

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.

