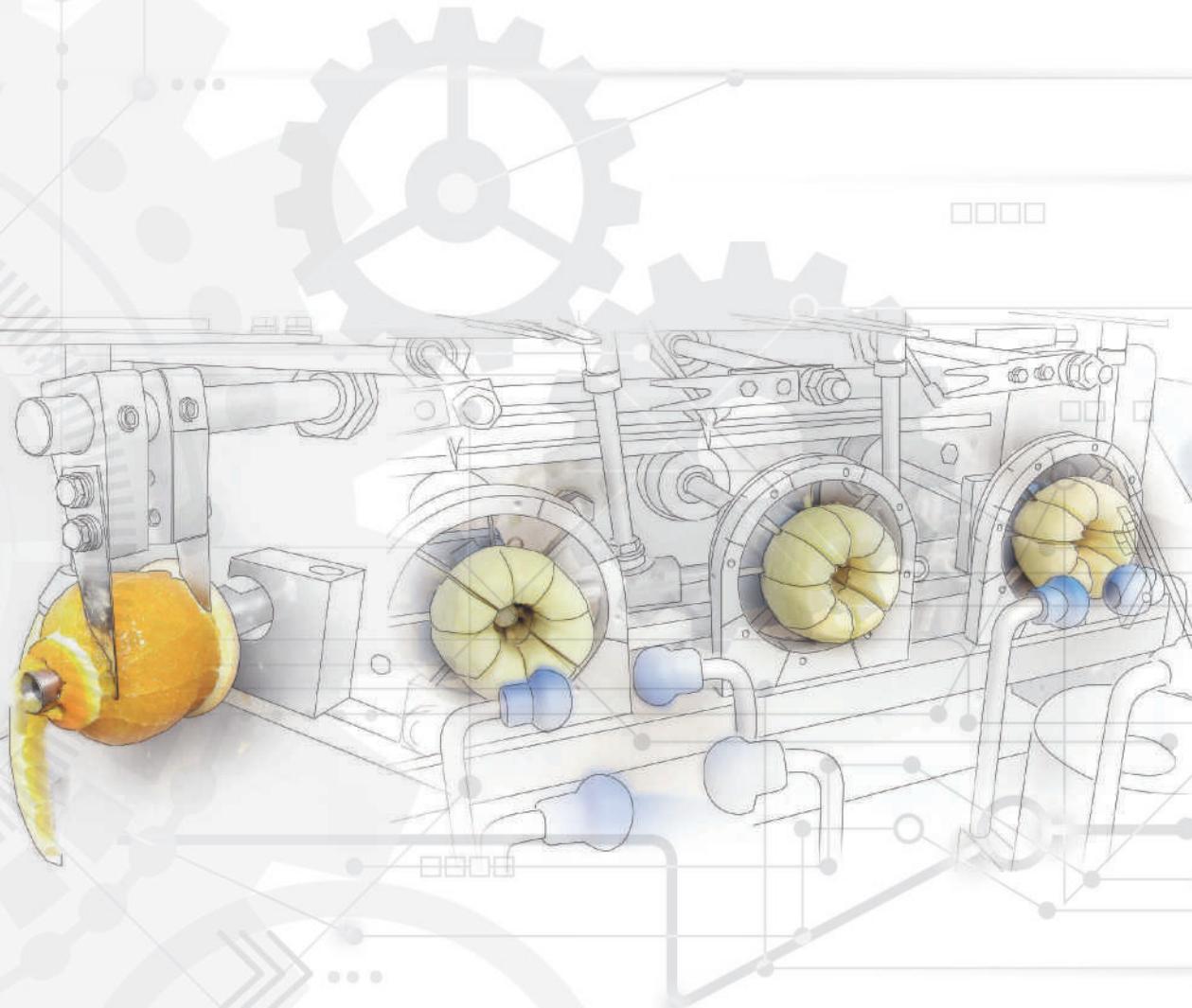


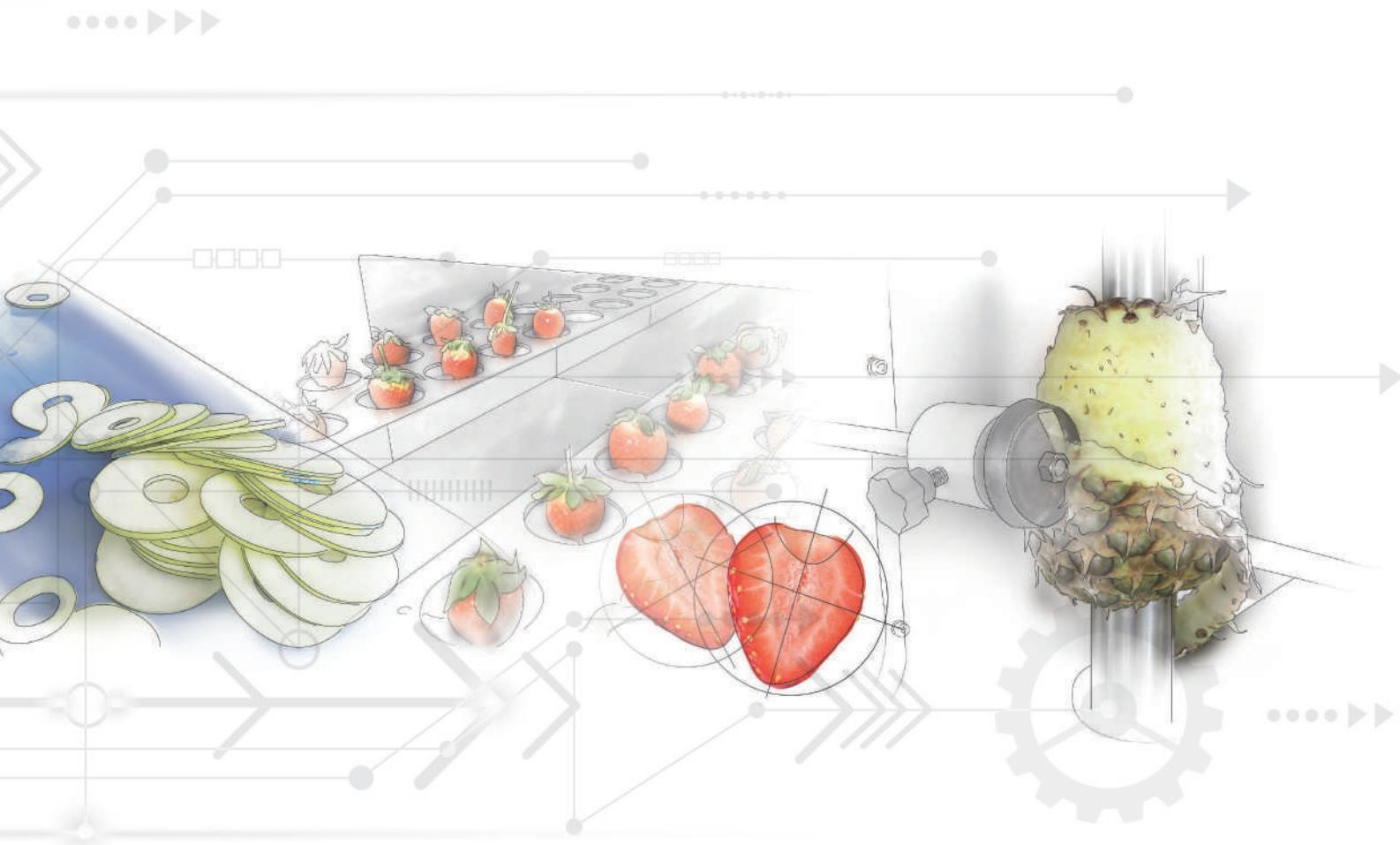
ITALIAN PRODUCT



TAILORED
TECHNOLOGIES







IT

PND è tra le maggiori aziende costruttrici di macchine per la lavorazione della frutta nel Mondo.

Fondata nel 2000, la società ha costantemente investito nella qualità e nell'innovazione, specializzandosi nella **progettazione** e nello **sviluppo** di soluzioni avanzate per le **aziende di IV gamma di frutta**, nonché per le già consolidate industrie conserviere, del congelato e del disidratato.

Pelatrici, detorsolatrici, taglierine ad alimentazione sia automatica che manuali per molteplici varietà di frutta, nonché **vasche di trattamento e prelavaggio**, sono tra i prodotti di punta dell'azienda.

In una compagine di mercato in cui food safety e salvaguardia della qualità del prodotto diventano cruciali, **PND** fornisce sia **macchine standard** che **disegnate ad hoc**, garantendo costantemente prestazioni e riducendo sensibilmente qualsiasi rischio di contaminazione.

Con **una fitta rete di agenti** ed una **customer care** post vendita veloce, pronta ed efficace, l'azienda è sempre pronta a soddisfare e assistere una clientela variegata ed esigente, a qualsiasi latitudine.

Le macchine **PND**, infatti, sono state vendute e lavorano a pieno regime in **Europa, Sud America, Stati Uniti, Canada, Messico, Asia, Medio Oriente, Australia e Africa**.



EN

PND is one of the largest manufacturers of fruit processing machines in the world.

Founded in 2000, the company has constantly invested in quality and innovation, specializing in the **design** and **development** of advanced solutions for fruit salad & produce companies (or "IV gamma"), as well as for the already consolidated canning, freezing and dehydrating industries.

Among the company's top products are automatic and manual **peeling, coring and cutting machines**, for many varieties of fruit, as well as treatment and prewash tanks.

In a market structure in which food safety and safeguarding product quality become crucial, PND supplies both **standard and ad hoc designed machines**, constantly guaranteeing performance and significantly reducing any risk of contamination.

With **a close network of agents** and swift, prompt and effective after-sales customer care, the company is always ready to satisfy and assist a varied and demanding clientele in any part of the world.

PND machines have been sold and work at full capacity in **Europe, South America, United States, Canada, Mexico, Asia, Middle East, Australia and Africa**.

PND es uno de los mayores fabricantes de máquinas para el procesado de fruta del mundo.

ES

Fundada en el año 2000, la empresa ha invertido continuamente en calidad y innovación, especializándose en el **diseño y desarrollo** de soluciones avanzadas para **empresas de IV gama de fruta**, y para las industrias de conservas, congelados y deshidratación.

Entre los productos estrella de la empresa, se encuentran **peladoras, descorazonadoras, cortadoras** de alimentación automática y manual para muchas variedades de fruta, así como **tanques de tratamiento y prelavado**.

En una estructura de mercado en la que la higiene de los alimentos y la protección de la calidad del producto resultan cruciales, **PND** ofrece tanto **máquinas estandar** como **diseñadas a medida**, garantizando las prestaciones de forma constante y reduciendo considerablemente cualquier riesgo de contaminación.

Con **una densa red de agentes** y un **servicio al cliente** de posventa rápido, dispuesto y eficaz, la empresa siempre está preparada para satisfacer y ayudar a una variada y exigente clientela, a todos los niveles.

De hecho, las máquinas **PND** se han vendido y funcionan a plena capacidad en **Europa, América del Sur, Estados Unidos, Canadá, México, Asia, Medio Oriente, Australia y África**.



Die Firma PND ist weltweit einer der größten Hersteller von Obstverarbeitungsmaschinen.

DE

Die Firma wurde im Jahr 2000 gegründet und hat ständig in Innovationen investiert, wobei das Hauptmerkmal auf Funktionalität und hygienisches Design gelegt wurde. PND liefert ihre Anlagen hauptsächlich an die Konserven-, Tiefkühl- und Früchtetrocknungs-Industrien, sowie an Spezial-industrien.

Schäl-, Entkern- und Schneidmaschinen, mit automatischer oder manueller Zuführung, für viele verschiedene Obstsorten, sowie **Behandlungs- und Vorwaschbecken** gehören zu den Top-Produkten des Unternehmens.

In einer Marktstruktur, in der die Lebensmittelsicherheit und die Sicherung der Produktequalität sehr wichtig sind, liefert **PND** sowohl Standard- als auch kundenspezifische Maschinen, die ein hohes Niveau an Leistung und Hygiene garantieren.

Mit einem **dichten Netzwerk von Agenten** und einem schnellen After-Sale Service-, ist die Firma PND immer bereit, ein vielseitiges und anspruchsvolles Klientel weltweit zu beliefern und zu unterstützen.

Tatsächlich wurden PND-Maschinen verkauft und sind in **Europa, Sudamerika, USA, Kanada, México, Asien, Naher Osten, Australien** und **Afrika** voll ausgelastet.

INDEX

	VASCA DI LAVAGGIO WASHING TANK	PREP-WASH	
8			
	mela, pera, kiwi, pesca apple, pear, kiwi, peach		
10			
	mela apple	PELATRICE, DETORSOLATRICE E SEZIONATRICE PEELING - CORING - CUTTING MACHINE	PL8/6/4/2
14			
	mela apple	ALIMENTATORE AUTOMATICO AUTOMATIC FEEDER	ORN8/6/4
16			
	mela apple	LINEA AUTOMATICA SPICCHIATURA AUTOMATIC WEDGING LINE	CB8
18			
	mela, pera, pesca apple, pear,peach	MANUALE - AUTOMATICA MANUAL - AUTOMATIC PELATRICE, DETORSOLATRICE E SEZIONATRICE PEELING - CORING - CUTTING MACHINE	PEARL6
22			
	mela, pera, pesca apple, pear,peach	DETORSOLATRICE E RONDELLATRICE CORING AND SLICING MACHINE	DRR
24			
	arancia, pompelmo, kiwi orange, grapefruit, kiwi	RONDELLATRICE RING CUTTING MACHINE	RR8
26			
	agrumi citrus fruit	PELATRICE E DETORSOLATRICE PEELING AND CORING MACHINE	PL4AV/2AV
28			
	frutta e verdura fruit and vegetables	DETORSOLATRICE E SPICCHIATRICE CORING AND WEDGING MACHINE	OS12
30			
	mango, kiwi mango, kiwi	TAGLIERINA PER SPICCHI, FETTE E STICK CUTTING MACHINE IN WEDGES, SLICES AND STICKS	SS2/8
34			
	mango mango	PELATRICE PEELING MACHINE	PL8M/6M/4M
36			
	denocciolatrice, spicchiatrice e cubettatrice destoning, wedging and chunking machine	DENOCCIOLATRICE, SPICCHIATRICE E CUBETTATRICE DESTONING, WEDGING AND CHUNKING MACHINE	SS8M
38			
	ananas pineapple	FUSTELLATRICE ANANAS PINEAPPLE CYLINDER MACHINE	PINCYL8
40			
	melone, ananas, zucca violina melon, pineapple, butternut squash	PELATRICE E DETORSOLATRICE PEELING AND CORING MACHINE	PL4D/2D/1D

	melone, ananas melon, pineapple	SPICCHIATRICE E CUBETTATRICE WEDGING AND CHUNKING MACHINE	SCMA	44
	ananas pineapple	TAGLIERINA SPICCHI, RONDELLE, CUBETTI CUTTING MACHINE FOR FINGERS, RINGS, CHUNKS	SS8P	46
	ananas e frutti piccoli pineapple and small fruit	TAGLIERINA PER SPICCHI, RONDELLE, CUBETTI E STICK CUTTING MACHINE IN WEDGES, RINGS, CHUNKS AND STICKS	SS8 MAXI	48
	fragole, ravanelli strawberry, radish	DEPICCIOLATRICE DE-CALYX MACHINE	DF24/14	50
	pomodorini ciliegino cherry tomatoes	MACCHINA TAGLIERINA A MET' E QUARTINI CUTTING MACHINE IN HALF AND QUARTER	MTP	52
	anguria watermelon	MACCHINA PER TAGLIO A STICK CUTTING MACHINE IN STICKS	SS2 MAXI	54
	melagrana pomegranate	MACCHINA SGRANATRICE SHELLING MACHINE	SM2	56
	frutti che galleggiano floating fruit	VASCA DI TRATTAMENTO DIP TANK	DTF	58
	frutti che non galleggiano non-floating fruit	VASCA DI TRATTAMENTO DIP TANK	DTU	60
	ananas pineapple	TAGLIERINA DA BANCO MANUAL SLICER	MPS	62
	anguria watermelon	TAGLIERINA DA BANCO MANUAL SLICER	MWS	63
LINEE PER LA LAVORAZIONE DELLA FRUTTA FRUIT PROCESSING LINE				
ATTREZZATURE ED ACCESSORI EQUIPMENT AND ACCESSORIES				
FIERE EXHIBITIONS				
CONTATTI CONTACTS				

PREP-WASH

VASCA DI LAVAGGIO

WASH TANK

TANQUE DE LAVADO

VORWASCH-SPÜHLBECKEN



universale

universal

universal

universal



IT

EN

VASCA DI LAVAGGIO

La vasca di lavaggio è adatta alla sanificazione di diversi tipi di frutta come mele, kiwi, pesche, meloni, ananas, agrumi, mango, ecc. E' composto da una vasca in acciaio inox 304. Nella prima parte della vasca un flusso d'acqua spinge i frutti verso un nastro modulare in PU con facchini per consentire ai frutti non galleggianti di essere trattati in acqua. I frutti vengono agitati tramite un sistema di borbottaggio. La vasca di lavaggio è dotata di pompa di ricircolo e filtro acqua. Inoltre, è possibile regolare la velocità del nastro. Due aperture poste ai lati della vasca permettono una facile pulizia dopo la lavorazione.

Optional disponibili:

- Doppio filtro
- Sistema nebulizzazione su elevatore in uscita
- Soffiante su elevatore in uscita nastro
- Sistema di controllo cloro in acqua
- Serpentina raffreddamento

WASH TANK

The wash tank is suitable to wash different kind of fruit as apple, kiwi, peach, melon, pineapple, citrus, mangoes, and so on. It is composed of a tank in stainless steel 304. In the first part of the tank a water flow pushes fruits to a modular belt in PU with flight to allow to unfloating fruit to be treated in water. The fruits are shaken by air bubble system. The washing tank is equipped with a recirculating pump and a water filter. Moreover, it is possible to regulate the belt speed. Two openings placed at the tank sides allows easy cleaning after the processing.

