauce production industry, and it is thus widely used in North American markets. Reamer can process up to 450 fruits per minute, in a fully automatic way.

PN400 is also a special machine devised for apple processing. It is used to complete some working phases in those factories still using caustic peelers. With PN 400 fruits, which can be already caustically peeled or whole and unpeeled, are automatically positioned, cored and cut into segments by means of an exclusive and patented ABL system.

Based on customer needs, the machine can be integrated with seed removal system.



Mele lavorate con PN 400 - Apples processed by PN 400
Pommes travaillé par PN 400 - Apfelbearbeitung mit PN 400



La pomme est un fruit se prêtant aux utilisations les plus variées dans l'industrie alimentaire, c'est pourquoi qu'à côté des peeleuses de la série PDS/R et des coupeuses de la série TS, on a conçu et réalisé d'autres technologies pour obtenir des résultats particuliers.

C'est le cas de Stick 50, étant uniquement finalisé à l'exécution de bâtons de pomme "stick" à partir des fruits déjà épluchés et étrognés. Les bâtons, qui seront ensuite desséchés ou frits trouvent leur utilisation dans la production des snacks.



Mele lavorate con STICK 50 - Apples processed by STICK 50
Pommes travaillé par STICK 50 - Apfelbearbeitung mit STICK 50

Egalement ciblée a été la réalisation de "Reamer", un système permettant l'élimination des fleurs et du pétiole de la pomme. L'emploi de Reamer est exclusif pour les industries fabriquant la compote de pommes, et trouve un marché intéressant dans l'Amérique du Nord.

Reamer est susceptible de traiter jusqu'à 450 fruits la minute grâce à son processus totalement automatisé.

LA PN400 est elle-aussi une machine spécialement conçue pour les pommes, et répond aux exigences de compléter certaines phases auprès de ces entreprises qui utilisent encore des procédés chimiques pour peler les fruits. La PN 400 permet le positionnement automatique, l'étrognage et la coupe en quartiers des fruits déjà chimiquement épluchés ou des fruits entiers, pas encore épluchés, avec un système exclusif breveté par ABL.

Selon les exigences des clients, la machine peut s'intégrer avec un système de dépépinage.

Der Apfel ist die Frucht, die sich in der Lebensmittelindustrie für die unterschiedlichsten Zwecke eignet. Aus diesem Grund wurden, abgesehen von den Schälmachines der Serie PDS/R und den Schneidemaschinen der Serie TS, weitere Techniken entwickelt/realisiert, die besondere Bearbeitungen erlauben.

In diesem Fall handelt es sich um die "Stick 50", die für das Schneiden von bereits geschälten und entkernten Äpfeln in Apfelstäbchen "Sticks" verwendet wird. Die Stäbchen, die später getrocknet und/oder frittiert werden, werden in der Snackindustrie verarbeitet.

Ebenso gezielt war die Realisierung des Reamers, einem System, das für das Abtrennen der Blüte und des Stils des Apfels zuständig ist. Der Einsatz des Reamer ist exklusiv für die Industriezweige vorgesehen, die Apfelmus herstellen und stößt daher in Nord Amerika auf besonderes Interesse.

Reamer kann in einem vollautomatischen Verfahren bis zu 450 Früchten pro Minute verarbeiten.

Auch bei der PN 400 handelt es sich um eine Spezialmaschine, die für die Bearbeitung von Äpfeln entwickelt wurde. Sie entspricht den Anforderungen, sie ist die ideale Vervollständigung in all den Unternehmen, die die Früchte noch mit chemischen Verfahren schälen. Die PN 400 sorgt für das automatische Ausrichten, das Entkernen und den Spaltenschnitt der bereits chemisch geschälten Früchte oder von ungeschälten Vollfrüchten und bringt dazu ein exklusives von ABL patentiertes System zum Einsatz.

In Abhängigkeit zu den Anforderungen der Kunden, kann die Maschine mit einem Samenentfernungssystem integriert werden.

DATI TECNICI		STICK 50	REAMER	PN 400
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	3700x800x1700	/	2800x2200x2800
Peso - Weight	Kg.	550	2000	/
Potenza assorbita - Power	KW	1,2	3,0	/
Air - Aria	Nl./Min.	/	180	/
Pressione - Pressure	bar	/	/	/
Acqua - Water	l./ora	/	/	/
Capacità oraria - Capacity/hr	Kg./HR.	300/500	/	4000 / 4500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	40	480	400

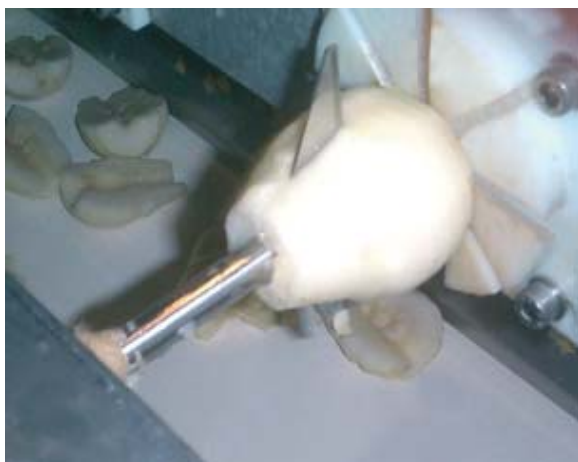
p6000

PELATRICE AUTOMATICA PER PERE
PEAR PEELER
PELEAUSE A' POIRES
BIRNENSCHAELE



Tra tutte le macchine realizzate da ABL, P6000 è indubbiamente la massima espressione dello spirito innovativo e della volontà di distinguersi per l'alto livello di tecnologia applicata.

Unico sistema presente sul mercato dotato di unità di alimentazione ed orientamento dei frutti completamente



Among all the machines devised by ABL, P6000 represents with no doubts the higher expression of the innovation spirit and of the will to stand out from the others for the high level of the used technology.

Being the only system present on the market featuring a fully automatic fruit orientation and feeding unit, P6000 is the pear peeler that, with an output of 120 fruits per minute, peels, cores and cuts into segments with seed removal option.

Also in the versions for reduced output of 32 or 72 fruits per minute, P6000 keeps its functionality unchanged, and stands out from the others for its stable and strong structure, all in stainless steel, and for the high performance and appearance of the finished product.

Efficiency and mechanical parts protection are topped off by automatic and timed lubrication system as well as central greasing.

automatico, P6000 è la pelatrice per pere, che ad una velocità di 120 frutti per minuto pela, detorsola e dimezza o taglia a spicchi con l'opzione della rimozione dei semi.

Anche nelle versioni per capacità produttive più ridotte, a 36 e a 72 frutti per minuto, P6000 mantiene pressoché invariate le proprie funzionalità e si distingue per la solidità della struttura, interamente realizzata in acciaio inossidabile, e per le prestazioni in termini di resa e di estetica del prodotto finito.

A completare l'efficienza e a salvaguardia dei meccanismi sono presenti sistemi di lubrificazione ad olio automatici e temporizzati e di ingrassaggio centralizzato.



Parmi les machines réalisées par ABL, P6000 est sans doute l'expression de l'esprit novateur et de la volonté de se distinguer pour le haut niveau technologique.

Seul système sur le marché doté d'une unité d'alimentation et orientation des fruits totalement automatique, P6000 est une pelease à poires, susceptible d'atteindre une vitesse de 120 fruits la minute dans l'épluchage, étrognage et découpe en deux ou en quartiers avec option dépépinage.

Unter allen von ABL realisierten Maschinen ist zweifellos die P6000 die Maschine, das Streben nach Innovation und gehobenem technischen Niveau - anders als alle anderen zu sein - am besten zum Ausdruck zu bringen weis.

Das einzige System auf dem Markt, das mit einem vollkommen automatisch arbeitenden Früchtebeschichtung- und Orientierungssystem arbeitet. Die P6000 ist eine Schälmaschine für Birnen, die bei einer Geschwindigkeit von 120 Früchten pro Minute die Früchte schält, entkernt und in



Même dans ses versions de capacité productive plus réduite, 36 et 72 fruits la minute, P6000 garde quasiment inchangées ses fonctionnalités et se distingue pour sa structure robuste, entièrement réalisée en acier inoxydable, ainsi que pour ses performances en termes de rendement et l'esthétique du produit fini.

A complément de sa fonctionnalité et pour sauvegarder ses mécanismes, elle monte des systèmes automatiques et temporisés de lubrification à huile et de graissage centralisé.

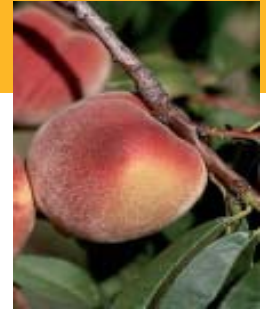
Hälften oder in Spalten schneidet und mit der Option der Samenentfernung erhältlich ist.

