

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