Optional extras:

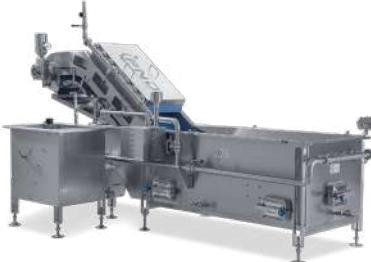
- Double filter
- Nozzle system on elevator belt
- Blowing system on outfeed belt
- Chlorine system control in water
- Cooling system

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PREP-WASH	
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	4100x1000x1700 mm 162x39x67 inch
Peso con acqua Weight	2500 kg 5510 lb
Potenza installata Installed power	3 kW
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43.5 psi
Capacità acqua vasca Tank water capacity	1400 L 370 gal
Capacità acqua vasca ricircolo Recirculation tank water capacity	300 L 80 gal

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltage/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

TANQUE DE LAVADO

El tanque de lavado está indicado para lavar diferentes tipos de frutas como la manzana, kiwi, melocotón, piña, cítricos, mango. El tanque está totalmente construido en acero inoxidable. En la primera parte del tanque la fruta es empujada mediante flujo de agua hacia una cinta transportadora, modular, voladiza, para permitir que el agua llegue también a la fruta que no flote.

Las frutas son agitadas por un sistema de burbujas de aire. El tanque de lavado está equipado con una bomba de recirculación y un filtro de agua. Además, cuenta con la posibilidad de regular la velocidad de la cinta transportadora. El tanque dispone de dos aperturas en ambos lados que permiten una fácil limpieza después del proceso.

Sistemas disponibles opcionales:

- Doble filtro
- Sistema de pulverización en los elevadores de salida
- Ventilador sobre las cinta producto
- Sistema de control cloro en agua
- Serpentín para enfriamiento

DE

VORWASCH-SP LBECKEN

Im Vorwasch-Spülbecken können verschiedene Früchte wie Äpfel, Kiwi, Pfirsiche, Melone, Ananas, Zitrus, Mango usw. gewaschen werden. Das Becken ist komplett aus Edelstahl 304. Im ersten Teil des Beckens fördert einen Wasserstrom die Früchte auf einem modularen Gurt aus PU versehen mit Mitnehmer wodurch auch nichtschwimmenden Früchte behandelt werden. Die Früchte werden erschüttert mittels ein Luft-Gebläsesystem installiert an der Unterseite des Beckens. Das Spülbecken ist versehen mit einer kreislauf Pumpe und Wasserfilter. Die Bandgeschwindigkeit wird gesteuert mittels einen Frequenz Umrichter im Schaltschrank der Maschine. Zwei Öfnungen an beide Seiten des Beckens ermöglichen eine leichte Reinigung nach der Verarbeitung.

Optionen:

- Doppelfilter
- Duschsystem am Auslaufband
- Luft-Gebläsesystem am AuslaufBand nach dem Duschsystem
- System fur chlorgehalt im wasser
- Külsystem

PL8 | 6 | 4 | 2

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE
PEELING - CORING - CUTTING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA
SCHÄL- ENTKERN - UND TEILMASCHINE



mela, pera, kiwi, pesca

apple, pear, kiwi, peach
manzana, pera, kiwi, melocotón
Apfel, Birne, Kiwi, Pfirsich



IT

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE

La macchina pelatrice, detorsolatrice e sezionatrice* semiautomatica per mele, pere, kiwi e pesche è disponibile a 2, 4, 6 o 8 postazioni. La best seller del gruppo PND consente di raggiungere una produzione che varia dai 20 agli 80 frutti al minuto, in base alle necessità e al modello scelto. Il frutto, caricato manualmente o con caricatore automatico**, viene portato e inserito meccanicamente sul tubo detorsolatore. Qui il frutto ruota e viene pelato ad una velocità regolabile. Ad operazione di pelatura e detorsolatura ultimata, il frutto passa attraverso un sistema opzionale di taglio che ne permette il taglio a spicchi o a cubetti.

La costante evoluzione dei sistemi PND ha permesso di rendere la PL8/6/4/2 una macchina versatile per diverse e specifiche qualità come la mela Bramley (dalla forma irregolare) o la pera asiatica "nashi".

dotata di:

- pannelli di protezione in acciaio inossidabile
- impianto di lubrificazione manuale centralizzato
- componenti facilmente intercambiabili

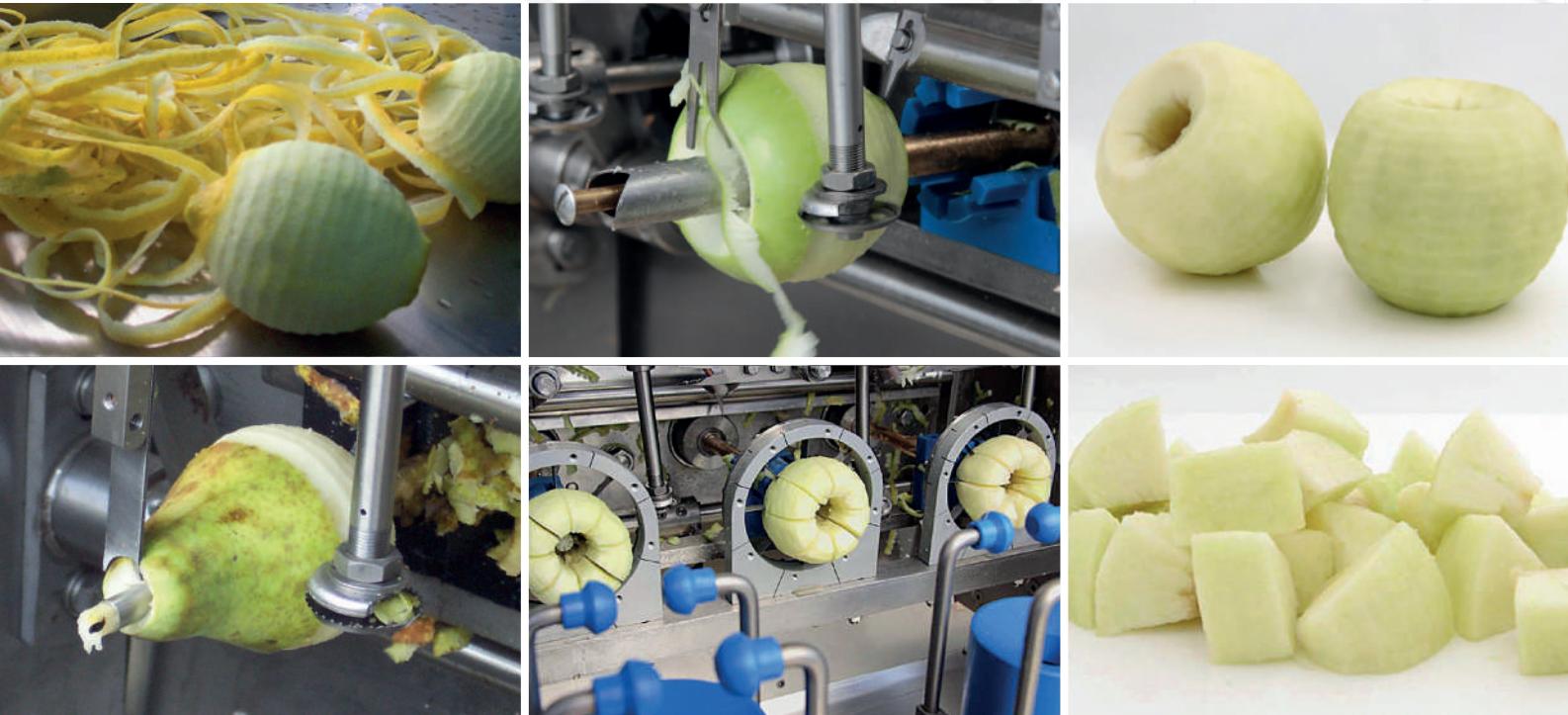
* La Sezionatrice non è disponibile per il modello "PL2"

** Completamento ideale della linea è il caricatore automatico per le mele (vedi pag.12) o per le pere Williams (vedi pag.18)

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	PL8	PL6	PL4	PL2
Capacità produttiva Production capacity	80 frutti/min fruit/min	60-66 frutti/min fruit/min	40-44 frutti/min fruit/min	20-22 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch
Altezza frutti (max) Fruits height (max)	120 mm 4,72 inch	120 mm 4,72 inch	120 mm 4,72 inch	120 mm 4,72 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1960x1525x2155 mm 77x60x85 inch	1600x1525x2155 mm 63x60x85 inch	1225x1525x2155 mm 48x60x85 inch	780x1525x2155 mm 31x60x85 inch
Peso Weight	1800 kg 3968 lb	1600 kg 3527 lb	1400 kg 3086 lb	1000 kg 2205 lb
Potenza installata Installed power	3 kW	3 kW	2,5 kW	2,5 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	4 NL/min 0,141 CFM	3 NL/min 0,106 CFM	2 NL/min 0,071 CFM	1 NL/min 0,035 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	3,2 L/min 8,45 gal/min	2,4 L/min 6,34 gal/min	1,6 L/min 4,22 gal/min	0,80 L/min 0,21 gal/min
N. operatori N. operators	2	1	1	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



EN

PEELING - CORING - CUTTING MACHINE

The semi-automatic peeling, coring and cutting machine* for apples, pears, kiwi fruits and peaches is available in 2, 4, 6 or 8 stations.

The best-selling product from the PND group allows you to reach a level of production that varies from 20 to 80 fruits per minute, depending on the needs and the model chosen. The fruit, loaded manually or with an automatic loader**, is brought to and mechanically inserted into the coring tube. Here the fruit is turned and peeled at an adjustable speed. In the final peeling and coring operation, the fruit passes through an optional cutting system, which specifically allows it to be cut into wedges or cubes.

The constant evolution of the PND systems has made it possible to make the PL8/6/4/2 a versatile machine for different and specific qualities such as the Bramley apple (irregularly shaped) or the Asian "nashi" pear.

It is equipped with:

- protection panels in stainless steel
- centralized manual lubrication system
- easily interchangeable components

* The cutting mode is not available for "PL2" model

** The ideal complement for the line is the automatic feeder for apples (see page 12) or Williams pears (see page 18)

PL8 | 6 | 4 | 2

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE
PEELING - CORING - CUTTING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA
SCHÄL- ENTKERN - UND TEILMASCHINE



mela, pera, kiwi, pesca

apple, pear, kiwi, peach
manzana, pera, kiwi, melocotón
Apfel, Birne, Kiwi, Pfirsich



stainless steel
 for food

ES

PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA

La máquina peladora, descorazonadora y cortadora* semiautomática para manzanas, peras, kiwis y melocotón está disponible en 2, 4, 6 y 8 estaciones de trabajo. El éxito de ventas del grupo PND permite alcanzar una producción que varía de 20 a 80 frutos por minuto, dependiendo de las necesidades del modelo escogido. El fruto, cargado manualmente o con el cargador automático**, se desplaza e introduce de forma mecánica en el tubo descarazonador. Aquí el fruto gira y se pella a velocidad regulable. Tras el proceso de pelado y descarazonamiento, el fruto pasa a través de un sistema opcional de corte, que permite el corte en gajos o trozos.

La evolución constante de los sistemas PND ha permitido que la PL8/6/4/2 se convierta en una máquina versátil para el procesado de variedades diversas y específicas como la manzana Bramley (con forma irregular) o la pera asiática «nashi».

La peladora dispone de:

- paneles de protección de acero inoxidable
- sistema de engrase manual centralizado
- componentes fácilmente intercambiables

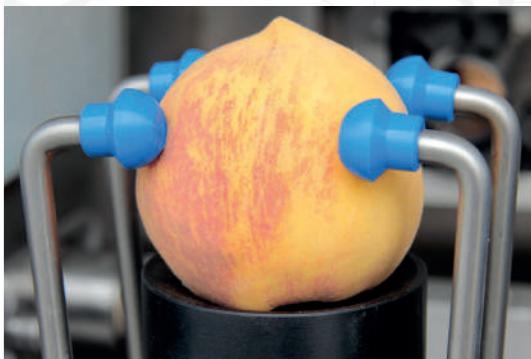
* La cortadora no está disponible para el modelo «PL2»

** El complemento ideal de la línea es el cargador automático para manzanas (véase la pág.12) y peras Williams (véase la pág.18)



apple automatic line ORN8+PL8

voltage/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



DE

SCH L-, ENTKERN- UND TEILMASCHINE

Halbautomatische Schäl-, Entkern- und Teilmachine für die Verarbeitung von Äpfeln, Birnen, Kiwi und Pfirsichen ist mit 2/ 4/ 6 oder 8 Schälstationen lieferbar. Der Best-Seller der PND-Gruppe ermöglicht eine Leistung von 20 bis 80 Früchte pro Minute, abhängig von den Anforderungen und dem gewählten Modell. Die Früchte werden manuell oder mit einem automatischen Zubringer ** bestückt und mechanisch auf das Entkernrohr geschoben. Hier dreht sich die Frucht und wird mit einer einstellbaren Geschwindigkeit geschält. Ist der Schäl- und Entkernvorgang beendet, durchlaufen die Früchte ein optionales Schneidesystem, das die Früchte in Segmente oder Würfel schneidet.

Die ständige Weiterentwicklung der PND-Maschinen hat es ermöglicht, dass die PL2/4/6/8 zu einer vielseitigen Maschine für verschiedene und spezifische Qualitäten wie zum Beispiel dem Bramley-Apfel (unregelmäßig geformt) oder die asiatische "Nashi" -Birne geworden ist.

Die Maschine ist ausgerüstet mit:

- Schutzblechen aus Edelstahl.
- Zentrales, manuelles Schmiersystem. Auf Wunsch ist eine autom. Zentralschmierung erhältlich.
- Leicht austauschbaren Schneidstationen.

* Die Teilung/Schneidung ist für das Modell "PL2" nicht verfügbar

** Ideale Ergänzung der Linie ist der automatische Zubringer für Äpfel (siehe Seite 12) oder Williams Birnen (siehe Seite 18)

ORN8 | 6 | 4

ALIMENTATORE AUTOMATICO
AUTOMATIC FEEDER
CARGADOR AUTOMÁTICO
AUTOMATISCHER ZUBRINGER

mele
apple
manzana
Apfel



stainless steel
 for food

IT

EN

ALIMENTATORE AUTOMATICO

L'alimentatore automatico, insieme alla pelatrice PL4/PL6/PL8 (vedi pag.10), costituisce la linea completa automatica per le mele. Le mele vengono ribaltate in una vasca con l'acqua.

Da qui, vengono prelevate e trasferite in una stazione di orientamento. In questa stazione le mele vengono orientate con il fiore o con il picciolo verso l'alto.

Quadro elettrico dell'alimentatore interfacciato con il quadro elettrico della pelatrice connessa per una sincronizzazione dei meccanismi.

AUTOMATIC FEEDER

The automatic feeder, together with the PL4/PL6/PL8 peeling machine (see page 11), makes up the complete automatic production line for apples.

Apples are poured into a tank with water. From here, they are picked up and transferred to an orientation station.

At this station the apples are oriented with the flower or with the stalk upwards.

The electric panel of the power supply is interfaced with the electric panel of the connected peeling machine for a synchronization of the mechanisms.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	ORN8	ORN6	ORN4
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	3550x1800x2250 mm 140x71x88 inch	3550x1600x2250 mm 140x63x88 inch	3550x1400x2250 mm 140x55x88 inch
Peso Weight	1500 kg 59 lb	1100 kg 43 lb	700 kg 28 lb
Potenza installata Installed power	3,24 kW	3,24 kW	3,24 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	73 NL/min 2,578 CFM	73 NL/min 2,578 CFM	73 NL/min 2,578 CFM
Altezza carico vasca Tank loading height	1600 mm 63 inch	1600 mm 63 inch	1600 mm 63 inch
Capacità vasca Tank capacity	850 L 225 gal	650 L 172 gal	350 L 92 gal

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CARGADOR AUTOMÁTICO

El cargador automático, junto con la peladora PL4/PL6/PL8 (véase la pág.12), conforma la línea completa automática para manzanas. Las manzanas se vierten en un tanque con agua. Desde el tanque se prelaván y se transfieren a una estación de dirección. En esta estación, las manzanas son dirigidas con la flor y el pedúnculo hacia la parte superior.

El cuadro eléctrico del cargador está conectado con el cuadro eléctrico de la peladora mediante una sincronización de mecanismos.

DE

AUTOMATISCHER ZUBRINGER

Der automatische Zubringer für Äpfel macht aus einem halbautomatischen Schäler PL4/PL6/PL8 (siehe Seite 13) eine vollautomatische Apfelschälerei.

Die Äpfel werden mit einem Paloxen-Kipper (Kisten-Kipper) in einen Wassertank gekippt. Von hier werden sie abgeholt und zu einer Orientierungsstation gebracht. In dieser Phase werden die Äpfel mit der Blüte oder mit dem Blattstiel nach oben ausgerichtet.

Der Schaltkasten des Zubringers ist mit dem Schaltkasten des angeschlossenen Apfelschälers verbunden, um die Mechanismen zu synchronisieren.

CB8

LINEA AUTOMATICA SPICCHIATURA

AUTOMATIC WEDGING LINE

LÍNEA CORTADORA AUTOMÁTICA

AUTOMATISCHE SCHNEIDUNG ANLAGE



mele

apple

manzana

Apfel



IT

EN

SPICCHIATRICE - DETORSOLATRICE AUTOMATICA

La spicchiatrice e detorsolatrice automatica mod. CB8 è dedicata al taglio della mela a spicchi.

L'impianto si costituisce di una vasca per la raccolta delle mele, seguito dall'orientatore automatico e da un sistema di punzoni che trasportano la mela nella postazione di taglio.