Auch in den Versionen mit geringeren Produktionsleistungen, von 36 bis 72 Früchten pro Minute, hält die P6000 ihre Funktionalität unverändert aufrecht und hebt sich durch ihre solide, vollkommen aus Edelstahl gefertigte Struktur sowie durch die Leistungen in Sachen Ausbringung und Ästhetik des Endprodukts ab.

Um ihre Effizienz und die Mechanismen zu schützen wurden automatische und zeitgesteuerte Ölschmiersysteme sowie zentralisierte Einfettungssysteme vorgesehen.

DATI TECNICI		P.2000	P.4000	P.6000
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1800x1700x2200	1800x2250x2200	1800x2600x2200
Peso - Weight	Kg.	700	900	1100
Potenza assorbita - Power	KW	3,0	4,0	5,5
Air - Aria	Nl./Min.	300	450	600
Pressione - Pressure	bar	4-5	4-5	4-5
Acqua - water	L./ORA	4	5	7
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR.	250/300	550/600	850/1000
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	36	72	120

enucleo III



DENOCCIOLATRICE AUTOMATICA PER PESCHE
PEACH PITTER
DENOYAUTEUSE
PFIRSICHTKERNER

Con la serie ENUCLEOIII esiste ora un nuovo punto di riferimento sul mercato nel settore delle denocciolatrici per pesche, che grazie a tecnologie più avanzate e ad una serie di innovazioni esclusive, garantisce facilità nelle regolazioni migliorando la qualità del prodotto finale, e risolvendo il problema dello Split pit.

Le pesche sono caricate in modo automatico con un'efficienza tale da garantire una produttività di 67 frutti al minuto. Automatico è anche il posizionamento delle pesche, tanto che al fine di migliorare la percentuale di frutti orientati è stata realizzata una nuova coppa "portafrutto" che consente di regolare con grande precisione la posizione della rotella eccentrica nei confronti della coppa stessa, a beneficio di un miglior orientamento e consecutivamente un miglior rendimento della macchina.



Una volta orientate le pesche vengono trasferite nella zona di denocciatura: qui due lame svolgono la doppia funzione dimezzatrice e di trattenere il nocciolo. Intervengono poi due mani pneumatico-meccaniche che, con una presa sicura ma delicata allo stesso tempo, ruotano in senso l'una opposta all'altra, determinando la separazione dei frutti.

Quando le due lame si chiudono completamente, significa che il nocciolo della pesca è malato o rotto. In questi casi per essere sicuri che non restino frammenti di nocciolo, interviene lo split pit.

Questo sistema che è azionato elettronicamente permette di mettere in funzione un coltellino meccanico il cui compito è quello di "staccare" i due mezzi noccioli che altrimenti rimarrebbero nelle due mezze pesche senza così denocciolarle.

Thanks to ENUCLEOIII series, a new reference point in the peach pitting industry is born. With its advanced technology and exclusive innovations, it ensures easy adjustments, thus increasing final product quality and solving the Split pit problem.

Peaches are automatically loaded with an efficiency level ensuring the processing of 67 fruits per minute. Peaches are also automatically oriented: a new fruit holder cup was designed to accurately adjust eccentric roller to cup, so as to improve fruit alignment and, consequently, machine efficiency and oriented fruit percentage.

Once oriented, peaches are then transferred in the stoning area: here blades both cut fruit in halves and keep pit. Two pneumatic-mechanical hands then, with a firm but also gentle grip, rotate one opposite to the other, and separate fruits.

When the two blades completely close, peach pit is rotten or broken. Under these circumstances, in order to make sure that no pit fragments are present, the split pit is enabled.

This electronically-controlled system allows the operation of a mechanical knife used to separate the pit halves present inside the peach halves.



enucleo III

La série ENUCLEOIII a déterminé un nouveau point de référence pour le marché du secteur des dénoyauteuses de pêches; de par sa technologie de pointe et innovations exclusives, elle est facile à régler et optimise la qualité du produit final en donnant une solution au problème du Split pit.

Les pêches sont chargées en mode automatique et l'efficacité est telle à assurer une productivité de 67 fruits la minute. L'alignement des pêches est également automatique, d'autant plus que pour optimiser le taux de fruits orientés on a réalisé une nouvelle coupe "porte-fruit", permettant de régler avec grande précision la position de la roue excentrée vis-à-vis de la coupe, pour bénéficier d'une meilleure orientation et par conséquent d'un rendement supérieur de la machine.



Les pêches, une fois orientées, sont transférées à la zone de dénoyautage, où deux lames ont une double fonction : découpe en deux et retenue du noyau. La rotation de deux mains mécano-pneumatiques, l'une en sens inverse de l'autre, assure une prise sûre, tout à la fois délicate, qui détermine la séparation des fruits.

Des lames qui se ferment complètement sont signal de maladie ou rupture du noyau de la pêche. Si cela est le cas, le split pit s'active pour assurer l'élimination de tous résidus de noyau. Ce système, commandé électroniquement, permet d'activer un petit couteau mécanique ayant la fonction de "détacher" les demi-noyaux qui autrement resteraient captifs des deux demi-pêches.

Mit der Serie ENUCLEOIII steht dem Markt der Pfirsichentkernung heute ein neuer Bezugspunkt zur Verfügung. Dank der fortschrittlichsten Technologien und einer Reihe exklusiver Innovationen kann sie einfach eingestellt werden. Das Ergebnis: Bessere Qualität am Endprodukt und keine "Split pit"- Probleme.



Die Beschickung mit den Pfirsichen erfolgt automatisch und mit einer Leistung, die eine Verarbeitung von 67 Früchten/Minute garantiert. Automatisch erfolgt auch das Ausrichten der Pfirsiche, dazu wurde für den Erhalt eines höheren Prozentsatzes richtig orientierter Früchte eine neue "Fruchtaufnahmeschale" realisiert, durch die eine besonders präzise Einstellung des Exzentrerrads zur Schale ermöglicht wird. Das Ergebnis: Bessere Ausrichtung und mehr Produktionsleistung.

Die so orientierten Pfirsiche werden daraufhin in den Entkernungsbereich befördert, wo zwei Messer für deren Teilung und den Rückhalt des Kerns sorgen. Danach kommen die beiden pneumatisch-mechanischen Greifer zu Einsatz, die mit einem sicheren doch gleichzeitig sanften Griff in entgegengesetzte Richtungen drehen und so für das Trennen der Früchte sorgen.

Wenn sich die beiden Messer vollständig schließen, bedeutet dies, dass der Pfirsichkern "krank" oder gebrochen ist. In solchen Fällen greift der "Split pit" ein, so dass man sicher gehen kann, dass keine Kernteilchen zurückbleiben. Dieses elektronisch gesteuerte System setzt ein mechanisches Messer in Funktion, das die Aufgabe hat, die beiden Kernhälften zu "lösen", die andernfalls in den Pfirsichhälften zurückbleiben würden.

DATI TECNICI		ENUCLEO III
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1600x1300x1900
Peso - Weight	Kg.	600
Potenza assorbita - Power	KW	2,20
Air - Aria	Nl./Min.	50
Pressione - Pressure	bar	3-4
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR	400-500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	67

repitter



RIPASSATRICE PER MEZZE PESCHE
PEACH REPITTER
REDENOYAUTER PECHES
SAUBERUNGSVORRICHTUNG FUER PFIRSICHHALFTEN

Repitter è la soluzione proposta da ABL per ripassare le mezze pesche che presentano ancora il nocciolo intero o mezzo nocciolo dopo la denocciolatura. E' disponibile in due modelli da 80 e 160 mezze pesche al minuto.

Grazie ad un particolare dispositivo, Repitter è in grado di asportare il nocciolo con la minima quantità di polpa a vantaggio della resa, pur garantendo un'ottima qualità del prodotto finale. Inoltre Repitter è l'unica tecnologia presente sul mercato che permette di ripassare anche frutti già pelati, oltre a quelli ancora da pelare, così che l'intero processo di lavorazione si velocizza poiché vengono eliminate alcuni passaggi.



Repitter is ABL solution to reprocess the peach halves having still the whole or half pit after pitting.

It is available in two models: from 80 to 160 peach halves per minute.

Thanks to a special device, Repitter can remove pit with a minimum flesh removal, thus ensuring a better efficiency together with an optimal quality of the final product.

In addition, Repitter is the only solution on the market allowing to reprocess fruits already peeled, fruits not peeled yet, and thus to make the whole working process faster thanks to the elimination of some of its phases.

Repitter is made of stainless steel and other stainless materials, in full compliance with the prevailing sanitary standards.

Repitter est la solution proposée par ABL pour repasser les demi-pêches présentant encore un noyau entier ou un demi-noyau après dénoyautage.

