

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