Nell'ultima fase avviene il taglio a spicchi grazie al tampone che spinge il frutto sulla fustella e ne permette il taglio e la separazione del torsolo su apposito nastro.

Vantaggi:

- Alta qualità di taglio
- Struttura macchina molto robusta
- Alta produzione
- Completamente automatica
- Semplice e veloce manutenzione e sanificazione
- Quadro elettrico costruito secondo le norme CEE/IP 65

AUTOMATIC CORING - WEDGING SYSTEM

The automatic coring and wedging machine mod. CB8 is suitable for apple wedging cut.

This equipment is composed of a tank for apple collecting, an automatic feeder and a system of pins that moves apples to the cutting stations.

In the last step we have the cutting in wedges thanks to the plungers that push apples through the cutters and allow a perfect cut separating the cores on waste conveyor.

Advantages:

- High cutting quality
- Very robust machine structure
- High capacity
- Completely automatic
- Simple and fast maintenance and sanitation
- Electrical panel built according to EEC/IP 65 standards

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	CB8
Capacità produttiva Production capacity	100-120 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (max) Fruit size (max)	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	4450x2100x2530 mm 175x82x100 inch
Potenza installata Installed power	4,74 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	90 NL/min 3,178 CFM
Spicchi Wedges	6, 8, 10, 12, 14, 16

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration.

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA - DESCORAZONADORA AUTOMÁTICA

La cortadora y descorazonadora automática mod. CB8 está destinada al corte de la manzana a gajos.

El equipo está constituido de una tolva para la recogida de las manzanas, seguido de un orientador automático y de un sistema de punzones que transportan la manzana hasta la posición de corte.

En la última fase se efectúa el corte a gajos, gracias al tampón que empuja la fruta sobre el troquel permitiendo el corte y separación del corazón, transportándolo sobre la cinta.

Ventajas:

- Alta calidad de corte
- Estructura de máquina muy robusta
- Alta producción
- Completamente automática
- Simple y rápido mantenimiento y limpieza
- Cuadro eléctrico construido según la normativa CEE/IP 65

DE

AUTOMATISCHES ENTKERN- SEGMENT SCHNEIDESYSTEM

Die automatische Entkern- und Schneidemaschine Modell CB8 ist geeignet um Apfelsegmente zu schneiden.

Die Anlage besteht aus einem Wassertank wo die Äpfel eingefüllt werden, einem automatischen Zuführsystem und einem Stift System welches die Äpfel zur Schneidestation bringt.

Der letzte Schritt ist das Segmentschneiden, wo der Apfel durch einen Stempel durch das Segmentmesser gestossen wird. Gleichzeitig wird das Kerngehäuse auf das Abfallförderband abgelegt.

Vorteile:

- Hohe Schnittqualität
- Sehr robuste Maschinenkonstruktion
- Hohe Leistung
- Komplett automatische Arbeitsweise
- Einfache und schnelle Unterhalts-und Reinigungszeit
- Schaltschrank ist in SS und gemäss EEC/IP65 gebaut

PEARL6

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE

PEELING - CORING - CUTTING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA
SCHÄL- ENTKERN - UND TEILMASCHINE



pere williams

williams pear
peras william
Williams Birnen



PEARL6

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE

Si tratta della nuova generazione di pelatrice per pere. La macchina presenta moltissimi vantaggi e tecnologie di ultima generazione che la rendono unica nel suo genere e che la distaccano dalla concorrenza in termini di caratteristiche, facilità di utilizzo, costi di manutenzione e accessibilità per lavaggio e sanificazione di tutti i suoi componenti. La nuova pelatrice ha una struttura interamente in acciaio inox; tutti i componenti sono facilmente intercambiabili e tutte le parti a contatto con i frutti sono realizzate in materie idonee alle norme alimentari. Inoltre, le parti interni della macchina sono protette da carters in acciaio inox, anche per evitare infortuni agli operatori che la utilizzano.

Vantaggi:

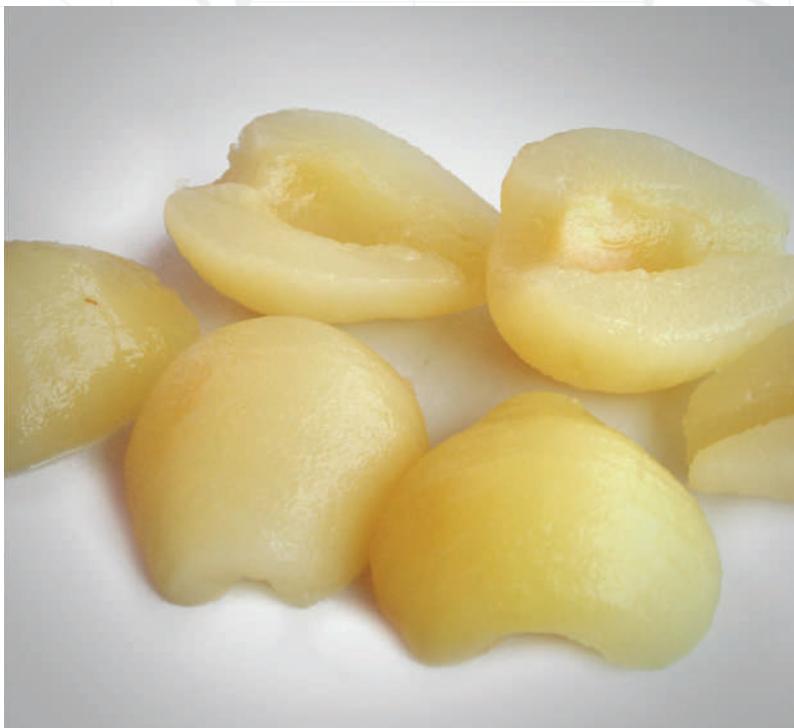
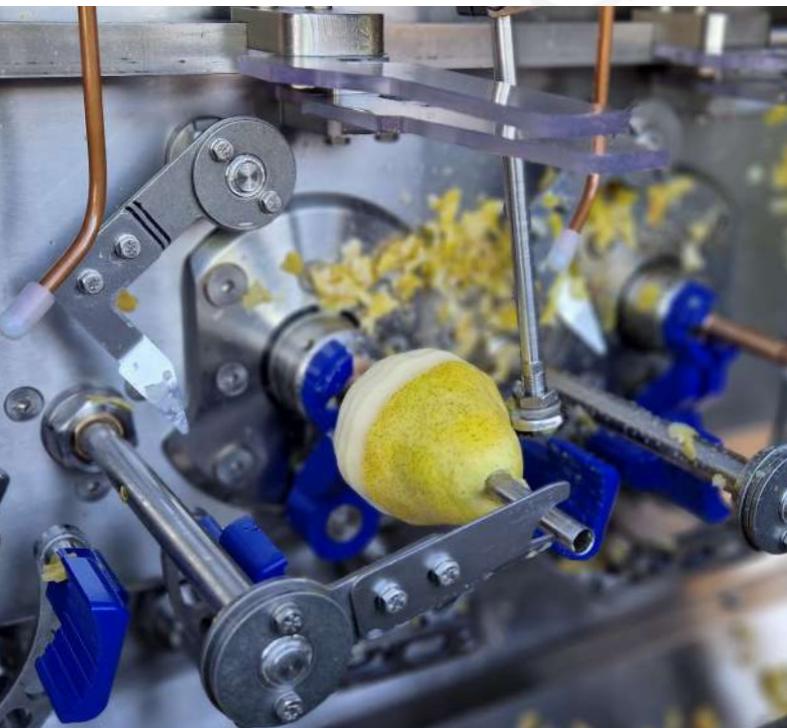
- Possibilità di pelare pere molto mature grazie all'aggiunta di nuovi meccanismi che mantengono le pere ferme durante la fase di rimozione dei semi evitandone la rottura.
- Pelatura delicata che si adatta a qualsiasi formato di pere grazie al gruppo pelatura di nuova generazione.
- Ottimizzazione del sistema di taglio gambo e fiore del prodotto che determinano un incremento del rendimento.
- Possibilità di lavorazione in modalità automatica e manuale senza la necessità di movimentazione del caricatore automatico.
- Riduzione dei rumori della macchina dovuta alla sostituzione del sistema di trasmissione a catene con cinghie dentate.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES		CARICA MANUALE MANUAL LOADING
Capacità produttiva	Production capacity	72 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max)	Fruit size (min/max)	Ø 50-90 mm Ø 1,97-3,54 inch
Altezza frutti (max)	Fruits height (max)	140 mm 5,51 inch
Ingombri (LxPxH)	Installation size (LxWxH)	2150x1546x2170 mm 85x61x85,5 inch
Peso	Weight	1500 kg 3307 lb
Potenza installata	Installed power	4,6 kW
Alimentazione pneumatica (min)	Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria	Air consumption	43 NL/min 1,519 CFM
Alimentazione idrica (min)	Water supply (min)	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua	Water consumption	3,4 L/min 9 gal/min
N. operatori	N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



EN

PEELING - CORING - CUTTING MACHINE

This is the new generation of pear peeler. The machine has many advantages and latest generation technologies that make it unique in its kind and that set it apart from the competition in terms of features, ease of use, maintenance costs and accessibility for washing and sanitizing all its components. The new peeler has an entirely stainless steel structure; all components are easily interchangeable and all parts in contact with the fruit are made of materials suitable for food standards. Furthermore, the internal parts of the machine are protected by stainless steel protections, also to avoid injuries to the operators who use it.

Advantages:

- Possibility of peeling for very ripe pears thanks to the addition of new mechanisms which keep the pears still during the phase of seeds removing, avoiding unwanted halving.
- Delicate peeling that adapts to any pear format thanks to the new generation peeling unit.
- Optimization of the stem and flower cutting system which determine an increase in yield.
- Possibility of processing in automatic and manual mode no moving the automatic feeder.
- Reduction of machine noise due to the replacement of the chain transmission system with toothed belts.

PEARL6

PELATRICE - DETORSOLATRICE - SEZIONATRICE
PEELING - CORING - CUTTING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA
SCHÄL- ENTKERN - UND TEILMASCHINE



pere williams

williams pear
peras william
Williams Birnen



ES

PELADORA - DESCORAZONADORA - CORTADORA

Esta es la nueva generación de peladoras de peras. La máquina tiene muchas ventajas y tecnología de última generación que la hacen única y la diferencian de la competencia en cuanto a prestaciones, facilidad de uso, costes de mantenimiento y accesibilidad para el lavado e higienización de todos sus componentes. La nueva peladora tiene una estructura fabricada íntegramente en acero inoxidable; todos los componentes son fácilmente intercambiables y todas las partes en contacto con la fruta están fabricadas con materiales adecuados según las normas alimentarias. Además, las partes internas de la máquina están protegidas por carters de acero inoxidable, también para evitar lesiones a los operarios que la utilizan.

Ventajas:

- Posibilidad de pelar peras muy maduras gracias a la incorporación de nuevos mecanismos que mantienen las peras inmóviles durante la fase de extracción de las semillas, evitando que se rompan.
- Pelado suave que se adapta a cualquier tamaño de pera gracias a la unidad de pelado de nueva generación.
- Optimización del sistema de corte del tallo y de la flor, lo que permite aumentar el rendimiento.
- Posibilidad de procesar en modo automático y manual sin necesidad de mover el cargador automático.
- Reducción del ruido de la máquina gracias a la sustitución del sistema de transmisión por cadena por correas dentadas.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

Capacità produttiva Production capacity	72 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 50-90 mm Ø 1,97-3,54 inch
Altezza frutti (max) Fruits height (max)	140 mm 5,51 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	2650x1660x2510 mm 104x65x99 inch
Peso Weight	2000 kg 4409,24 lb
Potenza installata Installed power	6,5 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	50 NL/min 1,766 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	4,6 L/min 12,15 gal/min

CARICAMENTO AUTOMATICO AUTOMATIC LOADING

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration



DE

SCHÄLEN - ENTKERNEN UND TEILMASCHINE

Dies ist eine neue Generation von Birnen-Schälmaschine. Die Maschine hat viele Vorteile verbunden mit neuster Technologie und setzt sich von anderen Maschinen ab, in Bezug auf Bedienungsfreundlichkeit, Unterhaltskosten sowie Zugänglichkeit für die Reinigung und Desinfektion der verschiedenen Komponenten. Die neue Schälmaschine hat eine rostfreie Struktur. Alle Komponenten sind einfach austauschbar und alle Teile die mit der Frucht in Berührung kommen sind aus Materialien für den Lebensmittelstandard hergestellt. Weiters, sind die internen Teile mit Edelstahl Sicherungen geschützt um Unfälle zu vermeiden.

Vorteile:

- Möglichkeit zum Schälen von reifen Birnen, dank zusätzlichem neuen Mechanismus, welcher die Birne ruhig hält während der Phase der Kern-Entfernung und um ungewolltes Halbieren zu vermeiden.
- Schonendes Schälen von allen Birnenformen dank der neuen Schäleinheits-Generation.
- Optimales Stiel- und Blütenabschneidesystem welches eine bessere Ausbeute ergibt.
- Möglichkeit in automatischem und manuellem Modus zu arbeiten, ohne automatische Zuführung.
- Reduktion des Geräuschpegels durch Verwendung von Zahnräumen gegenüber Kettenübersetzung.

* Die Teilung/Schneidung ist für das Modell "PL2" nicht verfügbar

** Hergestellt gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

DETORSOLATRICE E RONDELLATRICE

CORING AND SLICING MACHINE

DESCORAZONADORA - CORTADORA EN RODAJAS

SCHEIBEN/RINGEN ENTKERN- UND SCHNEIDMASCHINE



mela, pera, pesca

apple, pear, peach

manzana, pera, melocotón

Apfel, Birne, Pfirsich



IT

DETORSOLATRICE E RONDELLATRICE

La macchina è in grado di detorsolare e tagliare mele, pere e le pesche a fette. La struttura è composta da tubolari saldati ed è su ruote (con freno) per un facile spostamento. Volendo si possono richiedere piedini regolabili in sostituzione delle ruote. La macchina si compone di vari meccanismi sincronizzati. Il primo è composto da una piastra rotante con 8 stazioni di lavoro per la frutta, che si muove a passo consentendo all'operatore di caricare i frutti, due alla volta, negli appositi alloggi. Il secondo meccanismo è composto da una struttura che si muove in alto e in basso tramite un pistone pneumatico e che permette la rotazione dei due tubi detorsolatori tramite un motore elettrico. I tubi detorsolatori sono intercambiabili in base alle esigenze. Un altro meccanismo, che si muove sempre su/giù tramite un pistone pneumatico, è dotato di tapponi che spingono i frutti attraverso le membrane, consentendone il passaggio su appositi alberini in acciaio, che li sostengono. L'ultimo step è quello del taglio a rondelle, posto al piano inferiore rispetto al piano di carico: dagli alberini i frutti, spostandosi per gravità, vanno in contatto con le lame della piastra girevole e da qui si ha il taglio a rondelle. La piastra di carico ruota a passi intervallati ed a velocità scelta dal cliente: quando la piastra si ferma, si svolgono contemporaneamente le tre operazioni di lavoro: l'operatore carica il frutto e i due meccanismi effettuano le operazioni di detorsolatura e taglio.

La macchina dotata di:

- Scivolo per scarti in acciaio inox
- Nastro elevatore per il prodotto tagliato

EN

CORING AND SLICING MACHINE

The machine is able to core and cut apple, pear and peach in slices/rings. The structure consists of welded tubular frame and is on wheels (with brake) for easy movement. If desired, adjustable feet may be used in place of the wheels. The machine consists of various synchronized mechanisms. The first consists of a rotating plate with 8 work stations for the fruit that moves in intervals. This allows the operator time to load the fruit two at a time. The second mechanism consists of a structure that moves up and down by means of a pneumatic piston and which allows the rotation of the two coring tubes by an electric motor. The coring tubes are interchangeable depending on the requirements. Another mechanism which moves up/down by means of a pneumatic piston, is equipped with plungers that push the fruits through the membranes, allowing them to pass on special steel shafts which support the fruit. The last step is that of the round cutter, located below the rotating plate. The fruit is gravity fed down the shaft and comes into contact with the blades of the turntable cutting the fruit into slices and rings. When the plate stops, the three work operations take place at the same time: the operator loads the fruit and the two mechanisms perform the coring and cutting operations. The machine also features easy speed adjustment.