Est disponible dans deux modèles : 80 et 160 demi-pêches la minute. Grâce à son dispositif particulier, Repitter peut enlever le noyau avec la moindre quantité de pulpe, donc, le rendement en bénéficie tout en assurant une qualité optimale du produit final. En outre Repitter est la seule technologie sur le marché permettant de repasser des fruits déjà épluchés - au-delà de ceux encore à peler - ce qui accélère donc tout le processus, certains passages en étant éliminés.

Repitter est fabriquée en acier inox et d'autres matériaux inoxydables conformes aux normes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.

Repitter - ein Lösungsvorschlag von ABL - für die Nachbearbeitung der Pfirsichhälften, die nach der Entkernung noch den Kern oder Kernhälften enthalten.

Er ist zwei Modellen verfügbar: 80 und 160 Pfirsichhälften pro Minute.

Dank einer besonderen Vorrichtung kann der Repitter den Kern unter gleichzeitiger Wegnahme einer minimalen Fruchtfleischmenge entfernen, was zum Vorteil eines Austrags mit optimaler Qualität geht.

Der Repitter ist die einzige auf dem Markt verfügbare technische Lösung, die das Nachbearbeiten sowohl bereits geschälter als auch ungeschälter Früchte erlaubt und beschleunigt damit, d.h. durch den Wegfall einiger Verarbeitungsgänge den gesamten Prozess.

Repitter, aus Edelstahl und anderen rostfreien Materialarten realisiert, entspricht den geltenden Hygienerichtlinien.



DATI TECNICI		REPITTER 80	REPITTER 160
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1500x900x1750	1500x1500x1750
Peso - Weight	Kg.	400	650
Potenza assorbita - Power	KW	0,75	1,5
Air - Aria	Nl./Min.	75	100
Pressione - Pressure	bar	4-5	4-5
Acqua - water	L./ORA	2	4
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR.	200 / 250	400 / 500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	80	160

fresh cut

LINEA "FRESH CUT"
LINE "FRESH CUT"
LINEE "FRESH CUT"
LINE "FRESH CUT"

Il termine "FRESH CUT" identifica le lavorazioni di quarta gamma, ovvero tutti quei prodotti ortofrutticoli, lavati, tagliati e confezionati freschi; prodotti che con sempre maggiore frequenza troviamo sugli scaffali dei supermercati.

I tipi di frutta utilizzati da questa industria sono diversi anche se la base di partenza spesso è rappresentata da meloni e ananas, mele, arance, kiwi e in alcuni casi anche frutti tropicali come mango e papaia.

Ananas e meloni sono una parte molto importante nella produzione di quarta gamma, tanto che sono ben 2 le linee che ABL ha dedicato alla loro lavorazione.

Le due linee "MAGIC CUPPER e AP15" possono essere integrate con le taglierine ABL "SLICER AM" o "GTF".

Quello che abbiamo cercato di fare è stato realizzare macchine che potessero lavorare più tipi di frutta, facendo in modo però, che le caratteristiche del prodotto finale fossero simili a quelle della frutta lavorata a mano.

Ciò ha comportato un lavoro di ricerca e sviluppo molto intenso: come per tutta la nostra storia la collaborazione con il cliente ha giocato un ruolo di fondamentale importanza.

The word "FRESH CUT" refers to the IV range processing, namely to all those fruit and vegetable produces already washed, cut and fresh packed. These products are more and more offered by the supermarkets.

The types of fruits used by this special industry are different, even if the basic elements are often represented by melons and pineapples, apples, oranges, kiwis and, in some cases, also by tropical fruits such as mango and papaya.

Pineapples and melons represent a very important part in the production of IV range fruits processing: ABL devoted 2 lines to the processing of these fruits.

The two "MAGIC CUPPER and AP15" lines can be integrated with ABL "SLICER AM" or "GTF" cutters.

Our aim was designing a machine able to process different types of fruits but, at the same time, keeping the final product properties as close as possible to those of manually-processed fruits. To this end, a very hard Research and Development work was needed: as always, the continuous co-operation with our customers proved extremely helpful for the positive outcome of this new project.



Le terme "FRESH CUT" identifie une transformation de quatrième gamme, soit tous ces fruits et légumes frais, lavés, coupés et conditionnés qu'on trouve de plus en plus sur les rayons des supermarchés

Les types de fruits utilisés dans cette industrie sont différents, même si la base de départ est souvent représentée par des melons et ananas, pommes, oranges, kiwi et, dans quelques cas, également des fruits tropicaux, tels que le mangue et la papaye.

Ananas et melons sont une partie tellement importante dans la production de la quatrième gamme, que ABL y a consacré 2 lignes.

Les deux lignes "MAGIC CUPPER et AP15" peuvent s'intégrer avec les coupeuses ABL "SLICER AM" ou "GTF".

Nos efforts visent à réaliser des machines susceptibles de traiter plusieurs types de fruits, tout en recherchant la manière d'obtenir des caractéristiques du produit final semblables à celles des fruits travaillés à la main.

Cela a entraîné une activité de recherche et développement très intensive: comme c'est l'habitude pour notre société, la collaboration avec le client a été d'importance primordiale.

Der Begriff "FRESH CUT" ist die Bezeichnung für die Verarbeitung der frische Obstsalat bzw. aller Obst- und Gemüsesorten, die gewaschen, geschnitten und frisch verpackt werden - Produkte, die wir immer frequenter im Regal unserer Supermärkte finden.

Die in diesem Industriezweig verwendeten Fruchtarten sind unterschiedlicher Art, auch wenn es sich zum größten Teil um Melonen und Ananas, Äpfel, Orangen, Kiwis und in einigen Fällen auch um Tropenfrüchte wie Mango und Papayas handelt. Insbesondere sind es Ananas und Melonen, die einen wichtigen Bereich in der Produktion von Fruchtsalaten der vierten Kategorie einnehmen. Das ist auch der Grund dafür, dass ABL zwei Linien für die Verarbeitung dieser Früchte entwickelt hat. Die beiden Linien MAGIC CUPPER und AP15 können mit der Spaltenschneidemaschine Mod. Slicer am oder der Würfelschneidemaschine Mod. GTF der ABL in Linie geschaltet werden.

Wir bei ABL haben bei der Realisierung unserer Maschinen zum Ziel: Bearbeitung einer oder mehrerer Fruchttypen mit dem Ergebnis eines Endprodukts, das einem "Handbearbeiteten" gleicht.

Dafür haben wir intensive Forschung und Entwicklung betrieben und auch hierbei, wie über unsere gesamte Entwicklungsgeschichte hinweg, spielte die Zusammenarbeit mit unseren Kunden eine ausschlaggebende Rolle.



op30 - op30k

PELATRICE AUTOMATICA PER ARANCE E POMPELMI - KIWI
ORANGE, GRAPEFRUIT AND KIWI PEELER
PELEUSE A' ORANGE, PAMPLEMOUSSE ET KIWI
ORANGES-, PAMPELMUSEN-, UND KIWISCHAELER



OP30 è una macchina semiautomatica per la pelatura di agrumi, in particolar modo aranci e pompelmi, ma è disponibile anche nella versione per kiwi, e mango.

Nello specifico, anche OP30 è una pelatrice meccanica e si sviluppa sul concetto del multitesta.

Con un capacità fino a 30 frutti al minuto OP30 pela e, all'occorrenza, detorsola arance e pompelmi, rimuovendo completamente l'albedo.



OP30 is a semiautomatic machine for citrus fruits peeling, mainly oranges and grapefruits, but it is also available in the versions for kiwi and mango.

In particular, OP30 is a mechanical peeler based on the multi-head concept.

Output rated at 30 fruits per minute, OP30 peels and, if necessary, cores oranges and grapefruits, with the complete albedo removal.

The machine also features a device allowing obtaining slices with a min. thickness of 8-10 mm. The number of slices varies automatically based on the size of the fruit present between mandrels.

Once peeled, fruits and slices are conveyed onto a belt where a manual inspection will be made. Peel is collected onto another belt.

Even if highly flexible, it is recommended to use the machine for a specific and pre-set application (one head for oranges and one head for kiwis, or just kiwis) so as not to change machine set-up too often.

Machine continuous set-up change, indeed, reduces the benefits it offers.

La macchina dispone anche di un particolare dispositivo grazie al quale è possibile ottenere rondelle a partire da uno spessore minimo di 8-10 mm. Il numero di rondelle varia automaticamente in funzione delle grandezza del frutto presente tra i mandrini.

Una volta pelati i frutti ed eventualmente le rondelle vengono rilasciati su un nastro sul quale poi verrà operata una ispezione manuale, la buccia invece viene raccolta su un altro nastro.

Pur trattandosi di una macchina estremamente flessibile, se ne consiglia vivamente un utilizzo specifico e prestabilito ad esempio (una testa a arance e una testa a kiwi, oppure solo kiwi) per non dover trasformare con troppa frequenza la macchina.

