

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