The machine is equipped with:

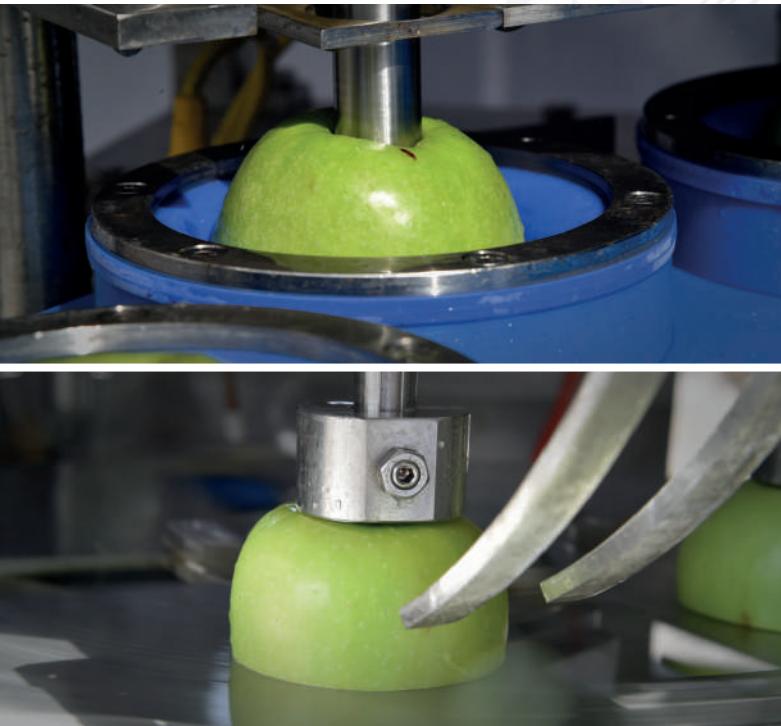
- Slide for waste in stainless steel
- Elevator belt for cut product

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DRR
Capacità produttiva Production capacity	35 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 50-100 mm Ø 2-4 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1175x900x1975 mm 46x35x77 inch
Peso Weight	500 kg 1102 lb
Potenza installata Installed power	1 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	52 NL/min 1,836 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	1,9 L/min 0,5 gal/min
Spessore fetta (min/max) Slice thickness (min/max)	3-9 mm 0,11-0,35 inch
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltage/voltaje
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DESCORAZONADORA - CORTADORA EN RODAJAS

La máquina es capaz de descorazonar y cortar manzana, pera y melocotón en láminas. La máquina está compuesta por tubos soldados y dispone de ruedas (con freno) para facilitar el desplazamiento. Si se desea, se puede solicitar bases regulables para sustituir las ruedas. La máquina se compone de diversos mecanismos sincronizados. El primero se compone de una placa rotatoria con ocho estaciones de trabajo para la fruta, que se mueve poco a poco para permitir que el operario pueda cargar los frutos de dos en dos en los espacios correspondientes. El segundo mecanismo, se compone de una estructura que se mueve de arriba a abajo mediante un pistón neumático y que permite la rotación de dos tubos a través de un motor eléctrico. Los tubos descorazonadores son intercambiables según las necesidades. Otro mecanismo, que se desplaza siempre de arriba a abajo mediante un pistón neumático, se compone de almohadillas que desplazan los frutos a través de las membranas y permiten su paso sobre los tubos especiales de acero que lo sostienen. El último paso es el corte en rodajas, situado en el piso inferior al piso de carga. Desde los tubos, los frutos caen y entran en contacto con las cuchillas de la placa rotatoria, donde se produce el corte en rodajas. La placa gira en intervalos y a la velocidad elegida por el cliente. Cuando la placa se detiene, se desarrollan las tres operaciones de trabajo: el operario carga el fruto y dos mecanismos realizan las operaciones de descorazonamiento y corte. La máquina dispone de un cuadro eléctrico de acero inoxidable con PLC y un variador de frecuencia para sincronizar las operaciones.

La máquina dispone de:

- Rampa deslizante para desechos en acero inoxidable
- Cinta transportadora/elevador para el producto cortado

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

DE

SCHEIBEN/RINGEN ENTKERN- UND SCHNEIDMASCHINE

Das Modell DRR ist eine Schneidmaschine, die Äpfel, Birne und Pfirsiche entkernt und danach in Scheiben oder Ringe schneidet. Der Aufbau der Maschine besteht aus geschweißten Edelstahlrohren. Die Maschine hat eine rotierende Platte mit 8 Arbeitsstationen für die Früchte. Oberhalb der Platte und auf der Rückseite der Früchteeingabe ist der Mechanismus für die 3 Arbeitsgänge angebracht. Die Platte mit den Früchten rotiert Schritt für Schritt: Wenn diese stoppt folgen die 3 Arbeitsgänge. Die Bedienungsperson bestückt die Maschine mit den Früchten und die Arbeitsgänge Entkernen, Schieben und Schneiden werden dann mechanisch gesteuert. Der erste Mechanismus macht eine Auf- und Ab-Bewegung mittels pneumatischem Zylinder, die es ermöglichen, dass über einen Elektromotor das drehende Stahrohr die Früchte entkernt. Die Kernrohr-Durchmesser sind wählbar. Der zweite Mechanismus stößt die Früchte durch den dritten Mechanismus, das Schneidemesser, welches die Scheiben/Ringe schneidet. Die Maschine ist mit einem Edelstahl-Schaltkasten ausgerüstet, indem der PLC und die Frequenzumformer für die Synchronisation der Arbeitsgänge eingebaut sind.

Die Maschine ist ausgerüstet mit:

- Edelstahl-Abfallrutsche
- Elevatorband für Endprodukt.

Hergestellt gemäß den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

RR8

RONDELLATRICE

RING CUTTING MACHINE

CORTADORA EN RODAJAS

SCHEIBEN/RINGE SCHNEIDMASCHINE

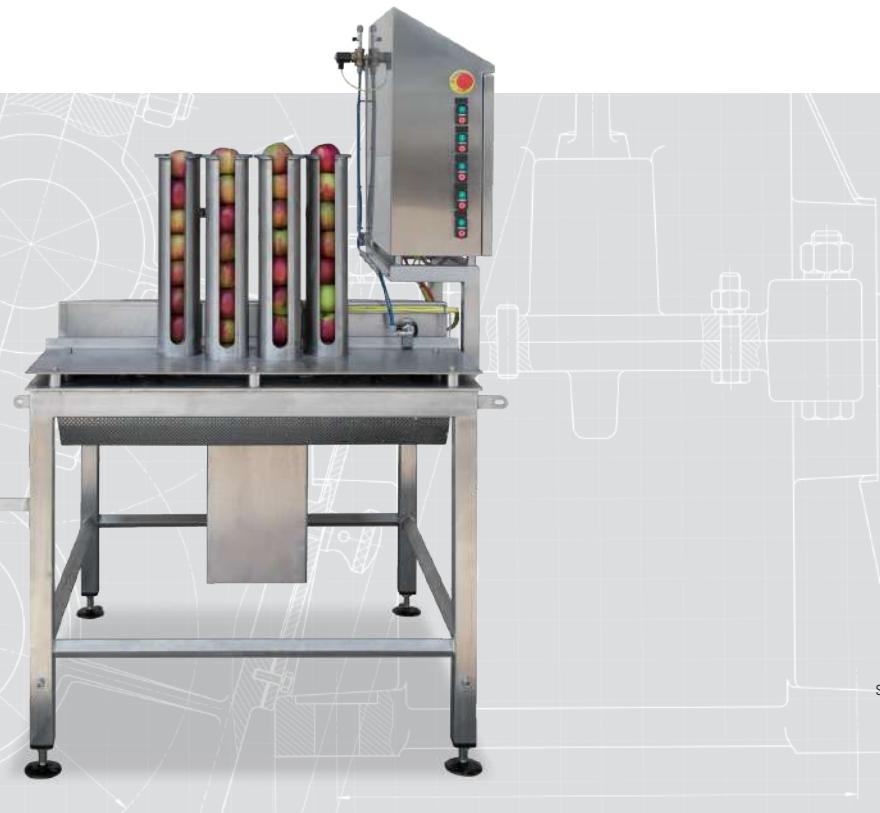


mela, pera, pesca

apple, pear, peach

manzana, pera, melocotone

Apfel, Birne, Pfirsich



stainless steel
for food

IT

EN

RONDELLATRICE

La rondellatrice manuale permette il taglio a fette delle mele, pere e pesche. La struttura è composta da tubolari saldati ed è su piedini.

La macchina prevede quattro tubi di carico che permettono al frutto di essere affettati sulla piastra rotante sottostante grazie alla forza di gravità. I frutti vanno in contatto con le lame della piastra girevole e da qui si ha il taglio a rondelle.

La macchina dotata di:

- Nastro elevator per il prodotto tagliato

RING CUTTING MACHINE

The manual cutting machine is suitable for apple, pear and peach in slices and rings.

The structure consists of a stainless steel welded tubular frame and is on wheels adjustable feet.

The machine has four loading tubes and the fruit is gravity fed to the rotating slicer. The fruits come into contact with the blades of the turntable and from here they are cut in slices or rings.

The machine is equipped with:

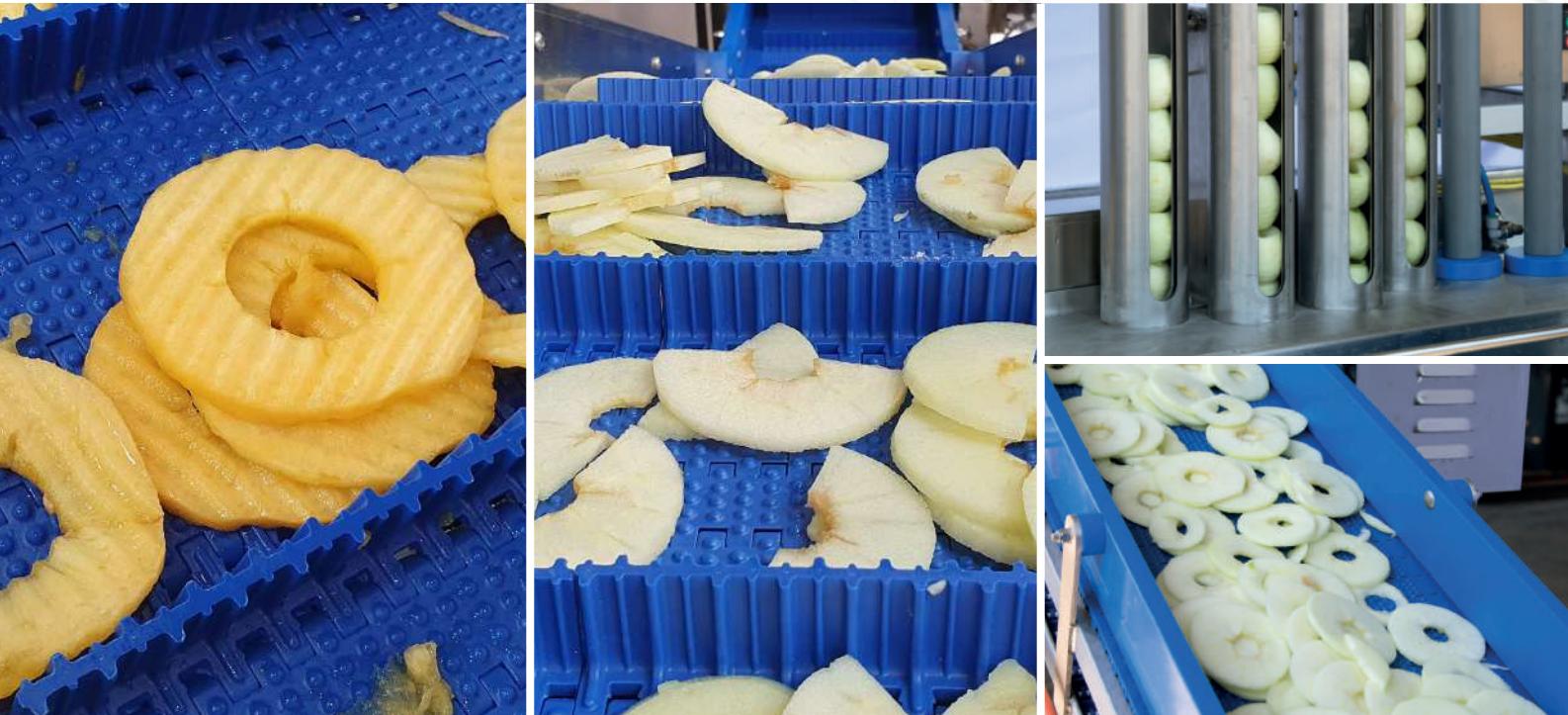
- Elevator belt for product

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	RR8
Capacità produttiva Production capacity	60 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 50-100 mm Ø 2-4 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1450x980x1650 mm 57x39x65 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	1850x330 mm 73x13 inch
Peso Weight	400 kg 881,848 lb
Potenza installata Installed power	1,1 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	3 bar 43,5 psi
Consumo aria Air consumption	1,9 NL/min 0,5 CFM
Spessore fetta (min/max) Slice thickness (min/max)	3-10 mm 0,11-0,40 inch
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA EN RODAJAS

La maquina cortadora de rodajas con funcionamiento manual permite el corte en rodajas de manzana, peras y melocoton. La máquina está construida completamente de acero Inoxidable. La estructura está compuesta de tubulares soldados.

Si lo desea, puede solicitar pies ajustables para reemplazar las ruedas. La máquina tiene cuatro tubos de carga que permiten cortar la fruta en la placa giratoria subyacente gracias a la fuerza de la gravedad. Las frutas entran en contacto con las cuchillas del plato giratorio y desde aquí se cortan en rodajas.

La maquina dispone de:

- Cinta elevadora para producto cortado

DE

SCHEIBEN/RINGE SCHNEIDMASCHINE

Die manuelle Schneidmaschine ermöglicht die Schneidung von Äpfeln und Pfirsichen in Scheiben oder Ringe. Der Aufbau der Maschine besteht aus geschweißten Edelstahlrohren. Die Maschine ist auf Rädern (mit Bremse) für einfache Bewegung. Die Maschine hat vier Laderohre, mit denen die Früchte dank der Schwerkraft auf der darunter liegenden Platte geschnitten werden können. Die Früchte kommen in Kontakt mit den Schneidemessern, welche die Scheiben/Ringe schneidet.

Die Maschine ist ausgerüstet mit:

- Elevator Band für das geschnittene Produkt.

PL4AV | PL2AV

PELATRICE - DETORSOLATRICE
PEELING - CORING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA
SCHÄL- UND ENTKERNMASCHINE

arancia, pompelmo, limone, kiwi

orange, grapefruit, lemon, kiwi

naranja, pomelo, limón kiwi

Orangen, Grapefruit, Zitronen, Kiwi



IT

EN

PELATRICE - DETORSOLATRICE

La macchina pelatrice semiautomatica per arance, pompelmo e kiwi con caricamento manuale, può essere a 2 o 4 postazioni di pelatura ed è capace di sbucciare dai 18 ai 36 frutti al minuto, a seconda del frutto scelto e degli utensili usati. L'operatore carica manualmente i frutti negli appositi portafrutto e aziona la macchina. Il carrello dove sono posizionati i portafrutto parte e trasferisce i frutti all'utensile usato per la lavorazione richiesta. Qui, il frutto gira e viene sbucciato a velocità regolabile. Conclusa la pelatura, optionalmente due lame ne tagliano le estremità. Infine, la macchina lo espelle sul nastro prodotto.

dotata di:

- Pannelli di protezione in acciaio inossidabile.
- Impianto di lubrificazione manuale centralizzato.
- Componenti facilmente intercambiabili.

PEELING - CORING MACHINE

The semi-automatic peeling machine for oranges, grapefruit and kiwi with manual loading can have 2 or 4 peeling stations and is able to peel from 18 to 36 fruits per minute, depending on the fruit that is chosen and the tools used. The operator manually loads the fruit into the appropriate holder and operates the machine. The trolley where the fruit-holders are positioned starts and transfers the fruits to the tools used for the required processing. Here the fruit turns and is peeled at an adjustable speed. Once the peeling is completed, as an option two blades can cut the top & tail. Finally, the machine ejects the fruit onto the product conveyor belt.

It is equipped with:

- Protection panels in stainless steel
- Centralized manual lubrication system
- Easily interchangeable components

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	PL4AV	PL2AV
Capacità produttiva Production capacity	28-36 frutti/min fruit/min	14-18 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch	Ø 60-110 mm Ø 2,36-4,33 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1140x1400x2150 mm 45x55x85 inch	1780x1400x2150 mm 77x60x85 inch
Peso Weight	1000 kg 2204,62 lb	500 kg 1102,31 lb000
Potenza installata Installed power	1,65 kW	1,65 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	2 NL/min 0,071 CFM	1 NL/min 0,035 CFM
Spessore buccia Peel thickness	1-7 mm 0,03-0,27 inch	1-7 mm 0,03-0,27 inch
N. operatori N. operators	1	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DE

PELADORA - DESCORAZONADORA

La máquina peladora semiautomática para naranjas, pomelos y kiwis con carga manual puede ser de 2 o 4 estaciones de pelado y es capaz de pelar entre 18 y 36 frutos por minuto, dependiendo del fruto escogido y los utensilios empleados. El operario carga manualmente los frutos en los cargadores específicos y acciona la máquina. El carro en el que se colocan los fruteros se acciona y traslada los frutos al aparato empleado por el proceso requerido. Ahí, el fruto gira y se pela a velocidad regulable. Tras el pelado, dos cuchillas pueden cortar los extremos de forma opcional. Por último, la máquina expulsa el fruto sobre una cinta.

Dispone de:

- Paneles de protección de acero inoxidable
- Sistema de engrase manual centralizado
- Componentes fácilmente intercambiables

SCHLÄMMASCHINE

Halbautomatische Schälmaschine für die Verarbeitung von Orangen, Grapefruit und Kiwi mit manueller Beschickung. Die Maschine ist mit 2 oder 4 Schälstationen verfügbar und erreicht eine Leistung von 18 bis 36 Früchten pro Minute, abhängig von der Bedienungsperson und dem gewählten Modell.

Die Bedienung sperson legt die Frucht manuell in den entsprechenden Halter und bedient die Maschine. Der Wagen, in dem die Fruchthalter positioniert sind, überträgt die Früchte auf das Werkzeug, das für die erforderliche Bearbeitung verwendet wird. Hier dreht sich die Frucht und wird mit einer einstellbaren Geschwindigkeit geschält. Sobald das Schälen abgeschlossen ist, schneiden wahlweise zwei Klingen die Enden ab. Danach wird die Frucht vom Halter abgestossen und fällt auf das dafür vorgesehene Austrageförderband.