Il dover continuamente cambiare i settaggi della macchina ne riduce infatti i benefici.

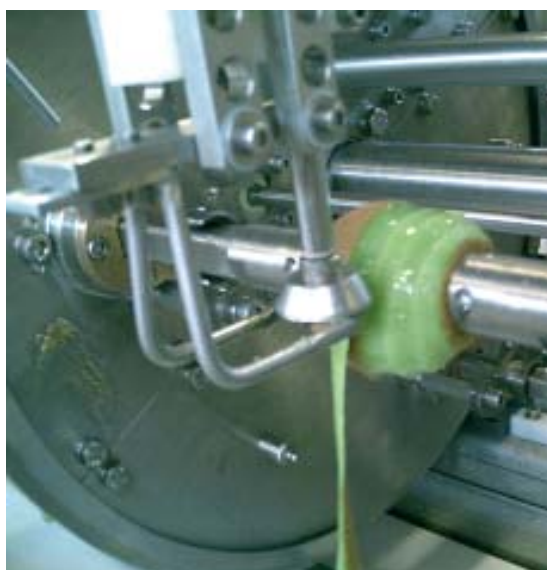


op30 - op30k

OP30 est une machine semi-automatique pour l'épluchage d'agrumes, notamment d'oranges et pamplemousses, mais elle est également disponible dans la version à kiwis et mangues. En l'espèce, OP30 est également une peleuse mécanique se développant sur le principe multi-têtes.

Avec un taux de production jusqu'à 30 fruits la minute, OP30 peut peler et, au besoin, étrognier des oranges ou pamplemousses en éliminant totalement leur albédo.

La machine dispose aussi d'un dispositif spécial avec lequel on peut obtenir des rondelles à partir d'une épaisseur mini. de 8-10 mm. Le nombre de rondelles varie automatiquement selon la taille du fruit se trouvant entre les broches .



Une fois épluchés les fruits, et éventuellement les rondelles, tombent sur un tapis où ils sont soumis à une inspection manuelle, alors que leur peau est collectée sur un autre tapis. Nonobstant la polyvalence exceptionnelle de cette machine, il est tout à fait conseillé d'y affecter une utilisation bien précise et établie au préalable (ex.: une tête à oranges et une tête à kiwi, ou que kiwi) afin d'éviter trop de transformations. Des ajustements continus sur la machine en réduiraient les avantages.

OP30 ist eine semiautomatisch arbeitende Maschine für das Schälen von Zitrusfrüchten, insbesondere von Orangen und



Pampelmusen, ist jedoch auch in einer für Kiwis und Mangos ausgelegten Version erhältlich.

Auch bei der OP30 handelt es sich um eine mechanische Schälmaschine, die auf dem Konzept der Mehrfachkopftechnik aufbaut.

Mit einer Leistung von bis zu 30 Früchten pro Minute schält und, falls erforderlich, entfernt die OP30 den kompletten Strunk an Orangen und Pampelmusen bzw. entkernt sie.

Die Maschine ist darüber hinaus mit einer besonderen Vorrichtung ausgestattet, dank der Scheiben mit Stärken ab min. 8-10 mm geschnitten werden können. Die Anzahl der Scheiben ändert sich automatisch und ist von der zwischen den Spindeln aufgenommenen Fruchtgröße abhängig.

Die geschälten und eventuell in Scheiben geschnittenen Früchte werden auf ein Band abgelassen, an dem dann die manuelle Inspektion erfolgt. Die Schalen werden auf einem anderen Band gesammelt.

Auch wenn es sich hierbei um eine extrem vielseitige Maschine handelt, wird ihr spezifischer und vorbestimmter Einsatz empfohlen (z.B. ein Bearbeitungskopf mit Orangen und einer mit Kiwis oder ausschließlich Kiwis), so dass die Maschine nicht zu häufig umgestellt werden muss.

Die Erfordernis einer kontinuierlichen Änderung der Maschineneinstellungen führt zu einer Einschränkung der von ihr gebotenen Pluspunkte.

DATI TECNICI		OP30 - OP30K
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	2350x1800x2300
Peso - Weight	Kg.	600
Potenza assorbita - Power	KW	4,5
Air - Aria	Nl./Min.	450
Pressione - Pressure	bar	4-5
Acqua - Water	l./ora	40
Capacità oraria	Kg./HR.	550/600
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	30

ap15

PELATRICE AUTOMATICA PER ANANAS E MELONI
PINEAPPLE AND MELON PEELER
PELEAUSE ANANAS ET MELONS
ANANAS - UND MELONENSCHAELEK



È l'ultima innovazione ABL, in grado di pelare fino a 12 frutti al minuto siano essi ananas oppure meloni. La AP15 è una macchina ad alimentazione manuale che opera per pelatura esterna: in questo modo tutti i frutti, anche se non calibrati, possono essere agevolmente pelati.

Qui il processo di lavoro è ancor più semplice: una volta pelati e intestati i frutti vengono rilasciati su di un nastro trasportatore interi: gli ananas possono essere anche detorsolati, conformemente alle richieste del cliente, mentre i meloni vengono lasciati interi (con i semi interni).

Le lame che intestano i frutti, sono autocentranti in base alla dimensione di ciascun di essi ottimizzando così la resa della macchina

Per rendere compatibile l'utilizzo di uno dei sistemi di taglio ABL, può essere applicato un primo taglio dimezzatore, in senso longitudinale.

This is the last ABL innovation, able to peel up pineapples or melons at a speed of 12 fruits per minute. AP15 is manually fed, and works for outer peeling: all fruits, even if not sized, can thus be easily peeled.

The working process offered by this machine is even simpler: once peeled and without ends, fruits are conveyed onto a belt still whole. Pineapples can be also cored, based on the customer's needs, while melons are kept whole (inner seeds included).

Blades used to remove fruit ends are of the self-centring type to suit each fruit dimension, resulting in improved machine efficiency.

To work together with one of ABL cutting systems, fruits can be at first longitudinally cut in halves.

No special adjustment is needed when shifting from melons to pineapples; only the peeling thickness shall be changed using a special adjustment knob.

Very high efficiency levels, almost always above 50%, and easy use, make AP15 a very efficient machine and a reference point in this field.



Nel passaggio da meloni ad ananas non sono richiesti particolari aggiustamenti, se non variare lo spessore pelatura per mezzo di un pomello di regolazione.

Rese molto elevate, quasi sempre superiori al 50% e facilità di utilizzo fanno di AP15 una macchina assai efficiente e sicuramente un punto di riferimento in questo settore.



Est la dernière innovation de ABL, pouvant éplucher jusqu'à 12 fruits la minute, ananas ou melons. La AP15 est une machine à épluchage extérieur, dont l'alimentation est manuelle; cette méthode permet de peler aisément tous fruits, même si non calibrés.

C'est là un processus encore plus simple: une fois épluchés et dépourvus des leurs extrémités, les fruits entiers tombent sur un tapis transporteur: les ananas peuvent être étrognés, d'après les exigences du client, alors que les melons restent entiers (y-inclus les pépins internes).

Hierbei handelt es sich um die neueste Innovation der ABL. Sie ist in der Lage 12 Früchte pro Minute zu schälen, egal ob Ananas oder Melonen. Die AP15 ist eine Maschine mit manueller Beschickung, die für das Schälen der Früchte zuständig ist. Hier können alle Früchte, auch die nicht kalibrierten, schnell geschält werden.

Bei dieser Maschine stellt sich der Bearbeitungsprozess noch einfacher dar: Wurden die Früchte einmal geschält und ihre "Enden" entfernt, werden sie im Ganzen auf ein Förderband abgelassen.



Le centrage des lames, découpant les sommets des fruits, est automatique s'arrangeant à la taille de chaque fruit, ce qui optimise l'efficacité de la machine.

Pour que l'utilisation d'un des système de coupe ABL y soit compatible, on peut appliquer une première coupe en deux en long.

Lors du passage de melons à ananas, aucun ajustement particulier n'est nécessaire, sauf la variation de l'épaisseur d'épluchage par la molette de réglage.

Un rendement toujours élevé, presque toujours supérieur à 50% et facilité d'utilisation font de AP15 une machine très efficace et sans doute un point de référence du secteur.

Auf Anfrage des Kunden kann bei den Ananas hier auch der Strunk entfernt werden, während die Melonen im Ganzen (einschließlich Samen) bleiben.

Die für das Abtrennen der Fruchtköpfe und -böden verantwortlichen Messer zentrieren sich in Abhängigkeit der jeweiligen Fruchtgrößen eigenständig, was die Ausbringung der Maschine optimiert..

Um den Einsatz einer dieser ABL-Schneidesysteme kompatibel zu gestalten, kann ein erster Halbierungsschnitt in Längsrichtung appliziert werden.

