

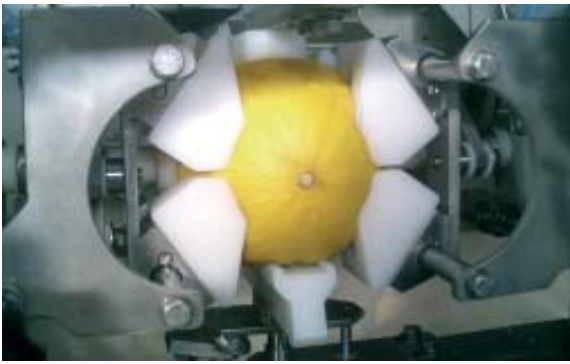
magic cupper

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.

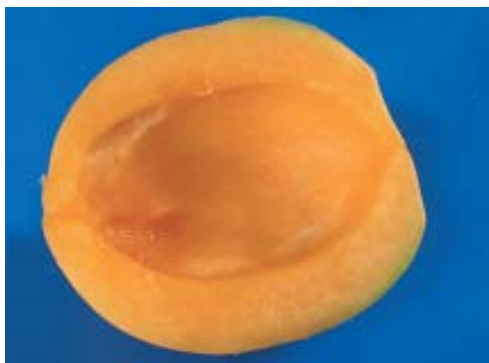
Peeled fruits, without seeds or cores, are then conveyed onto a belt where few operators make a visual inspection.

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 pelesuses.



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