Die Maschine ist ausgerüstet mit:

- Schutzblechen aus Edelstahl
- Zentrales, manuelles Schmiersystem
- Leicht austauschbare Schneidstationen

OS12

DETORSOLATRICE E SPICCHIATRICE

CORING AND WEDGING MACHINE

DESCORAZONADORA Y CORTADORA EN GAJOS

ENTKERN- UND SCHNEIDMASCHINE

agrumi

citrus fruit

cítricos

Zitrusfrüchte



stainless steel

for food

OS12

EN



DETORSOLATRICE E SPICCHIATRICE

La spicchiatrica e detorsolatrice per agrumi OS12 è una macchina pensata per detorsolare e tagliare le arance a spicchi. La struttura si compone di una piastra rotante con 8 stazioni di lavoro per la frutta. Sopra la piastra, dal lato opposto al lato di carico, troviamo i meccanismi per le due operazioni di lavoro. Il primo meccanismo si muove su/giù tramite un pistone pneumatico e permette la rotazione del tubo detorsolatore tramite un motore elettrico trifase. I tubi detorsolatori sono intercambiabili. Il secondo meccanismo si muove sempre su/giù tramite un pistone pneumatico ed è dotato di tamponi che spingono i frutti attraverso le fustelle, consentendone il taglio a spicchi. La piastra ruota a passi intervallati ed a velocità scelta dal cliente; quando la piastra è ferma, si svolgono contemporaneamente le tre operazioni di lavoro: l'operatore carica il frutto e i due meccanismi effettuano le operazioni di detorsolatura e taglio. La macchina OS12 è composta da tubolari saldati, su ruote (con freno) per un facilitarne lo spostamento. La macchina è dotata di un quadro elettrico in acciaio inox con PLC ed inverter per la sincronizzazione delle operazioni.

Vantaggi:

- Alta qualità di taglio
- Struttura macchina molto robusta
- Ingombro ridotto
- Semplice e veloce manutenzione della macchina
- Agevole sanificazione
- Quadro elettrico costruito secondo le norme CEE/IP 65
- Option: ruote girevoli autobloccanti

dotata di: 2 scivoli per il prodotto e per gli scarti.

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

CORING AND WEDGING MACHINE

The wedging and coring machine OS12 for citrus has been designed to core and slice oranges into segments. The structure consists of a rotating plate with 8 workstations for fruit. Above the plate, on the opposite side to the loading side, we find the mechanisms for the two operations. The first mechanism moves up/down by means of a pneumatic piston and allows rotation of the coring tube by means of a three-phase electric motor. The core tubes are interchangeable. The second mechanism always moves up/down by means of a pneumatic piston and is equipped with pads that push the fruits through the die-cutters, allowing them to be cut into wedges. The plate rotates at regular intervals and at the speed chosen by the customer; when the plate stops, the three work operations take place at the same time: the operator loads the fruit and the two mechanisms perform the coring and cutting operations. The OS12 machine consists of welded tubes, on wheels (with brakes) to allow easy movement. The machine is equipped with a stainless steel electrical panel with PLC and inverter for the synchronization of operations.

Advantages:

- High cutting quality
- Very robust machine structure
- Compact size
- Simple and fast maintenance of the machine
- Easy sanitation
- Electrical panel built according to EEC/IP 65 standards
- Option: self-locking rotating wheels

It is equipped with: 2 Slides for the product and for the waste

Built according to the Machinery Directive 2006/42/EC as amended.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	OS12
Capacità produttiva Production capacity	30-40 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 50-90 mm Ø 2-3,54 inch
Detorsolatore (max) Core tube (max)	Ø 22 mm Ø 0,86 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1165x905x1930 mm 46x36x76 inch
Peso Weight	400 kg 881,848 lb
Potenza installata Installed power	0,43 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	72 NL/min 2,543 CFM
Spicchi Wedges	2, 4, 6, 8, 10, 12, 14
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltage/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



OS12 + PL4AV

DE

DESCORAZONADORA Y CORTADORA EN GAJOS

La cortadora y descorazonadora para cítricos OS12 es una máquina diseñada para descorazonar y cortar las naranjas en gajos. La estructura se compone de una placa rotatoria con 8 estaciones de trabajo para la fruta. Sobre la placa, en la parte contraria al lado de carga, se encuentran los mecanismos para las dos estaciones de trabajo. El primer mecanismo se mueve de arriba a abajo mediante un pistón neumático y permite la rotación del tubo descorazonador a través de un motor eléctrico trifásico. Los tubos descorazonadores son intercambiables. El segundo instrumento se mueve de arriba a abajo gracias a un pistón neumático que dispone de unas almohadillas que, mediante los cortadores, desplazan los frutos y permiten el corte a gajos. La placa gira en intervalos y a la velocidad elegida por el cliente. Cuando la placa está parada, se desarrollan las tres operaciones de trabajo: el operario carga el fruto y los dos mecanismos realizan las operaciones de descorazonamiento y corte. La máquina OS12 está compuesta por tubos soldados, sobre ruedas (con freno) para facilitar el desplazamiento. La máquina dispone de un cuadro eléctrico de acero inoxidable con PLC y un variador de frecuencia para sincronizar las operaciones.

Ventajas:

- Alta calidad de corte
- Estructura de la máquina muy robusta
- Volumen reducido
- Mantenimiento fácil y rápido de la máquina
- Fácil desinfección
- Cuadro eléctrico construido según las normas CEE/IP 65
- Opcional: ruedas giratorias con bloqueo automático

Dispone de: 2 Rampas deslizantes para el producto y para los desechos.

Construidas de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

ENTKERN- UND SCHNEIDMASCHINE

Die Entkern- und Schneidmaschine OS12 ist für Zitrusfrüchte gebaut und ermöglicht das Schneiden in Schnitze. Der Aufbau besteht aus einer rotierenden Platte mit 12 Arbeitsstationen für die Früchte. Über der Platte, auf der Rückseite der Fruchteingabe, ist die Mechanik für die zwei Arbeitsgänge platziert. Die erste Mechanik macht eine Auf- und Ab-Bewegung mittels einem pneumatischen Zylinder. Das drehende Entkernrohr für die Früchte wird mittels eines Drehstrommotors angetrieben. Die zweite Auf/Ab-Mechanik arbeitet immer mit pneumatischen Zylindern und ist mit Kämmen bestückt, welche die Früchte durch die Schneidemesser schieben, die die Schnitze schneiden. Die Platte rotiert Schritt für Schritt: Wenn diese anhält, folgen 3 Arbeitsgänge: Die Bedienungsperson bringt die Frucht in Position und die zwei Arbeitsgänge, Entkernung und Schneidung, werden dann mechanisch gesteuert. Die Maschine ist mit einem Edelstahl-Schaltkasten ausgerüstet, in dem das PLC und der Frequenzumformer für die Synchronisation der Arbeitsgänge eingebaut sind.

Vorteil:

- Hohe Schnittqualität
- Robuste Maschinenbauweise
- Platzsparend
- Einfache und schnelle Wartung der Maschine
- Elektrischer Schaltschrank, gebaut gemäß den Normen CEE/IP 65
- Optional: Fahrbare Ausführung mit drehbaren Rädern mit Feststellung.

Die Maschine ist ausgerüstet mit: 2 Rutschen für Produkt und für Abfall

Hergestellt gemäß den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

SS2 | SS8

TAGLIERINA PER SPICCHI-FETTE-STICK

CUTTING MACHINE IN WEDGES, SLICES, STICKS

CORTADORA-DESCORAZONADORA EN GAJOS RODAJAS-PALITOS
SCHEIBEN-SEGMENTEN-STICK SCHNEIDMASCHINE

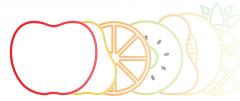


frutta e verdura

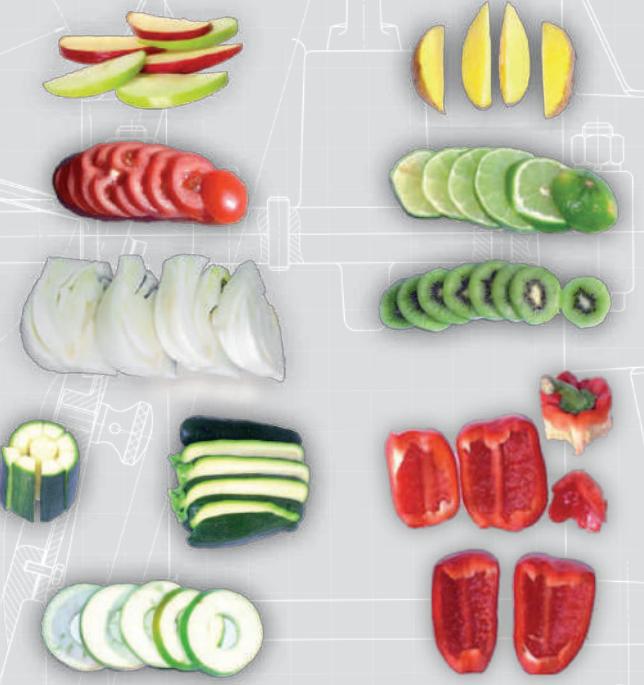
fruits and vegetables

fruta y verdura

Früchte Und Gemüse



SS8



stainless steel
for food

IT

EN

TAGLIERINA PER SPICCHI-FETTE-STICK

La segmentatrice e detorsolatrice universale SS2/SS8 è stata pensata per la detorsolatura e il taglio di frutta e verdura. È una macchina semiautomatica, che permette il taglio di mele, pere, arance, kiwi, ananas baby, meloni baby, pomodori, patate, carote, melanzane, zucchine, cetrioli, funghi, ecc. in diverse forme (fette, spicchi, stick) e dimensioni grazie alla possibilità di sostituire fustelle e tamponi. L'operatore deve solo caricare il prodotto. Il meccanismo automatico è dotato di tamponi che spingono il prodotto attraverso le fustelle, consentendo il taglio. Il prodotto verrà raccolto sull'apposito nastro.

Vantaggi:

- Alta qualità di taglio
- Struttura macchina molto robusta
- Ingombro ridotto
- Semplice e veloce manutenzione della macchina
- Agevole sanificazione
- Quadro elettrico costruito secondo le norme CEE/IP 65
- Option: ruote girevoli autobloccanti / piedini

dotata di: Nastro uscita prodotto.

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

CUTTING MACHINE IN WEDGES, SLICES, STICKS

The SS2/SS8 universal segmenting and coring machine has been designed for the coring and cutting of varius fruit and vegetables. It is a semi-automatic machine, which allows the cutting of apples, pears, oranges, kiwis, baby pineapples, baby melons, tomatoes, potatoes, carrots, aubergines (eggplants), courgettes, cucumbers, mushrooms, etc. into different shapes (slices, wedges, sticks) and dimensions thanks to the possibility of replacing cutters and plungers. The operator only needs to load the product. The automatic mechanism is equipped with plungers that push the product through the cutters performing the desired cut. The product will be collected on the included conveyor belt.

Advantages:

- High cutting quality
- Very robust machine structure
- Compact size
- Simple and fast maintenance of the machine
- Easy sanitation
- Electrical panel built according to EEC/IP 65 standards
- Option: self-locking rotating wheels / feet

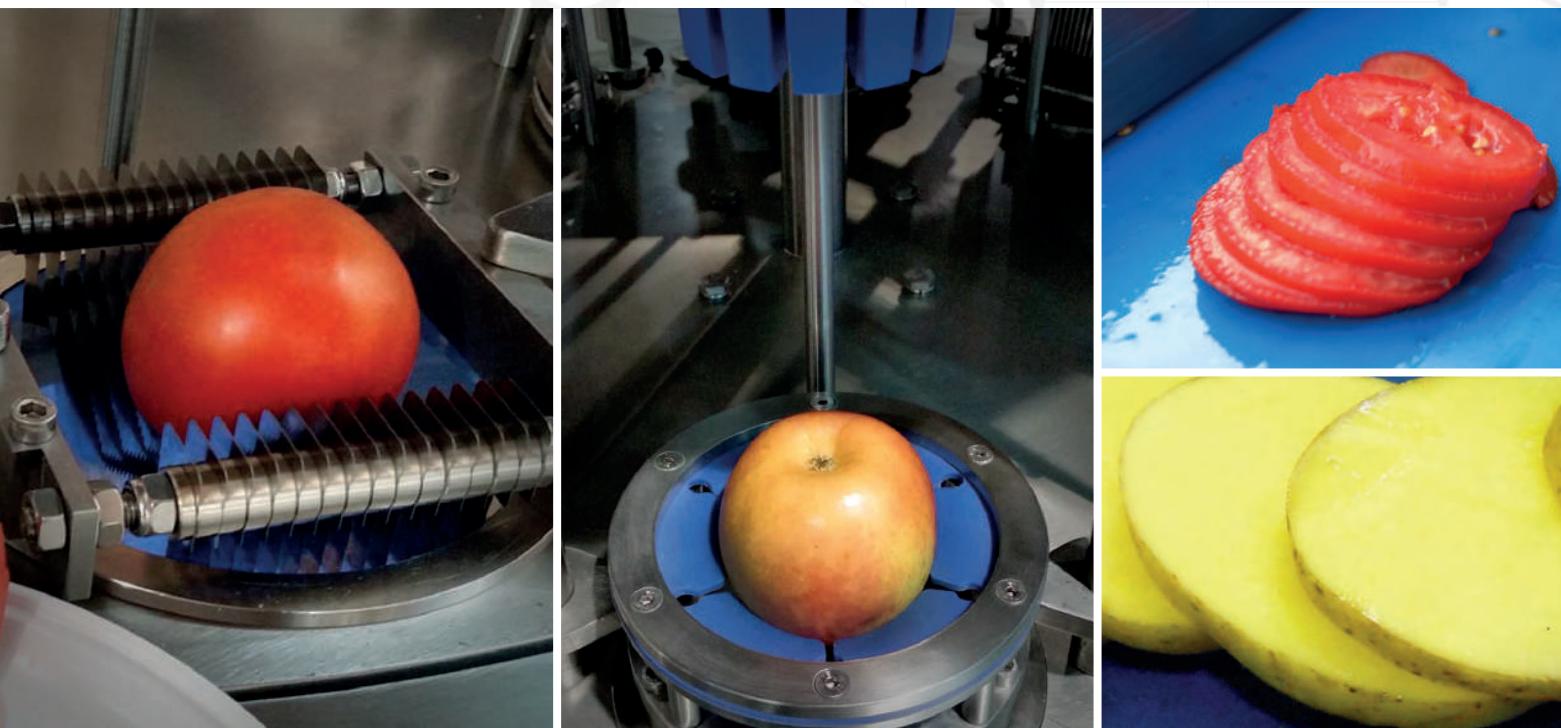
It is equipped with: Conveyor belt for product.

Built according to the Machinery Directive 2006/42/EC as amended.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	SS8	SS2
Capacità produttiva Production capacity	40-50 frutti/min fruit/min	12-14 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1000x1000x2200 mm 39x39x87 inch	770x1000x2100 mm 30x39x83 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	1800x270 mm 71x10,63 inch	1500x150 mm 59x6 inch
Peso Weight	580 kg 1278,6796 lb	200 kg 440,924 lb
Potenza installata Installed power	1 kW	0,75 kW
N. operatori N. operators	1	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA-DESCORAZONADORA EN GAJOS RODAJAS-PALITOS

La cortadora en gajos y descorazonadora universal SS2/SS8 ha sido diseñada para el descorazonado y el corte de fruta y verdura. Es una máquina semiautomática, que permite el corte de manzanas, peras, naranjas, kiwis, piñas baby, melones baby, tomates, patatas, zanahorias, berenjenas, calabacines, pepinos y setas, entre otros, en diversos tamaños y formas (rodajas, gajos, tiras) gracias a la posibilidad de substituir los cortadores y las almohadillas. El operario solo tiene que cargar el producto. El mecanismo automático dispone de almohadillas que desplazan el producto hasta los cortadores de los cortadores, permitiendo el corte. El producto se recoge en la cinta correspondiente.

Ventajas:

- Alta calidad de corte
- Estructura de la máquina muy robusta
- Volumen reducido
- Mantenimiento fácil y rápido de la máquina
- Fácil desinfección
- Cuadro eléctrico construido según las normas CEE/IP 65
- Opcional: ruedas giratorias con bloqueo automático / pies

Dispone de: Cinta por producto.

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

DE

SCHEIBEN-SEGMENTEN-STICK SCHNEIDMASCHINE

Die universelle Entkern- und Schneidmaschine SS2/SS8 ist ideal um Früchte und Gemüse zu schneiden. Die halbautomatische Maschine ermöglicht das Schneiden von Äpfeln, Birnen, Kiwis, Babybananas, Babymelonen, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Gurken, Pilze, etc. in verschiedenen Formen und Abmessungen wie zum Beispiel: Scheiben, Segmente, Sticks und dies dank einer schnellen Auswechselung der Messer und der Stössel. Die Bedienungsperson muss nur das Produkt aufsetzen. Der automatische Mechanismus ist mit Stössel (Kämmen) ausgestattet, die das Produkt durch die Schneidestationen stossen und so das Schneiden ermöglichen. Das Endprodukt wird auf ein Austrageförderband ausgestossen.

Vorteile:

- Hohe Schnittqualität
- Robuste Maschinenbauweise
- Platz sparend
- Einfache und schnelle Wartung
- Der Elektrische Schaltkasten ist gemäss den Normen CEE/IP 65 gebaut
- Optional: Fahrbare Ausführung mit drehbaren Rädern mit Feststellung / Füße

Die Maschine ist ausgerüstet mit: Produkt Förderband.