DATI TECNICI		AP 15
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1880x2600x2200
Peso - Weight	Kg.	850
Potenza assorbita - Power	KW	3,2
Air - Aria	Nl./Min.	450
Pressione - Pressure	bar	4-5
Acqua - Water	l./ora	40
Capacità oraria	Kg./HR.	1200/1500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	12

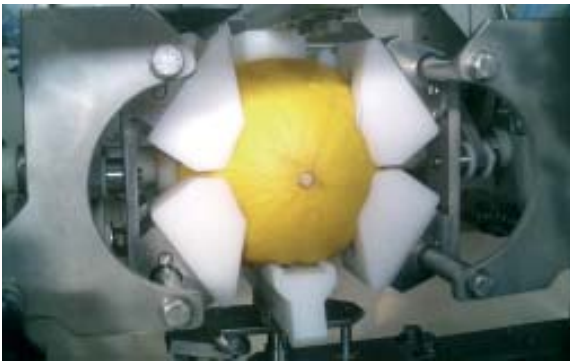
magic cupper

SVUOTATRICE PER ANANAS E MELONI
PINEAPPLE AND MELON SCOPER
EVIDEUSE ANANAS ET MELON
ANANAS- UND MELONENSCHAELE



Prima nata delle due tecnologie ABL per la pelatura e la detorsolatura di ananas e meloni, Magic cupper è una macchina ad alto potenziale produttivo capace di pelare, detorsolare e tagliare in due metà fino a 30 frutti al minuto.

Nel maggiore dei casi le aziende utilizzatrici preferiscono configurare la macchina in modo tale da poter lavorare 15 meloni su una testa e 15 ananas sull'altra testa, riducendo i cambi formati esclusivamente alle lame pelatrici.



I frutti che devono necessariamente essere calibrati, vengono posizionati manualmente su una coppetta da un operatore, quindi grazie a due mani autocentranti, vengono trasportati su una lama dimezzatrice. Un coltello rotante composto da due lame opera la separazione della polpa dalla scorza esterna e (nel caso dei meloni) dei semi dalla polpa. Quando si lavorano ananas, la rimozione del torsolo avviene grazie ad un coltello cilindrico posto sulla lama dimezzatrice.

I frutti pelati e puliti da semi o torsoli, vengono quindi rilasciati su un nastro trasportatore, dove alcune persone effettuano un'ispezione visiva.

Le mezze calotte di frutta possono poi essere indirizzate verso uno dei sistemi di taglio ABL per ottenere spicchi o cubettoni.



The first born of the two ABL technologies for pineapple and melon peeling and coring, Magic cupper is a highly performing machine able to peel, core and cut in halves up to 30 fruits per minute.

In most cases, companies using this machine prefer setting it so as to process 15 melons with one head and 15 pineapples with the other head, thus limiting size changeovers to peeling knives.

Fruits, which shall compulsorily be sized, are manually positioned by the operator inside a cup; then, thanks to two self-centring hands, they are conveyed onto a halver blade. A rotating knife consisting of two blades will then separate fruit flesh from outer skin and seeds from flesh (for melons). As for pineapples, the core is removed thanks to a cylindrical knife positioned onto the halver blade.

Peeled fruits, without seeds or cores, are then conveyed onto a belt where few operators make a visual inspection.

Fruit halves can then be conveyed to one of ABL cutting systems to be cut into segments or chunks.



magic cupper

La première née des deux technologies ABL d'épluchage et étrognage d'ananas et melons, est Magic cupper, une machine à fort taux de capacité productive, susceptible d'éplucher, étrognier et couper en deux moitiés jusqu'à 30 fruits la minute. Dans la plupart des cas les entreprises configurent de préférence la machine pour pouvoir traiter 15 melons sur une tête et 15 ananas sur l'autre tête, ne réduisant ainsi le changement d'outillages qu'aux lames peuleuses.



Les fruits, qui doivent forcément être calibrés, sont positionnés manuellement sur une coupe par l'opérateur, d'où deux mains autocentrées les transfèrent sur une lame découpeuse en deux. Après un couteau pivotant, comportant deux lames, réalise la séparation de la pulpe de l'écorce externe et (pour les melons) des pépins de la pulpe. Quand on traite des ananas, l'étrognage s'avère grâce à un couteau cylindrique situé sur la lame découpeuse en deux.

Les fruits épluchés et débarrassés des pépins ou trognons, tombent ensuite sur un tapis transporteur où ils sont soumis à une inspection visuelle.

Les demi-calottes des fruits sont acheminées vers l'un des systèmes de coupe ABL pour obtenir des quartiers ou gros dés.

Die erste dieser beiden ABL-Technologien für das Schälen von Ananas und Melonen ist die "Magic Cupper", eine Maschine mit einem erheblichen Produktionspotential, die bis zu 30 Früchten pro Minute schälen, entkernen und in zwei Hälften teilen kann.

Die Anwenderfirmen bevorzugen in den meisten Fällen eine Konfiguration der Maschine, die eine Bearbeitung von 15 Melonen auf einem Bearbeitungskopf und 15 Ananas am anderen Bearbeitungskopf ermöglichen, wodurch die Formatwechsel sich ausschließlich auf die Schälmesser beschränken.

Die Früchte die kalibriert werden müssen, werden hier manuell von einem Bediener auf eine der Schalen gelegt, die dann durch Einwirken von zwei selbst zentrierenden auf ein Teilungsmesser beförderte werden. Schließlich kommt ein sich in Umdrehung befindliches und aus zwei Schneiden bestehendes Messer zum Einsatz, das für das Trennen der Schale vom Fruchtfleisch und (im Fall der Melonen) der Fruchtsamen sorgt. Bei der Bearbeitung von Ananas erfolgt das Entfernen des Strunks durch ein zylindrisch geformtes, am Teilungsmesser angeordnetes Ausstechmesser.

Die geschälten und samen- bzw. kernfreien Früchte werden schließlich auf ein Förderband abgelassen, wo sie einer Sichtkontrolle durch die Bediener unterzogen werden.

Die Fruchthälften können daraufhin an ein Schneidesystem der ABL weitergeleitet werden, wo sie in Spalten oder Würfel geschnitten werden.



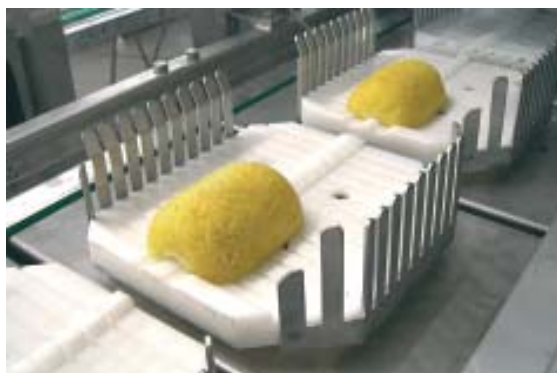
DATI TECNICI		MAGIC CUPPER
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1700x1400x200
Peso - Weight	Kg.	750
Potenza assorbita - Power	KW.	1,5
Aria - Air	Nl./Min.	100
Pressione - Pressure	bar	6
Acqua - water	L/ORA	40
Capacità oraria - Capacity/HR	KG./HR.	2000 / 2500
Frutti per minuto - Fruit / minute	PZ.	15+15

gtf - slicer am

SPICCHIATRICI CUBETTATRICI
SLICER AND CHUNKER
TRANCHEUSE ET CUBETEUSE
SCHEIBEN- UND WUERFELSCHNEIDER



GTF e SLICER AM sono i sistemi di taglio che vanno ad arricchire la gamma di macchine per la lavorazione della IV gamma.



Studiata in modo specifico per ananas e meloni, GTF è il sistema di taglio più completo dei due.

Infatti, con un procedimento completamente automatico, permette di ottenere spicchi o cubettoni: l'utilizzatore finale può quindi decidere, in funzione alle proprie esigenze, se impiegare uno solo o entrambi i gruppi di taglio offerti dalla macchina.

GTF che è interamente costruita in acciaio inox ed altri materiali inossidabili si compone di un trasportatore a navette sulle quali vengono inseriti i mezzi frutti pelati, che procedono attraverso i dispositivi di taglio.

SLICER AM invece è stata costruita allo scopo esclusivo di ottenere spicchi di meloni o ananas.

In questo caso, il gruppo a navette è sostituito da un'unità di trasporto autoallineante il cui scopo è quello di indirizzare i mezzi frutti pelati al gruppo di taglio.

La macchina, può esser equipaggiata da due gruppi di taglio, con i quali si possono ottenere combinazioni multiple di spicchi.

GTF and SLICER AM cutting systems enrich ABL series of machine for IV range fruits processing.

Specially devised for pineapples and melons, GTF is the most complete cutting system.