Hergestellt gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

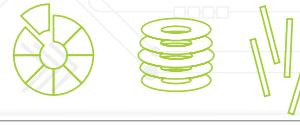
SS2 | SS8

TAGLIERINA PER SPICCHI-FETTE-STICK

CUTTING MACHINE IN WEDGES, SLICES, STICKS

CORTADORA-DESCORAZONADORA EN GAJOS RODAJAS-PALITOS

SCHEIBEN-SEGMENTEN-STICK SCHNEIDMASCHINE



frutta e verdura

fruits and vegetables

fruta y verdura

Früchte Und Gemüse



stainless steel
for food

IT

EN

FORME DI TAGLIO

STICK:

- 10x10 mm
- 12x12 mm
- 15x15 mm
- 20x20 mm

FETTE:

- Spessore da 5 mm a 12 mm
- Diametro max. frutto: Ø 85 mm
- Lunghezza max. frutto: 100 mm

SPICCHI:

- Da 2 a 16 spicchi
- Con o senza detorsolatura
- Diametro max. frutto: Ø 110 mm
- Lunghezza max. frutto: 120 mm

CUTTING FORMS

STICKS:

- 10x10 mm
- 12x12 mm
- 15x15 mm
- 20x20 mm

SLICES:

- thickness from 5 mm to 12mm
- Max Fruit Diameter: Ø 85 mm
- Max Fruit Length: 100 mm

WEDGES:

- from 2 to 16 wedges
- with or without coring
- Max Fruit Diameter: Ø 110 mm
- Max Fruit Length: 120 mm



ES

FORMAS DE CORTETIRAS:

PALITOS:

- 10x10 mm
- 12x12 mm
- 15x15 mm
- 20x20 mm

RODAJAS:

- espesor de 5 mm a 12 mm
- Diámetro máximo del fruto: Ø 85 mm
- Longitud máxima del fruto: 100 mm

GAJOS:

- de 2 - 16 gajos
- con o sin descorzado
- Diámetro máximo del fruto: Ø 110 mm
- Longitud máxima del fruto: 120 mm

DE

M GLICHE SCHNEIDFORMEN

STICK:

- 10x10 mm
- 12x12 mm
- 15x15 mm
- 20x20 mm

SCHEIBEN:

- Dicke von 5 bis 12 mm
- Max Fruchtdurchmesser: Ø 85 mm
- Max Fruchtlänge: 100 mm

SEGMENTE:

- von 2 - 16 Segmente
- mit oder ohne Entkernung
- Max Fruchtdurchmesser: Ø 110 mm
- Max Fruchtlänge: 120 mm

PL4M | PL6M | PL8M

PELATRICE

PEELING MACHINE
PELADORA
SCHÄLMASCHINE

mango, kiwi

mango, kiwi
mango, kiwi
Mango, kiwi



PL8M



stainless steel
 for food

IT

EN

PELATRICE

Questa macchina pelatrice semiautomatica è dedicata alla pelatura del mango e del kiwi. La pelatrice è una macchina ad alimentazione manuale dotata di meccanismo pneumatico che permette la pelatura esterna: in questo modo tutti i frutti, anche se non calibrati, possono essere agevolmente pelati con il massimo rendimento. La macchina è dotata di un quadro elettrico corredata da tre inverter per gestire le regolazioni della velocità del frutto, della lama e di produzione. La macchina è costituita da una struttura interamente in acciaio inox. Tutti i componenti della macchina sono facilmente intercambiabili; tutte le parti a contatto con il frutto sono realizzate con materiali alimentari.

La macchina PL6M dotata di:

- Nastro prodotto pelato. Dimensioni: 2200x220 mm

Vantaggi:

- Spessore buccia regolabile
- Variazione della velocità di produzione e rotazione del frutto tramite inverter
- Semplice e veloce manutenzione e regolazione della macchina
- Quadro elettrico costruito secondo le norme CEE/IP 65

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

PEELING MACHINE

The semiautomatic peeler at manual charging is suitable for mango and kiwi processing. The machine is equipped with pneumatic movement and works for outer peeling mango even if they are not calibrated. They can thus be easily peeled with maximum efficiency. The machine is provided with an electrical board equipped with three inverters to handle the settings of fruit speed, blade speed and production. The machine has a stainless steel structure. All components are easily changeable; all parts in touch with the fruit are made in food-approved material.

The machine PL6M is equipped with:

- Conveyor belt for peeled product. Dimensions: 2200x 220 mm

Advantages:

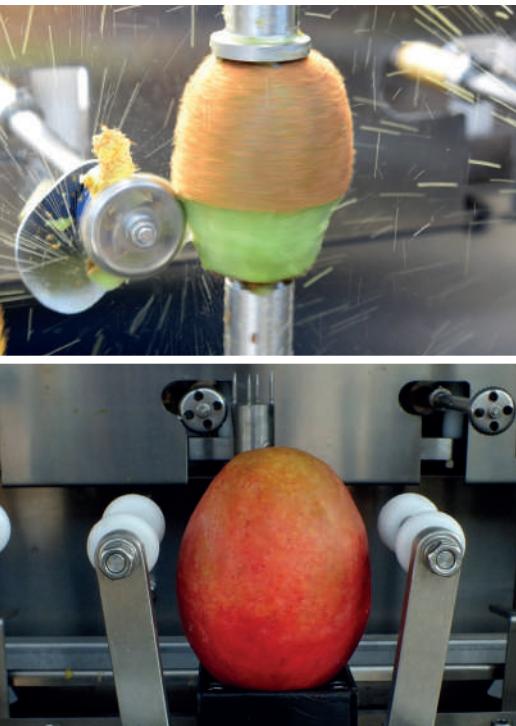
- Adjustable peel thickness
- Variation of the speed production and fruit rotation through inverters
- Simple and fast adjustments and maintenance
- Electrical board made according to CEE/IP 65

Built according to the Machinery Directive 2006/42/EC as amended.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	PL8M	PL6M	PL4M
Capacità produttiva Production capacity	88-112 frutti/min fruit/min	66-84 frutti/min fruit/min	44-56 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (max) Fruit size (max)	Ø 130 mm Ø 5,12 inch	Ø 130 mm Ø 5,12 inch	Ø 130 mm Ø 5,12 inch
Altezza frutti (max) Fruits height (max)	150 mm 5,91 inch	150 mm 5,91 inch	150 mm 5,91 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	2900x1200x1900 mm 114x47x75 inch	2400x1200x1850 mm 94x47x73 inch	2000x1200x1850 mm 79x47x73 inch
Peso Weight	1200 kg 2646 lb	900 kg 1984 lb	600 kg 1323 lb
Potenza installata Installed power	2,3 kW	2,3 kW	1,9 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	155 NL/min 5,474 CFM	122 NL/min 4,308 CFM	89 NL/min 3,143 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	4 L/min 1 gal/min	3 L/min 0,79 gal/min	2 L/min 0,52 gal/min
N. operatori N. operators	2	2	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
 220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DE

PELADORA

Las máquinas peladoras modelo PLM están dedicadas al pelado del mango y del kiwi. Son máquinas fabricadas íntegramente en acero inoxidable y materiales conformes a las normas alimentarias. Las peladoras PLM se pueden configurar con 4, 6 u 8 cabezales de mecanizado dependiendo de la capacidad de producción del cliente. Las máquinas PLM son capaces de pelar cualquier diversidad de forma y calibre de la fruta, pues están equipadas con un sistema de pelado estudiado para obtener el máximo rendimiento del producto. Todas las máquinas se alimentan de manera eléctrica mediante motores de velocidad regulable y por sistemas neumáticos fácilmente regulables para obtener la máxima calidad. La carga de la fruta en la máquina se realiza manualmente simplemente insertando los frutos en los alojamientos adecuados.

La máquina PL6M est equipada con:

- Cinta producto pelado. Dimensiones: 2200x220 mm

Ventajas:

- Espesor cáscara ajustable
- Variación de la velocidad de producción y rotación del fruto por inverter
- Simple y rápido mantenimiento y regulación de la máquina
- Cuadro eléctrico construido según las normas CEE/IP 65

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

SCHÄLMASCHINE

Die halbautomatische Schälmaschine ist spezifisch für Mangos und Kiwi geeignet. Diese ist eine Maschine mit manueller Fruchtführung, die dank einem pneumatischen Mechanismus die Früchte auch wenn diese nicht kalibriert sind. Die Mangos können damit leicht und mit maximaler Leistung geschält werden. Die Maschine ist mit einem elektrischen Schaltschrank ausgestattet und mit drei Frequenzumformern versehen, zur Steuerung von Frucht-, Messern- und Produktionsgeschwindigkeit. Die Anlage ist vollständig aus einer INOX Chromstahl-Struktur gebaut. Alle Maschinenteile sind einfach austauschbar; die Teile, die mit der Frucht in Kontakt kommen, werden aus Lebensmitteltauglichen Materialien hergestellt.

Die Maschine PL6M ist ausgestattet mit:

- Förderband für geschälte Früchte. Groesse: 2200x220 mm.

Vorteile:

- Regulierbare Schalenschäldicke
- Änderung der Produktionsgeschwindigkeit und Fruchtdrehung durch Frequenzumformer
- Einfach und schnelle Wartung und Maschineneinstellungen
- Elektrischer Schaltschrank hergestellt gemäss den CEE/IP 65 Normen.

Hergestellt gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

NUOVA APPLICAZIONE PER LAVORAZIONE MANGO SULLA TAGLIERINA

NEW APPLICATION FOR MANGO PROCESSING ON THE CUTTING MACHINE

NUEVA APLICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE MANGO EN CORTADORA

NEUE ANWENDUNGEN FÜR DIE MANGO-VERARBEITUNG AUF DER SCHNEIDEMASCHINE



mango

mango

mango

Mango



MANGO CONFIGURATION



IT

EN

MANGO DENOCCIOLATO E TAGLIO A FETTE, SPICCHI E CUBETTI

La taglierina è stata pensata per la detorsolatura e il taglio del mango. È una macchina semiautomatica che permette il taglio a fette, spicchi e cubetti grazie alla possibilità di sostituire fustelle e tamponi. L'operatore deve solo caricare il frutto pelato nella fustella. Il meccanismo automatico è dotato di tamponi che spingono il frutto attraverso le fustelle, consentendo la denocciolatura e il taglio a fette, spicchi e cubetti. Il prodotto verrà raccolto sull'apposito nastro.

Forme di taglio possibili:

Fette: spessore min. 5 mm

Spicchi: 4, 6, 8

Cubetti: 20x20, 25x25, 30x30 mm

Caratteristiche Tecniche:

Diametro max. frutto: Ø 120 mm

Altezza max. frutto: 120 mm

MANGO DESTONING AND CUTTING IN SLICES, WEDGES AND CHUNKS

The cutting machine model SS8M is designed for destoning, cutting and slicing mangos. It is a semi-automatic machine which allows cutting mangos into slices, segments and chunks; thanks to the flexibility of replacing cutters and plungers. The operator only has to load the peeled mangos into the cutters. The automatic mechanism is equipped with plungers that push the fruit through the cutters, thereby destoning and cutting the fruit into slices, wedges or chunks. The product is then collected on the supplied discharge conveyor.

Cuttings available:

Slices: min. 5 mm thickness

Wedges: 4, 6, 8

Chunks: 20x20, 25x25, 30x30 mm

Technical Features:

max Fruit Diameter: Ø 120 mm

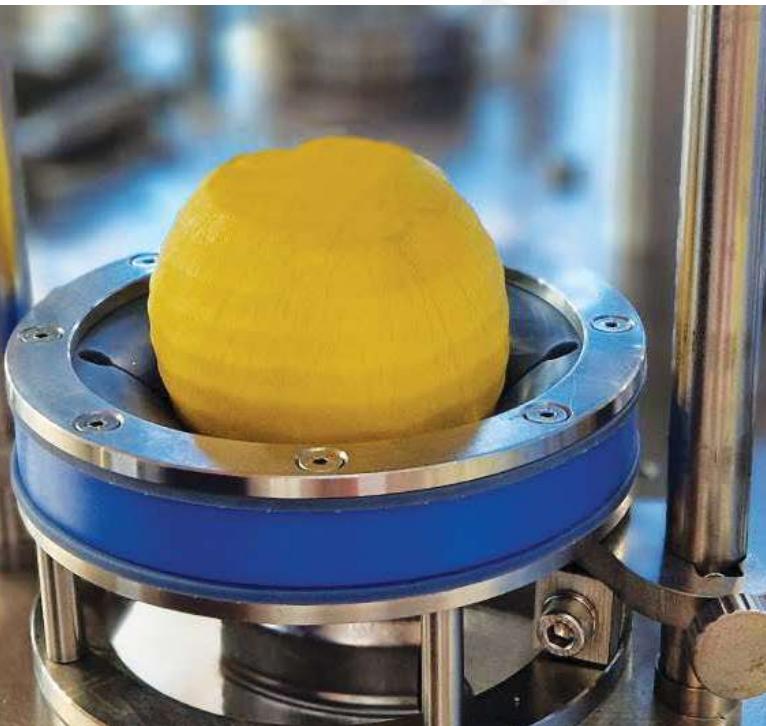
Max Fruit Height: 120 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SS8
Capacità produttiva Production capacity	40 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1000x1000x2200 mm 39x39x87 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	1800x270 mm 71x10,63 inch
Peso Weight	580 kg 1278,6796 lb
Potenza installata Installed power	1 kW
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

MANGO DESCORAZONADO Y CORTADO EN GAJOS, REBANADAS Y TROZOS

La cortadora está diseñada para descarazonar y cortar mango. Es una máquina semiautomática que permite cortar en rebanadas, gajos y trozos gracias a la posibilidad de sustituir la cuchilla y el empujador. El operario solo tiene que cargar el producto. El mecanismo automático dispone de almohadillas que desplazan el producto hasta las cuchillas de los cortadores, permitiendo el descarazonamiento y corte en gajos, rebanadas y trozos. El producto se recoge en la cinta correspondiente.

Cortes disponibles:

Rebanadas: min. 5 mm espesor
Gajos: 4, 6, 8
Trozos: 20x20, 25x25, 30x30 mm

Características técnicas:

Diametro max. fruto: Ø 120 mm
Altura max. fruto: 120 mm

DE

MANGO ENTKERNUNG UND SCHNEIDUNG IN SCHEIBEN, SEGMENTE UND STÜCKE

Die Schneidemaschine wurde zum Entkernen und Schneiden von geschälten Mangos entwickelt.

Es handelt sich um eine halbautomatische Maschine, die Dank der Möglichkeit, Schneidsätze und Stößel auszutauschen, das Schneiden von Segmenten und Stücken ermöglicht. Die Bedienungsperson muss das Produkt nur aufsetzen. Der automatische Mechanismus ist mit acht Stößel ausgestattet, die das Produkt durch die acht Schneidestationen stossen und so das Schneiden von Segmenten/Scheiben und Stücken ermöglicht. Das geschnittene Produkt wird auf ein Austragförderband ausgestossen.

Mögliche Schneideformen:

Scheibe: min. 5 mm Dicke
Segmente: 4, 6, 8
Stücke: 20x20, 25x25, 30x30 mm

Technische Angaben:

Fruchtdurchmesser: max Ø 120 mm
Fruchthöhe: max 120 mm

PINCYL 8

FUSTELLATRICE ANANAS
PINEAPPLE CYLINDER MACHINE
CORTADORA DE PIÑA
ANANASZYLINDER MASCHINE

ananas
pineapple
piña
Ananas



stainless steel
 for food

IT

EN

FUSTELLATRICE ANANAS

La fustellatrice e detorsolatrice semiautomatica a due teste nasce per tagliare l'ananas a cilindro. Un operatore carica il frutto e la macchina fa tutto il lavoro in tre step: detorsolatura, attestaggio, taglio a cilindro. Oltre al taglio a cilindro, la macchina permette di tagliare a fette, a spicchi o a pezzetti, a seconda dell'esigenza del cliente. La macchina presenta una struttura in acciaio inox. Tutti i componenti sono facilmente intercambiabili. Tutte le parti a contatto con i frutti sono certificate per l'utilizzo nell'industria alimentare. Facile e veloce pulizia e manutenzione.

Vantaggi:

- Struttura in acciaio
- Separazione prodotto buono e scarti
- Facile e veloce pulizia e manutenzione

La macchina dotata di:

- Nastro trasportatore/elevatore per il prodotto.
- Nastro trasportatore/elevatore per lo scarto.

PINEAPPLE CYLINDER MACHINE

The semi-automatic cylinder and coring machine at two heads is suitable for pineapple cylinders. An operator loads the fruit and the machine does the job in three steps: coring, top & tail, cylindering. The cutting operations are optional and can be rings, segments and chunks. The machine has a stainless steel structure. All components are easily interchangeable. All parts in contact with the fruits are made of food-approved material. Easy and fast cleaning and maintenance.

Advantages:

- Stainless steel frame
- Skin and product go separately
- Easy maintenance and hygiene

It is equipped with:

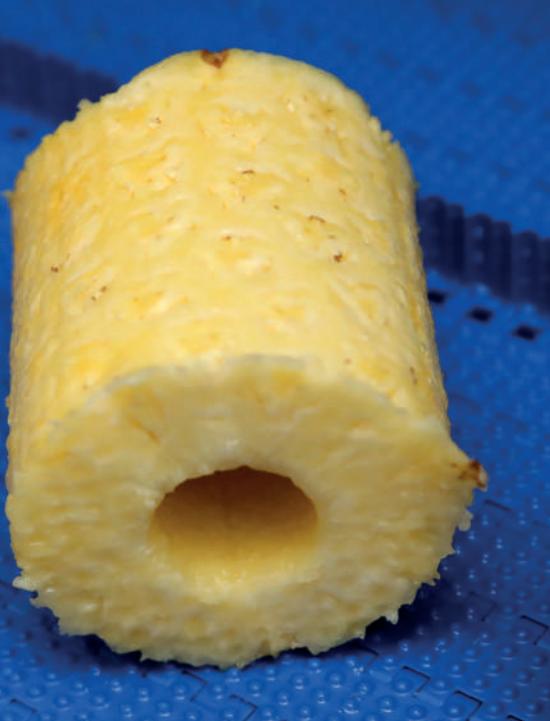
- Conveyor/Elevator belt for product.
- Conveyor / Elevator belt for waste.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PINCYL8	
Capacità produttiva Production capacity	12-16 frutti/min fruit/min
Ingombri [LxPxH] Installation size [LxWxH]	1500x1460x2521 mm 59x57,5x99 inch
Peso Weight	1800 kg 3968 lb
Potenza installata Installed power	2,2 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	130 NL/min 4,591 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	0,5 L/min 0,1 gal/min
Spicchi Wedges	4, 6, 8, 10, 12
Spessore fetta (min) Slice thickness (min)	15 mm 0,59 inch
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltage/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA DE PIÑA

La cortadora y descorazonadora semiautomática de dos cabezales, nace para cortar la piña de forma cilíndrica. Un operario carga el fruto y la máquina efectúa todo el trabajo en tres fases: descorazonada, corta parte superior e inferior y corta a cilindro. Además del corte a cilindro, la máquina permite cortar a rodajas, gajos o tacos, según la necesidad del cliente. La máquina presenta una estructura en acero inox. Todos los componentes son fácilmente intercambiables. Todas las partes en contacto con la fruta están certificadas para el uso en la industria alimentaria. Limpieza y mantenimiento fácil y rápido.