With a fully automatic procedure, it allows obtaining fruit segments or chunks: final user can thus decide, based on his own needs, to use just one or both machine cutting units.

GTF is entirely made of stainless steel and other stainless materials, and consists of a shuttle conveyor used to convey the peeled fruit halves, which are then conveyed to the cutting devices.

On the contrary, SLICER AM was designed just to obtain pineapple or melon segments.

In this case, the shuttle unit consist of a self-aligning conveying unit to be used to transport peeled fruit halves to the cutting unit.

The machine can be equipped with two segment units, used to obtain multiple segment combinations.



SLICER AM



GTF

gtf - slicer am

GTF et SLICER AM sont des systèmes de coupe enrichissant la série de machines pour la production de la IV gamme.

Spécialement étudiées pour les ananas et melons, GTF est le système de coupe le plus complet d'entre les deux, permettant d'obtenir des quartiers ou gros dés grâce à un procédé totalement automatique: l'utilisateur final peut donc décider, selon ses exigences, si mettre en route l'une ou les deux unités de coupe présentes sur la machine.

GTF est entièrement fabriquée en acier inox et d'autres matériaux inoxydables et se compose d'un convoyeur à navettes sur lesquelles sont placés les fruits épluchés, acheminés à travers les dispositifs de coupe.

SLICER AM, par contre, est uniquement conçue pour obtenir des melons ou ananas coupés en quartiers.

Dans ce cas, l'unité à navettes est remplacée par une unité de transport à alignement automatique, ayant la tâche d'acheminer les demi-fruits épluchés à l'unité de coupe.

La machine, peut être équipée de deux unités découpeuses en quartiers, par l'entremise desquelles on peut obtenir des combinaisons multiples de quartiers.



GTF und SLICER AM sind Schneidesysteme, durch die die Maschinen für die Verarbeitung der IV. Kategorie bereichert werden.

Spezifisch für Ananas und Melonen entwickelt, stellt die GTF das komplettere Schneidesystem der beiden dar.

In einem vollkommen automatisch gesteuerten Verfahren ist der Erhalt von Spalten oder Würfeln möglich: der Anwender kann sich in Abhängigkeit seiner Ansprüche also dafür entscheiden, ob er eine oder beide Schneideaggregate der Maschine zum Einsatz bringen möchte.

Die GTF ist vollständig aus Edelstahl und anderen rostfreien Materialarten hergestellt und besteht aus einem Shuttelförderband, auf das die geschälten Fruchthälften gesetzt werden, die daraufhin durch die verschiedenen Schneidevorrichtungen laufen.



SLICER AM wurde dagegen ausschließlich für das Schneiden von Melonen oder Ananas in Spalten entwickelt.

In diesem Fall werden die Shuttles durch eine selbst nivellierende Transporteinheit ersetzt, die das Befördern der geschälten Früchte zum Schneideaggregat zur Aufgabe hat. Die Maschine kann mit zwei Spaltenschneideaggregaten ausgestattet werden, mit denen zahlreiche Spaltenschnittkombinationen erhältlich sind.

DATI TECNICI		GTF	SLICER AM
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	4000x900x1900	
Peso - Weight	Kg.	450	450
Potenza assorbita - Power	KW	1,5	2,0
Air - Aria	Nl./Min.	/	/
Pressione - Pressure	bar	4-5	4-5
Acqua - water	L./ORA	/	/
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR.	2000 / 2500	2000 / 2500
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	30	30

sorbettatrice



SVUOTATRICE - SORBETTATRICE PER FRUTTI
SCOOPING MACHINE FOR FRUIT
EVIDEUSE POUR FRUIT
AUSHOLUNGSMASCHINE FUR OBST

Esigenze di mercato ben mirate e i risultati di anni di esperienza nel settore della lavorazione della frutta, hanno spinto ABL a realizzare sorbettatrice, una macchina sicuramente unica nel mondo delle forniture per l'industria dolciaria.

Sorbettatrice rimuove la polpa senza perforare il frutto, che al termine della lavorazione può essere utilizzato come contenitore per gelato o macedonie di frutta.



Specific market needs and the result of several years of experience gained in the fruit processing industry have encouraged ABL to design Sorbettatrice, the scooping machine, a unique equipment for the confectionery industry.

The scooping machine removes the flesh without damaging the fruit that can be used as a container for ice-cream or fruit salads at the end of the processing cycle.

This technology features extremely simple operation and considerable versatility and this makes this machine interesting for businesses willing to improve their products with a new decorative presentation.

The scooping machine can process lemons, oranges, kiwis, apples, grapefruits and peaches.

La semplicità di funzionamento e l'eccezionale versatilità rendono questa tecnologia sicuramente di grande interesse per chi ha l'esigenza di valorizzare il proprio prodotto con una presentazione nuova e decorativa.

Sorbettatrice può lavorare limoni, arance, kiwi, mele, pompelmi e pesche.



sorbettatrice

Des exigences de marché bien précises et plusieurs années d'expertise dans le domaine du traitement des fruits ont amené ABL à concevoir Sorbettatrice, une machine à mouler des boules de fruits, unique dans le secteur de la confiserie. Cette machine enlève la pulpe du fruit sans le casser, de sorte qu'il puisse être utilisé en tant que coupe pour la glace ou les salades de fruits après le traitement.

Gezielte Anforderungen des Markts und die Resultate der über Jahre hinweg angehäuften Erfahrung im Fruchtbearbeitungsbereich haben ABL dazu motiviert, eine "Sorbettatrice" zu entwickeln, die sicher einzigartig im Ausrüstungsbereich der Süßwarenindustrie ist. Die "Sorbettatrice" ist eine Aushölvorrichtung, die das Fruchtfleisch ohne dabei die Fruchthülle zu perforieren, die



La simplicité d'utilisation et sa polyvalence extraordinaire font de cette machine un équipement certainement intéressant pour ceux qui veulent optimiser leur produit par une présentation novatrice et décorative. Utilisée pour le traitement des citrons, des oranges, des kiwis, des pommes, des pamplemousses et des pêches.

daher als "Schale" für Eis oder Obstsalate verwendet werden kann. Die einfache Betriebsart und die herausragende Vielseitigkeit werden sicher großes Interesse bei all denjenigen erwecken, die ihr Produkt in einer neuen Form und dekorativ auf dem Markt präsentieren möchten. Die "Sorbettatrice" kann Zitronen, Orangen, Kiwis, Äpfel, Pampelmusen und Pfirsiche bearbeiten.

DATI TECNICI		SORBETTATRICE
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	3600x1560x2240
Peso - Weight	KG./HR.	1200
Potenza assorbita - Power	KW.	2,0
Aria - Air	Nl./Min.	180
Pressione - Pressure	bar	6
Acqua - water	L/ORA	/
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR.	200 / 300
Frutti per minuto - Fruit / minute	Pz.	30

dd 160



DIMEZZATRICE E DETORSOLATRICE PER PEPERONI
PEPPER CORER AND HALVER
ETROGNONNEUSE ET DEMICOUPEUSE POIVRONS
PAPRIKASCHOTE AUSBHOR - UND HALFSCHNEIDER

Interamente costruita in acciaio inox, alluminio ed altri materiali inossidabili, DD 160 è la proposta ABL per la lavorazione dei peperoni.

L'alimentazione manuale, eseguita da 4 addetti, permette di raggiungere una capacità produttiva di 160 peperoni per minuto. Le coppe di trasporto, completamente regolabili, consentono la lavorazione in contemporanea di peperoni aventi diametro minimo di 40mm. e massimo 100 mm.

Il ciclo di lavoro è estremamente semplice e può essere sintetizzato come segue: alimentazione e posizionamento dei peperoni, rimozione del torsolo, taglio a metà scarico dei mezzi peperoni ed evacuazione separata dei torsoli.

DD 160 ha un modesto consumo energetico e non richiede l'impiego di aria.

Entirely made of stainless steel, aluminium and other non oxidizing components, DD 160 is ABL proposal for pepper processing.

The manual feeding, performed by 4 people, allow a production capacity of 160 peppers per minute. The fully adjustable transport cup enables high production flexibility by granting the possibility to process at the same time different size of peppers.

The working cycle is extremely easy and can be reassumed as follows: feeding and positioning of the peppers, removal of the core, cutting into half, discharging of the peppers and separate ejection of cores.

DD 160 has a limited power consumption and does not require the use of air.



Entièrement fabriquée en acier inoxydable, en aluminium et d'autres matériaux inoxydables, la machine D.D. 160 constitue la proposition d'ABL pour la préparation des poivrons. Exécutée par 4 personnes l'alimentation manuelle permet d'atteindre une capacité de production de 160 poivrons par minute.

D.D. 160 besteht vollständig aus Edelstahl, Aluminium und sonstigen rostfreien Materialien und wird von ABL zur Verarbeitung von Paprikaschoten angeboten. Die manuelle Zufuhr durch 4 Beschäftigte gestatten die Erzielung einer Produktionsleistung von bis zu 160 Paprikaschoten pro Minute. Die vollständig einstellbaren Förderschalen gestatten die gleichzeitige Verarbeitung von



Complètement réglables, les godets de transport permettent de traiter en même temps des poivrons ayant un diamètre minimal de 40 mm et un diamètre maximal de 100 mm.

Le cycle de travail est extrêmement simple et peut être résumé de la manière suivante: alimentation et mise en place des poivrons, retrait du trognon, coupe en deux moitiés, déchargement des demi-poivrons et élimination séparée des trognons.

D.D. 160 ne consomme que peu d'énergie et ne réclame pas l'emploi d'air.

Paprikaschoten mit einem Durchmesser von mindestens 40 mm bis zu höchstens 100 mm.

Der Verarbeitungszyklus ist ausgesprochen einfach und kann wie folgt zusammengefasst werden: Zufuhr und Ausrichtung der Paprikaschoten, Ausstechen des Kerngehäuses, Schnitt in zwei Hälften, Ausladen der halbierten Paprikaschoten und getrennte Entfernung der Kerngehäuse. D.D. 160 weist einen geringen Energieverbrauch auf und erfordert keine Druckluft.

DATI TECNICI		DD 160
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	4600x1900x1950
Peso - Weight	Kg.	2000
Potenza assorbita - Power	KW.	2,2
Acqua - water	L./ORA	7
Capacità oraria - Capacity/HR	Kg./HR	200 / 300
Frutti per minuto - fruit/minute	Pz.	160

detorsolatrice



DETORSOLATRICE ROTANTE PER PEPERONI
PEPPER CORER AND HALVER
EVIDEUSE COUPEAUSE POIVRONS
PAPRIKASCHOTENENTKERNER

Per la detorsolatura dei peperoni è stata pensata anche una macchina rotante con posizionamento verticale dei peperoni, avente una capacità produttiva di 36 pezzi per minuto, quindi inferiore rispetto alle prestazioni della DD 160.

Si tratta di un disco che ruotando, sosta su stazioni di lavoro che svolgono determinati trattamenti ai peperoni.

Il ciclo di lavoro è davvero molto semplice.

Nelle prime stazioni si esegue il posizionamento manuale così da assicurare che il gambo sia sempre rivolto verso l'alto.

Quindi si effettua la detorsolatura e la rimozione dei semi, poi il taglio e la evacuazione su di un nastro.

Una particolarità del taglio è che si può fare una incisione nei peperoni qualora si voglia ottenere una singola falda, oppure è altrettanto possibile tagliarli a metà per ottenere due falde.

In alternativa si può lasciare il peperone detorsolato ma intero, così da poterlo utilizzare per farcitura.

We also designed a rotary machine for coring peppers with pepper vertical positioning, with an output of 36 pieces per minute, which is a lower performance than DD 160. It features a disc that turns around and stops at work stations for peppers processing.

The work cycle is quite simple. In the first stations peppers are manually set to ensure that stalk is always at the top.

The system cores and removes seeds, then it cuts the peppers and sets them on a conveyor belt.

One special feature of the cutting unit is that peppers can be cut in such a way to obtain a single section, or they can also be cut in half.

As an alternative, pepper can be cored and left whole, so that it can be stuffed.



detorsolatrice

En ce qui concerne l'étrégnage des poivrons, ABL a conçu une machine rotative à positionnement vertical, ayant une capacité productive de 36 pièces la minute, inférieure donc aux prestations de la DD 160. Il s'agit d'un disque qui en tournant s'arrête au niveau de différents postes de travail pour effectuer les traitements spécifiques des poivrons.

Für das Entfernen der Kerngehäuse aus Paprikas wurde auch eine rotierende Maschine entwickelt, bei der die Paprikas senkrecht ausgerichtet werden und die eine Produktionsleistung von 36 Stück/Minute bietet, die der von der DD 160 gebotenen gegenüber also niedriger ist. Hierbei handelt es sich um ein sich drehendes Messer, das an den jeweiligen



Le cycle de travail est vraiment très simple. Dans les premiers postes on effectue le positionnement en manuel afin d'assurer que la queue soit toujours tournée vers le haut. On procède donc à l'étrégnage, au dépépinage, à la coupe et à l'évacuation sur le tapis. La coupe est spéciale car on peut seulement ouvrir le poivron ou les couper en deux. Comme alternative on peut étrégnier le poivron et le laisser entier afin de pouvoir le remplir.

Bearbeitungsstationen verweilt, an denen die Paprikas bestimmten Behandlungen unterzogen werden. Der Arbeitszyklus stellt sich wirklich einfach dar. In den ersten Stationen erfolgt das manuelle Ausrichten, so dass gewährleistet wird, dass der Stiel immer nach oben gerichtet ist. Daraufhin erfolgt das Entfernen des Kerngehäuses und der Samen, schließlich der Schnitt und der Ablass auf ein Band. Eine Besonderheit des Schneideverfahrens ist, dass man die Paprikas einschneiden kann, wenn man sie als eine geöffnete Paprika im Ganzen wünscht, oder in zwei Hälften trennen kann, wenn man zwei "Schalen" erhalten möchte. Als Alternative kann man die Paprikas im Ganzen belassen und nur das Kerngehäuse entfernen, so dass die später gefüllt werden können.

DATI TECNICI		DETORSOLATRICE
Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height	mm.	1350x2500x2100
Peso - Weight	Kg.	450
Potenza assorbita - Power	KW.	2,0
Aria - Air	Nl./Min.	100
Pressione - Pressure	bar	6
Frutti per minuto - fruit/minute	Pz.	36

attrezzature



ATTREZZATURE SPECIALI
SPECIAL EQUIPMENTS
ÉQUIPEMENTS SPECIALES
SONDERANLAGEN

Soluzioni personalizzate, progetti speciali e applicazioni mirate sono quanto ABL è in grado di fornire alla propria clientela, oltre alla gamma di macchine presenti in questo catalogo. Inoltre, la capacità di fornire linee complete dal ricevimento della frutta in stabilimento fino al trattamento antiossidante, agevolano il cliente nella gestione dei contatti con i fornitori .

Customised solutions, special designs and applications: this is what ABL can supply its customers in addition to the standard machines presented inside this catalogue. The capability of offering complete lines - from fruit receipt to antioxidant treatment, makes customer contact with suppliers easier.



Ecco quindi la possibilità di realizzare rulliere, nastri trasportatori di vario genere e dimensioni, banchi di cernita, piani vibranti, impianti di trattamento antiossidante per mele ivi compresi sistemi di filtraggio acque di produzione e di trattamento. E, particolarmente mirata alla industria "fresh cut" la serie di nastri trasportatori smontabili, per facilitare le operazioni di pulizia e sanificazione.



ABL can thus make various versions of rollers and conveyor belts having different sizes, selection benches, vibrating tables, apple antioxidant treatment systems, including production and treatment water filtering systems.

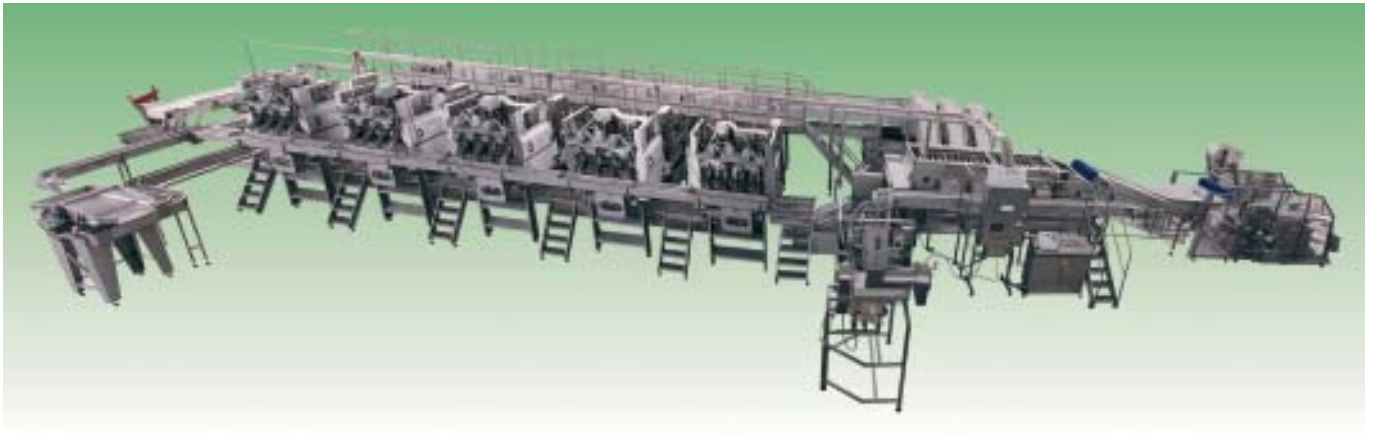
The range of detachable conveyor belts, for easier cleaning and sanitary operations, has been specially designed for the "fresh cut" industry.



attrezzature

Des solutions personnalisées, projets spéciaux et applications ciblées, voilà ce que ABL peut fournir à sa clientèle, en plus de la gamme de machines figurant dans ce catalogue. La possibilité de livrer des lignes complètes - dès la réception des fruits en usine jusqu'au traitement antioxydation - simplifie aussi les relations entre client et fournisseurs.