Ventajas:

- Estructura en acero inox
- Separación producto bueno y desechos
- Limpieza y mantenimiento fácil y rápido

Dispone de:

- Cinta transportadora/elevadora para el producto.
- Cinta transportadora/elevadora para el desechos.

DE

ANANASZYLINDER MASCHINE

Der halbautomatische Scheiben- und Entkernmaschine PINCYL8 eignet sich um Aananaszylinder herzustellen. Ein Bediener lädt die Früchte und die Scheibe lässt die Frucht unter drei verschiedenen Bearbeitungen wenden: Entkernen, Top & Tail, Schälung. Die Schniedevorgänge sind optional und können Ringe, Segmente und Stücke sein. Die Maschine hat eine Edelstahlstruktur. Alle Schneid- oder Haltevorrichtungen sind leicht austauschbar. Alle produktberührenden Teile sind aus lebensmittelgeprüftem Material hergestellt. Eine einfache und schnelle Reinigung/Wartung ist gewährleistet.

Technische Spezifikation:

- Edelstahlstruktur
- Schälabfälle und Endprodukt sind getrennt
- Einfache Wartung und Hygiene

Die Maschine ist ausgestattet mit:

- Produkt Elevator/Förderband.
- Abfall Elevator/Förderband.

PL1D | PL2D | PL4D

PELATRICE E DETORSOLATRICE
PEELING AND CORING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA
SCHÄL- UND ENTKERNMASCHINE

melone, ananas, zucca violina

melon, pineapple, butternut squash
melones, piñas, calabaza almizclera
Melonen, Ananas, Kürbis



IT

EN

PELATRICE E DETORSOLATRICE

La macchina pelatrice semiautomatica PL1D/PL2D/PL4D è dedicata alla pelatura di meloni, ananas e zucca violina. È disponibile in tre modelli: a una, a due e a quattro postazioni di pelatura. La pelatrice è una macchina ad alimentazione manuale che opera la pelatura esterna: in questo modo tutti i frutti, anche se non calibrati e irregolari, possono essere agevolmente pelati con il massimo rendimento.

Il frutto viene caricato nell'apposito alloggio dall'operatore. Viene detorsolato e pelato a velocità regolabile. La macchina è, infatti, dotata di un quadro elettrico corredato da due inverter: uno per la regolazione della velocità di rotazione del frutto e uno per la velocità della lama.

La pelatrice PL2D/4D dotata di:

- nastro trasportatore per prodotto pelato
- nastro trasportatore per scarti
- tavoli per ispezione e attestaggio
- scivoli scarti

PEELING AND CORING MACHINE

The PL1D/ PL2D/PL4D semi-automatic peeling machine is dedicated to peeling melons, pineapples and butternut squash. It is available in three models: one, two and four peeling stations. The peeling machine is a manual feed machine that operates external peeling: in this way all the fruits, even if not calibrated and irregular, can be easily peeled with maximum efficiency.

The fruit is loaded into the appropriate loading space by the operator. It is cored and peeled at an adjustable speed. The machine features an electric panel equipped with two inverters: one to adjust the fruit speed and the other one to adjust blade speed.

The peelers PL2D/4D are equipped with:

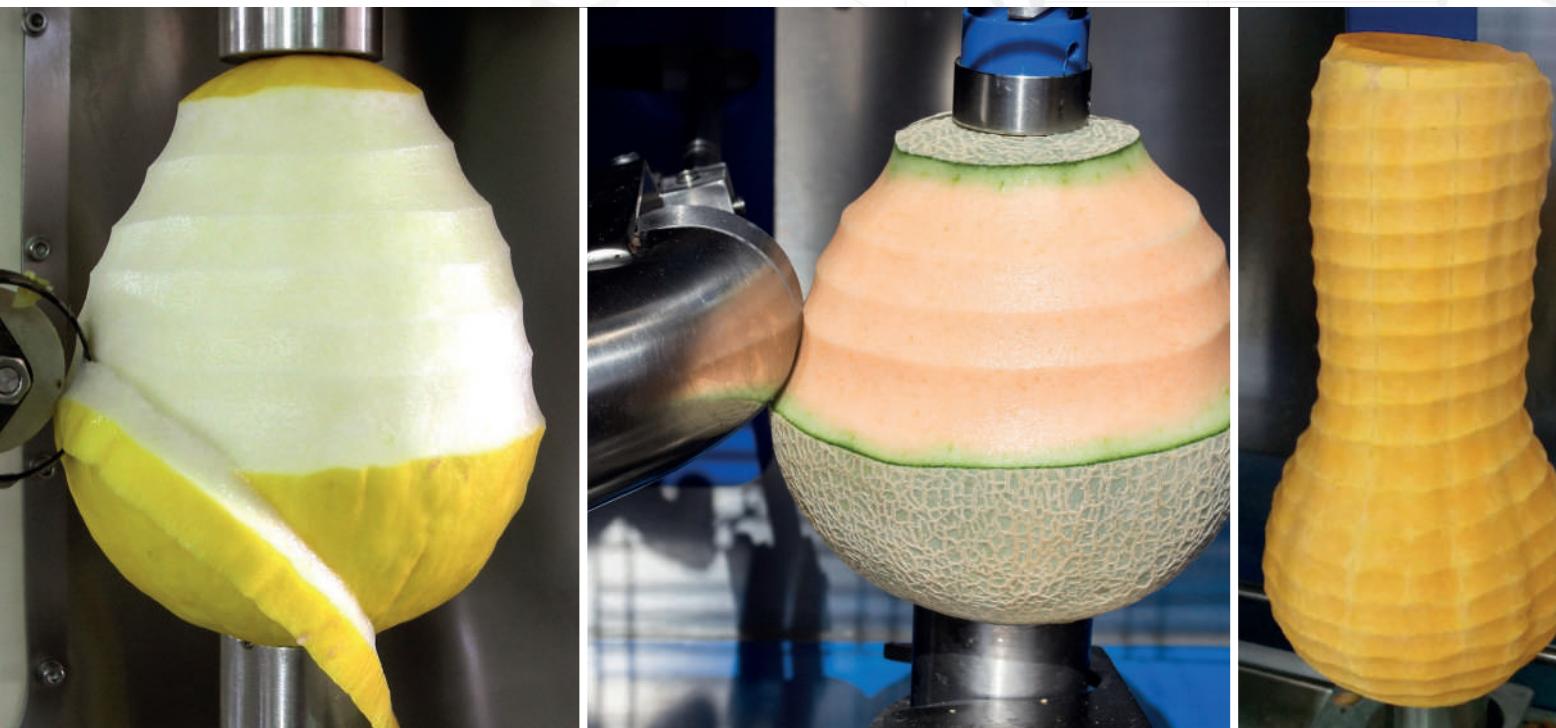
- conveyor belt for peeled product
- conveyor belt for waste
- inspection table for top&tail cutting
- slides for waste

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PL1D	PL2D	PL4D
Capacità produttiva Production capacity	4-6 frutti/min fruit/min	12-14 frutti/min fruit/min	24-28 frutti/min fruit/min
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch
Altezza frutti Fruits height	150-240 mm 5,9-9,4 inch	150-240 mm 5,9-9,4 inch	150-240 mm 5,9-9,4 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1210x775x2350 mm 48x31x93 inch	2050x775x2350 mm 81x31x93 inch	2470x775x2350 mm 97x31x93 inch
Peso Weight	300 kg 661 lb	600 kg 1323 lb	1200 kg 2646 lb
Potenza installata Installed power	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	40 NL/min 1,413 CFM	80 NL/min 2,825 CFM	160 NL/min 5,650 CFM
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	0,5 L/min 0,13 gal/min	1 L/min 0,26 gal/min	2 L/min 0,52 gal/min
N. operatori N. operators	1	1	2

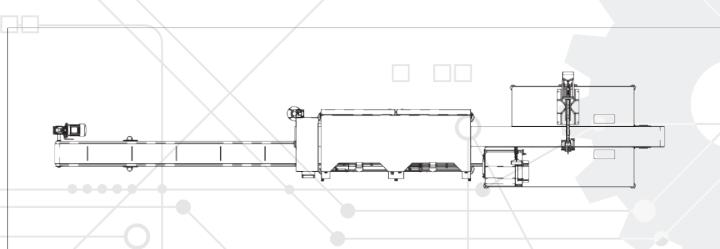
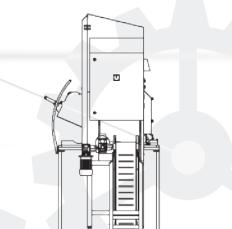
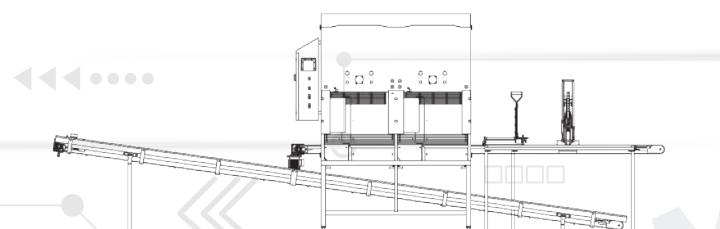
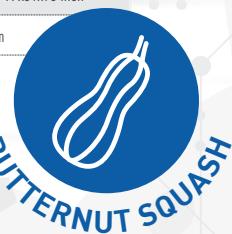
La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph


CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	PL1DZ	PL2DZ	PL4DZ
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch	Ø 100-250 mm Ø 4-9,8 inch
Altezza frutti (max) Fruits height (max)	340 mm 13,39 inch	340 mm 13,39 inch	340 mm 13,39 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1210x775x2500 mm 48x31x98 inch	2050x775x2500 mm 81x31x98 inch	2470x775x2500 mm 97x31x98 inch

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration



PL1D | PL2D | PL4D

PELATRICE E DETORSOLATRICE
PEELING AND CORING MACHINE
PELADORA - DESCORAZONADORA
SCHÄL- UND ENTKERNMASCHINE



melone, ananas, zucca violina

melon, pineapple, butternut squash
melones, piñas, calabaza almizclera
Melonen, Ananas, Kürbis



ES

PELADORA DESCORAZONADORA

La máquina peladora semiautomática PL1D/PL2D/PL4D está diseñada para pelar melones, piñas y calabazas almizcleras. Está disponible en tres modelos: con una, dos y cuatro estaciones de pelado. La peladora es una máquina de carga manual que procesa la piel externa. De este modo, cualquier fruto, aunque sea irregular en su forma, puede ser pelado cómodamente con el máximo rendimiento.

El operario coloca el fruto en el espacio de carga correspondiente. Se puede regular la velocidad de pelado y descorazonado. La máquina dispone de un cuadro eléctrico acompañado de dos variadores de frecuencia: uno para regular la velocidad del fruto y otro para regular la velocidad de la cuchilla.

La peladora PL2D/4D dispone de:

- cinta transportadora para el producto pelado
- cinta transportadora para los desechos
- tablas para inspección y certificación
- rampa deslizante para desechos



PL2D + SCMA



DE

SCHÄL- UND ENTKERNMASCHINE

Die halbautomatischen Schäl- und Entkernmaschinen PL1D/PL2D/PL4D sind spezifisch für Melonen, Ananas und Butternut Kürbis geeignet. Erhältlich in 3 verschiedenen Modellen: PL1D mit einem Schälkopf, PL2D mit zwei Schälköpfen und PL4D mit vier Schälköpfen. Die Schälmaschine ermöglicht dank einem besonderen Mechanismus auch die Ananasentkernung nach Kundenwunsch. Die Schälmaschine hat eine manuelle Früchtezuführung und ist ein Aussen-Schäler. Einsetzbar als effizienter Schäler, geeignet für alle Früchte, auch wenn sie unkalibriert und unregelmäßig sind. Die Maschine ist mit einem elektrischen Schaltschrank ausgerüstet sowie mit zwei Frequenzumformern versehen, wofür einer für die Fruchtgeschwindigkeitsregulierung und einer für die Messergeschwindigkeit ist. Die Früchte müssen von einer Bedienungsperson in den entsprechenden Laderaum gelegt werden.

Maschine PL2D/4D sind ausgerüstet mit:

- Förderband für verarbeitete Früchte
- Förderband für Abfall
- Schneideköpfe für Inspektion
- Rutsche für Abfall

SCMA

SPICCHIATRICE E CUBETTATRICE

WEDGING AND CHUNKING MACHINE

CORTADORA EN GAJOS Y TROZOS

SCHNEIDEMASCHINE FÜR SEGMENTE UND STÜCKE



melone e ananas

melon, pineapple

melones, piñas

Melonen, Ananas



IT

EN

SPICCHIATRICE E CUBETTATRICE

La SCMA è una macchina semi-automatica realizzata per il taglio a spicchi o a cubetti del melone e dell'ananas.

L'operatore ha il solo compito di caricare i frutti pelati e tagliati a metà su un nastro di alimentazione. La macchina presenta due o tre stazioni di taglio, a seconda delle esigenze del cliente. Le prime due stazioni sono gruppi taglio a lame circolari rotanti per il taglio verticale, quindi a spicchi, mentre la terza è un gruppo taglio a ghigliottina che permette il taglio orizzontale.

Attivando entrambi i gruppi di taglio il frutto verrà tagliato a cubetti. Nel caso in cui si desideri solamente il taglio a spicchi verrà disattivata la seconda stazione.

La macchina ha una struttura in acciaio inox AISI 304. Tutte le parti a contatto con la frutta sono idonee per scopi igienico-alimentari.

WEDGING AND CHUNKING MACHINE

The slicer and chunker SCMA is a semi-automatic machine suitable to cut melons and pineapples in spears or in chunks.

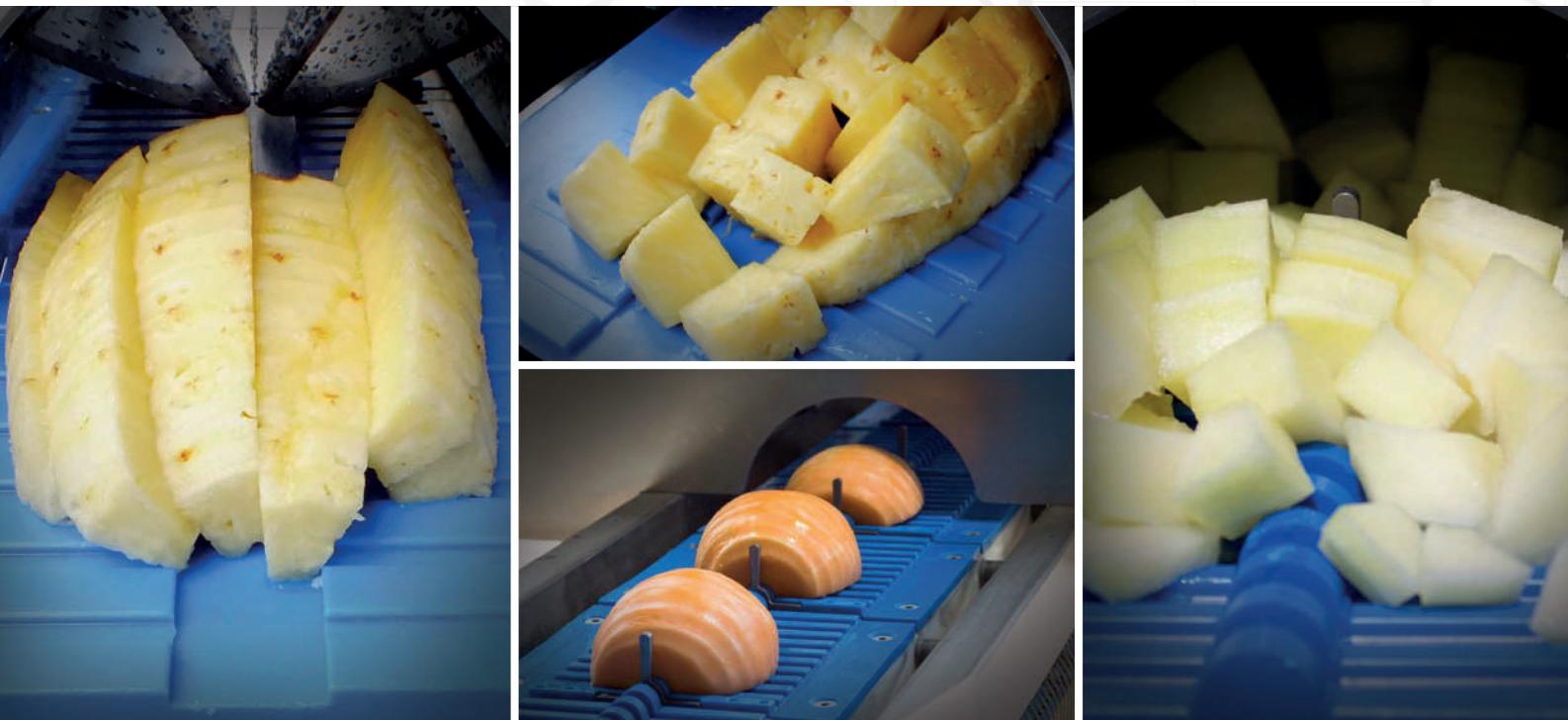
The operator loads peeled half fruits on a conveyor belt. The machine is composed of two or three cutting stations, according to the client needs. The first and the second ones are two cutting groups with rotating circle blades to cut fruits in spears; the third one is a cutting group like a guillotine to cut fruits in horizontal. If you would like to cut in spears, you will use the 1st (and 2nd) station only; if you would like to cut in chunks, you will use both stations, you can do it just turning the selector on the electrical board.