Über das im vorliegenden Katalog vorgestellte Maschinen- und Anlagenangebot hinaus bietet ABL ihren Kunden auch personalisierte Lösungen, spezielle Entwürfe und gezielt entwickelte Applikationen. Darüber hinaus kann ABL komplette Verarbeitungslinien liefern - ab der Anlieferung der Früchte bis hin zum Oxydationsschutzbehandlung - die den Kunden beim Management seiner Lieferanten hilfreich sind.



Voilà, donc, la possibilité de réaliser des trains de rouleaux, tapis transporteurs, de types et tailles variés, bancs de tri, tables vibrantes, systèmes de traitement antioxydation des pommes y-inclu la filtration des eaux de fabrication et de traitement. Spécialement ciblée pour l'industrie "fresh cut", la série de tapis transporteurs amovibles facilite les actions de nettoyage et assainissement.

Wir realisieren Rollenlaufbahnen, Förderbänder unterschiedlicher Art und Größe, Verlesetische, Rüttelflächen, Behandlungsanlagen für den Oxydationsschutz der Äpfel einschließlich Filtersysteme für das Produktions- und Behandlungswasser.

Spezielle für den Industriezweig "fresh cut" bieten wir eine Serie zerlegbarer Förderbänder - für eine einfache Reinigung und Hygienisierung.



macchine speciali



MACCHINE SPECIALI
SPECIAL MACHINES
MACHINES SPÉCIALES
SPEZIALMASCHINEN



Spiccatrice per arance - Automatic orange slicer
Decopeuse en quartiers automatique a oranges
Spaltenschneidevorrichtung

Tra le macchine speciali che ci sono state commissionate, ci sono alcune applicazioni veramente uniche:

- svuotatrice per pomodori
- detorsolatrice e spiccatrice per mele cotogne
- svuotatrice per patate
- spiccatrice per arance

Among the special machines that we were asked to manufacture, some of the most unique applications are:

- flesh remover for tomatoes
- corer and slicer for quince apples
- flesh remover for potatoes
- orange slicer

Parmi les machines spéciales qu'on nous a commandé, voici les applications les plus uniques :

- machine à vider les tomates
- étrogneuse et découpeuse en quartiers pour coings
- machine à vider les pommes de terre
- découpeuse en quartiers pour oranges

Einige der Spezialmaschinen, mit deren Herstellung wir in Vergangenheit beauftragt wurden, sind wirklich einzigartig:

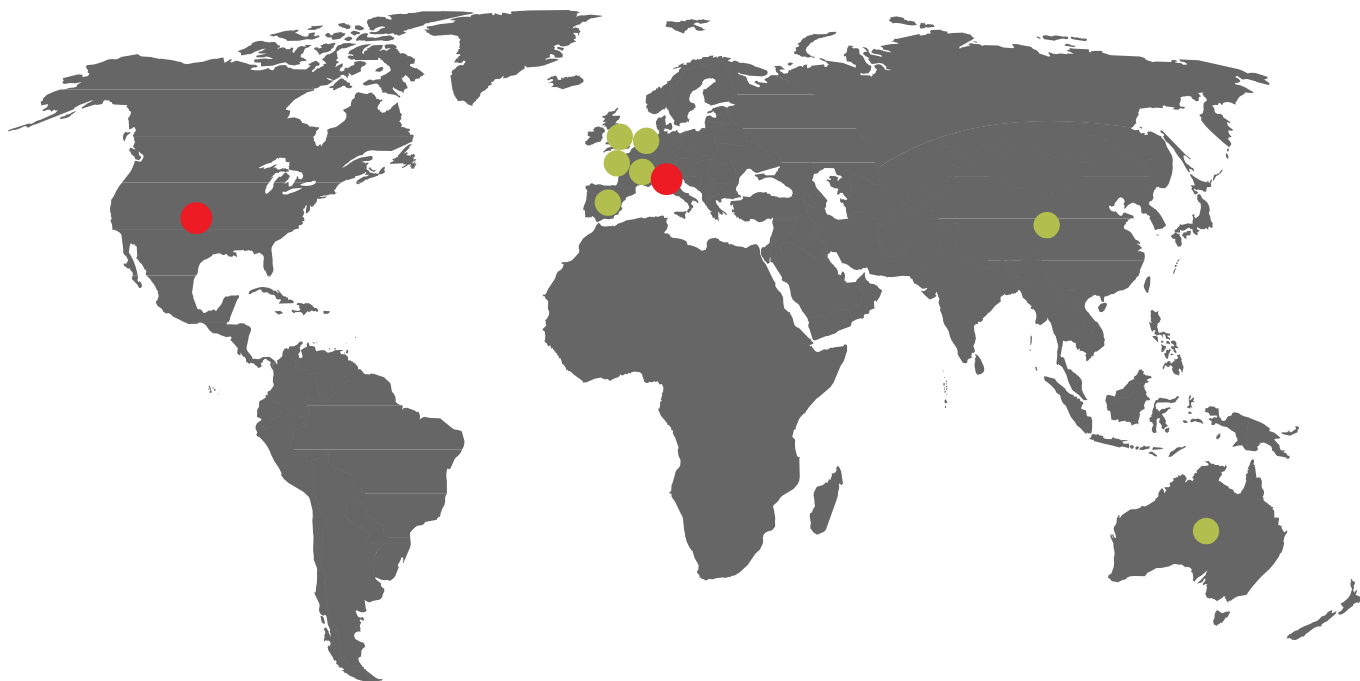
- Aushöhlmaschine für Tomaten
- Kerngehäuseentfernungs-und Spaltenschneidemaschine für Quitten
- Aushöhlmaschine für Kartoffeln
- Spaltenschneidemaschine für Orangen



Sistema di trattamento
antiossidante per frutta
Dip tank
Cuve de traitement
Sulfittierenanlage



ABL NEL MONDO
ABL WORLDWIDE
ABL DANS LE MONDE
ABL WELTWEIT



- Agenti e rivenditori - Agents and distributors - Agent et revendeurs - Vertreter und grosshändler
- Sedi ABL - ABL plants - Etablissements ABL - ABL-Sitze

ABL si avvale nel mondo di una collaborazione tecnico - commerciale tramite diversi agenti e rivenditori che sono dislocati in aree strategiche di mercato.

Non esitate a contattarci: vi metteremo subito in comunicazione con il nostro agente di competenza.

ABL operates into strategic market areas through a worldwide net of different collaborations, which include agents as well as distributors .

Do not hesitate to contact us and we will immediately put you in communication with our competent agent .

Dans le monde, ABL se sert d'une collaboration technique/commercial avec différents détaillants et agents que sont déplacé en zones stratégiques de marché.

Vous n'hésitez pas à nous contacter et tout de suite vous serez mis en communication avec notre agent de compétence.

ABL bedient sich in der Welt von einer Technische- Handelszusammenarbeit mittels verschiedene Agenten und Verkäufer die Überalle strategischen Marktgebieten stationiert sind.

Bitte zögert Sie nicht uns zu kontaktieren: wir werden Ihnen sofort in Mitteilung mit unserem Agenten stellen.

La ditta ABL si riserva la facoltà di modificare i dati e le misure esposte nel catalogo in qualsiasi momento e senza preavviso.

ABL have the righth to modify the sizes mentioned in the catalogue at any time and without any notice.

ABL réserve le droit de modifier les dimentions indiquées dans le catalogue à tout momentet sans aucun préavis.

ABL vorbehalt sich das Recht die im Katalog angegebenen Abmessungen jede Zeit und ohne Voranmeldung zu ändern.

A.B.L. srl

Via dell'Artigianato, 5/2 - 41032 CAVEZZO (Modena)

Tel. +(39) 0535.58927 - Fax +(39) 0535.58903 - Customer Service Tel. + (39) 0535.49154

Internet: <http://www.ablcavezzo.it> - E-mail: info@ablcavezzo.it

ABL USA LLC

4020 Kidron Rd., Suite 3 - Lakeland, FL 33811 USA

Phone: (863) 647-2922 - Fax (863) 647-2995 E-mail ablusa@tampabay.rr.com