The machine has a structure in stainless steel AISI 304. All parts in touch with the fruit are suitable for hygienic and alimentary purposes.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	SCMA (2 teste heads)	SCMA (3 teste heads)
Capacità produttiva Production capacity	20 frutti/min fruit/min	20 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	5900x820x2200 mm 232x32x87 inch	6375x820x2200 mm 251x32x87 inch
Peso Weight	950 kg 2094,389 lb	1200 kg 2645,544 lb
Potenza installata Installed power	2 kW	2,5 kW
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	10 L/min 2,6 gal/min	10 L/min 2,6 gal/min
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	60 NL/min 2,119 CFM	60 NL/min 2,119 CFM
Spicchi (min/max) Wedges (min/max)	4-7	4-7
Spessore cubetti Chunks thickness	15, 18, 20, 22, 25 0,6, 0,7, 0,8, 0,9, 1	15, 18, 20, 22, 25 0,6, 0,7, 0,8, 0,9, 1
N. operatori N. operators	2	2

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA EN GAJOS Y TROZOS

La SCMA es una máquina semi-automática diseñada para cortar melón y piña en gajos y trozos.

El operador tiene la única tarea de cargar la fruta pelada y partida en dos en una cinta de alimentación. La máquina dispone de dos o tres estaciones de corte, según las necesidades del cliente. Las dos primeras estaciones son unidades de corte con cuchillas circulares giratorias para corte vertical, luego en gajos, mientras que la tercera es una unidad de corte de guillotina que permite el corte horizontal. Activando ambos grupos de corte, la fruta se cortará en trozos. Si solo se desean gajos, se desactivará la segunda estación. La máquina está construida en acero inox AISI-304. Todas las partes en contacto con la fruta están fabricadas con material apto para el uso higiénico y alimentario.

DE

SCHNEIDEMASCHINE F R SEGMENTE UND ST CKE

Die SCMA ist eine halb-automatische Schneidemaschine zum Schneiden von Melonen und Ananas in Segmente und Würfel.

Die Bedienungsperson hat die einzige Aufgabe, die geschälten und halbierten Früchte auf ein Zuführband zu legen. Je nach Kundenwunsch verfügt die Maschine über zwei oder drei Schneidestationen. Die ersten beiden Stationen sind Schneideeinheiten mit rotierenden Rundmessern zum vertikalen Schneiden, dann in Segmente, während die dritte Station eine Guillotine-Schneideeinheit ist, die das horizontale Schneiden ermöglicht. Durch Aktivierung beider Schneidgruppen werden die Früchte in Würfel geschnitten. Wenn nur Segmente gewünscht werden, wird die zweite Station deaktiviert.

Die Maschine hat eine Struktur aus Edelstahl AISI 304. Alle Teile, die mit den Früchten in Berührung kommen, sind für hygienische Lebensmittelzwecke geeignet.

NUOVA APPLICAZIONE PER LAVORAZIONE ANANAS SULLA TAGLIERINA

NEW APPLICATION FOR PINEAPPLE PROCESSING ON THE CUTTING MACHINE

NUEVA APLICACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE PIÑA EN CORTADORA

NEUE ANWENDUNGEN FÜR DIE ANANAS-VERARBEITUNG AUF DER SCHNEIDEMASCHINE



ananas

pineapple

piña

Ananas



PINEAPPLE CONFIGURATION



IT

EN

TAGLIERINA SPICCHI E CUBETTI

La taglierina è stata pensata per il taglio dell'ananas. È una macchina semiautomatica che permette il taglio in spicchi, rondelle e cubetti grazie alla possibilità di sostituire fustelle e tamponi.

L'operatore deve solo caricare l'ananas pelata e detorsolata nella fustella. Il meccanismo automatico è dotato di tamponi che spingono il frutto attraverso le fustelle, consentendo il taglio a spicchi, rondelle e cubetti. Il prodotto verrà raccolto sull'apposito nastro.

Forme di taglio possibili:

Rondelle: spessore min. 10 mm
Spicchi: 8-24 spicchi
Cubetti: spessore min. 20 mm

Caratteristiche Tecniche:

Diametro max. frutto: 120 mm
Altezza max. frutto: 120 mm

CUTTING MACHINE IN FINGERS AND CHUNKS

The cutting machine model SS8P is designed for slicing pineapples. It is a semi-automatic machine which allows slicing peeled pineapples into wedges, rings, chunks; thanks to the flexibility of replacing cutters and plungers. The operator only has to load the peeled pineapples into the cutters. The automatic mechanism is equipped with plungers that push the fruit through the cutters, thereby slicing the fruit into wedges, rings or chunks. The product is then collected on the supplied discharge conveyor.

Cuttings available:

Rings: min. 10 mm thickness
Fingers: 8 – 24 wedges
Chunks: tmin. 20 mm thickness

Technical Features:

Max Fruit Diameter: Ø 120 mm
Max Fruit Height: 120 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SS8
Capacità produttiva Production capacity	40 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1000x1000x2200 mm 39x39x87 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	1800x270 mm 71x10,63 inch
Peso Weight	580 kg 1278,6796 lb
Potenza installata Installed power	1 kW
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

CORTADORA EN GAJOS Y TROZOS

La cortadora está diseñada para cortar piña. Es una máquina semiautomática que permite cortar en gajos, rodajas y trozos gracias a la posibilidad de sustituir la cuchilla y el empujador. El operario solo tiene que cargar el producto. El mecanismo automático dispone de almohadillas que desplazan el producto hasta las cuchillas de los cortadores, permitiendo el corte en gajos, rodajas y trozos. El producto se recoge en la cinta correspondiente.

Cortes disponibles:

Rodajas: espesor min. 10 mm
Gajos: 8-24
Trozos: espesor min. 20 mm

Características técnicas:

Diametro max. fruto: 120 mm
Altura max. fruto: 120 mm

DE

SCHNEIDEMASCHINE IN SEGMENTE UND STÜCKEN

Die Schneidemaschine wurde zum Schneiden von geschälten Ananas entwickelt. Es handelt sich um eine halbautomatische Maschine, die Dank der Möglichkeit, Schneidsätze und Stössel auszutauschen, das Schneiden von Segmenten und Stückchen ermöglicht. Die Bedienungs Person muss das Produkt nur aufsetzen. Der automatische Mechanismus ist mit acht Stössel ausgestattet, die das Produkt durch die acht Schneide stationen stoßen und so das Schneiden von Segmenten/ Scheiben und Stückchen ermöglichen. Das geschnittene Produkt wird auf ein Austrageförderband ausgestossen.

Mögliche Schneidformen:

Ringe: min. 10 mm Dicke
Segmente: 8-24
Stücke: min. 20 mm Dicke

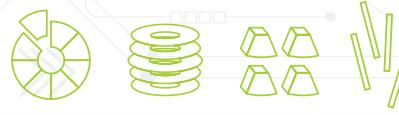
Technische Angaben:

Fruchtdurchmesser: max: 120 mm
Fruchthöhe: max: 120 mm

SS8 MAXI

TAGLIERINA PER SPICCHI, RONDELLE, CUBETTI E STICK

CUTTING MACHINE IN WEDGES, RINGS, CHUNKS AND STICKS
CORTADORA PARA GAJOS, RODAJAS, TROZOS Y STICK
SEGMENTEN, RINGEN, STÜCKE UND STICK SCHNEIDMASCHINE



ananas e frutti piccoli

pineapple and small fruit
piña y frutos pequeños
Ananas und kleine Früchte



IT

EN

TAGLIERINA PER SPICCHI, RONDELLE, CUBETTI E STICK

La taglierina SS8 MAXI è stata pensata per il taglio di frutti di diverse dimensioni. È una macchina semiautomatica che permette il taglio di ananas, melone, mele, pere, pomodori, patate, ecc. in diverse forme (cubetti, rondelle, spicchi, stick) e dimensioni grazie alla facile sostituzione del gruppo taglio a bordo macchina. L'operatore deve solo caricare il prodotto. Il meccanismo automatico è dotato di tamponi che spingono il prodotto attraverso le fustelle, consentendo il taglio. Il prodotto verrà raccolto sull'apposito nastro.

Vantaggi:

- Nata per i frutti grandi, adattabile per i frutti piccoli
- Alta qualità di taglio
- Struttura macchina molto robusta
- Ingombro ridotto
- Semplice e veloce manutenzione e sanificazione
- Quadro elettrico costruito secondo le norme CEE/IP 65
- Optional: ruote girevoli autobloccanti
- Max Diametro Frutta: Ø 200 mm

La macchina completa di: nastro uscita prodotto.

Costruita secondo la Direttiva Macchine 2006/42/CE e seguenti.

CUTTING MACHINE IN WEDGES, RINGS, CHUNKS AND STICKS

The SS8 MAXI cutting machine has been designed for various fruit sizes processing. It is a semiautomatic machine, which allows cutting of pineapple, melon, apple, pear, tomato, potato, etc. into different shapes (chunks, slices, wedges, sticks) and dimensions thanks to the possibility of cutters and plungers replacing. The operator only needs to load the product. The automatic mechanism is equipped with plungers that push the product through the cutters performing the cut desired. The product will be collected on the included conveyor belt.

Advantages:

- Born for big fruits, adapting for small fruit
- High cutting quality
- Very robust machine structure
- Compact size
- Simple and fast maintenance and sanitation
- Electrical panel built according to EEC/IP 65 standards
- Option: self-locking rotating wheels
- Max Fruit Diameter: Ø 200 mm

It is equipped with: Conveyor belt for product.

Built according to the Machinery Directive 2006/42/EC as amended.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SS8 MAXI
Capacità produttiva Production capacity	40 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1400x1400x2350 mm 55x55x93 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	2200x400 mm 87x16 inch
Peso Weight	800 kg 1763,70 lb
Potenza installata Installed power	1 kW
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DE

CORTADORA PARA GAJOS, RODAJAS, TROZOS Y STICK

La cortadora SS8 MAXI ha sido diseñada por el corte de frutas de dimensiones diferentes. Es una máquina semiautomática que permite el corte de piña, melón, manzana, pera, tomate, papas, etc. en diversos tamaños y formas (trozos, rodajas, stick, gajos) gracias a la posibilidad de substituir los cortadores y las almohadillas. El operario solo tiene que cargar el producto. El mecanismo automático dispone de almohadillas que desplazan el producto hasta las navajas de los cortadores, permitiendo el corte. El producto se recoge en la cinta correspondiente.

Ventajas:

- Nacido para frutas grandes, adaptable para frutas pequeñas.
- Alta calidad de corte
- Estructura de la máquina muy robusta
- Volumen reducido
- Mantenimiento fácil y rápido de la máquina
- Cuadro eléctrico controlado según las normas CEE/IP 65
- Opcional: ruedas giratorias con bloqueo automático
- Max Diametro Fruto: Ø 200 mm

Dispone de: Cinta por producto.

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

SEGMENTEN, RINGEN, STCKE UND STICK SCHNEIDMASCHINE

Die Schneidemaschine SS8 MAXI ist ideal um klein und grosse Früchte zu schneiden. Die halbautomatische Maschine ermöglicht das Schneiden von Ananas, Melon, Äpfeln, Birnen, Tomaten, etc. in verschiedenen Formen und Abmessungen wie zum Beispiel: Scheiben, Segmente, Ringen, Sticks und dies dank einer schnellen Auswechslung der Messer und der Stössel. Die Bedienungsperson muss nur das Produkt aufsetzen. Der automatische Mechanismus ist mit Stössel ausgestattet, die das Produkt durch die Schneidestationen stoßen und so das Schneiden ermöglichen. Das Endprodukt wird auf ein Austrageförderband ausgestossen.

Vorteile:

- Geboren für große Früchte, anpassbar für kleine Früchte
- Hohe Schnittqualität
- Robuste Maschinenbauweise
- Platz sparend
- Einfache und schnelle Wartung und Hygiene
- Der Elektrische Schaltkasten ist gemäß den Normen CEE/IP 65 gebaut
- Optional: Fahrbare Ausführung mit drehbaren Rädern mit Feststellung
- Max Fruchtdurchmesser: Ø 200 mm

Die Maschine ist ausgerüstet mit: Produkt Förderband.

Hergestellt gemäß den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

DF24 | DF12

DEPICCIOLATRICE

DE-CALYX MACHINE

EXTRACTORA DE PEDÚNCULO

KÖPF- UND SCHNEIDEMASCHINE

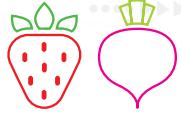


fragole e ravanelli

strawberries, radishes

fresas, rábanos

Erdbeeren, Radieschen



stainless steel

for food

IT

EN

DEPICCIOLATRICE

La macchina depicciolatrice DF12/DF24 è disegnata per la depicciolatura ed il taglio a metà o a quattro delle fragole e dei ravanelli. È uno strumento studiato per ridurre il lavoro manuale senza rinunciare ad una lavorazione delicata evitando danni meccanici sulla frutta. Il modello standard prevede un nastro di alimentazione merry go round che permette agli operatori di avere sempre il prodotto da caricare disponibile. Il prodotto viene posizionato manualmente negli appositi porta-frutto che avanzano in continuo portando il prodotto alle stazioni di processo. La lavorazione ha luogo in tre fasi: l'allineamento del prodotto; la depicciolatura e l'espulsione del frutto (che può coincidere con la fase di taglio, qualora richiesto dal cliente). Il dispositivo permette di lavorare il prodotto asciutto, senza dispendio di acqua, con uno scarto ridotto al minimo (circa il 10%).

La macchina DF12 dotata di:

- Nastro alimentazione merry go round
Dimensioni: 3700x300 mm
- Nastro trasporto frutta processata per uscita prodotto
Dimensioni: 1800x300 mm

DE-CALYX MACHINE

The DF12/DF24 destalking machine is designed for the destalking and cutting of strawberries and radishes into halves or quarters. It is an instrument designed to reduce manual labour without sacrificing delicate processing and while avoiding mechanical damage to the fruit. The standard model includes a merry-go-round infeed conveyor belt that allows operators to always have product available for loading. The product is placed manually in the special fruit holders that runs continuously, taking the product to the process stations. The processing takes place in three phases: the alignment of the product; the destalking and the ejection of the fruit (which may coincide with the cutting phase, if requested by the customer). The device allows the dry product to be processed, without the need for water, with minimal waste (around 10%).

The machine DF12 is equipped with

- Merry-go-round infeed conveyor belt
Dimensions: 3700x300 mm
- Processed fruit conveyor belt for product outfeed
Dimensions: 1800x300 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES	DF24	DF12
Capacità produttiva Production capacity	450 frutti/min fruit/min	225 frutti/min fruit/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	6200x1360x2100 mm 244x54x83 inch	5500x1185x2500 mm 217x47x98 inch
Peso Weight	1800 kg 3970 lb	1800 kg 3970 lb
Potenza installata Installed power	3 kW	1,5 kW
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi	3 bar 43,5 psi
Consumo acqua Water consumption	1,60 L/min 0,42 gal/min	1,60 L/min 0,42 gal/min
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72,5 psi	5 bar 72,5 psi
Consumo aria Air consumption	50 NL/min 1,766 CFM	760 NL/min 2,472 CFM
Taglio (min/max) Cutting (min/max)	2-4	2-4
N. operatori N. operators	8	4-6

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DE

EXTRACTORA DE PEDÉNCULO

La máquina extractora de pedúnculo DF12/DF24 está diseñada para la extracción de pedúnculos y el corte en mitades o en cuatro partes las fresas y rábanos. Es un instrumento estudiado para la reducción del trabajo manual sin renunciar a una elaboración delicada, evitando daños mecánicos en la fruta. El modelo estándar tiene una cinta de carga rotatoria que permite a los operarios tener siempre disponible el producto a cargar. El fruto se coloca manualmente en los fruteros correspondientes, que giran de forma continuada y trasladan el producto a las estaciones de procesado. La elaboración se desarrolla en tres fases: la alineación del producto, la extracción del pedúnculo y la expulsión del fruto (que puede coincidir con la fase de corte, si el cliente lo desea). El dispositivo permite el procesado del producto en seco, sin gasto de agua y con desechos reducidos al mínimo (alrededor del 10%).

La máquina DF12 es equipada con:

- Cinta de alimentación rotatoria
Dimensiones: 3700x300 mm
- Cinta transportadora de fruta procesada para la salida del producto. Dimensiones: 1800x300 mm

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

K PF- UND SCHNEIDEMASCHINE

Die Köpf- und Schneidemaschine DF12/DF24 kann Erdbeeren und Radieschen Entkelchen und in zwei oder vier Segmente schneiden. Diese innovative Maschine wurde entwickelt zur Reduzierung manueller Arbeit. Jede Erdbeere wird vorsichtig gehandhabt, um mechanische Schäden zu vermeiden. Das Standardmodell umfasst ein Rundum -Förderband, auf das die Bedienungspersonen das Produkt jederzeit aufsetzen kann. Das Produkt wird manuell in die speziellen Früchtehalter platziert, die die Früchte mit gleichmäßiger Geschwindigkeit zu den Bearbeitungsstationen bringen. Die Maschine arbeitet in drei Schritten: Ausrichten des Produktes, Entkelchen und Obst Auswurf (entsprechendes Schneiden, falls erforderlich). Die Maschine ermöglicht die Verarbeitung von trockenen Produkten ohne Wasser, mit minimalem Verlust. (ca. 10%).

Die Maschine DF12 ist ausgerüstet mit:

- Rundum- Förderband.
Abmessung: 3700x300 mm.
- Austrage-Förderband für verarbeitete Früchte.
Abmessung: 1800x300 mm

Hergestellt gemäß den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

MACCHINA TAGLIERINA A METÀ E QUARTINI
 CUTTING MACHINE IN HALF AND QUARTER
 MÁQUINA PARA EL CORTE EN MITADES Y CUARTOS
 HALBIER UND VIERTEL-MASCHINE



pomodorini ciliegino

cherry tomatoes
 tomate cherry
 cherry tomaten



stainless steel
 for food

IT

MACCHINA TAGLIERINA A METÀ E QUARTINI

La macchina è stata ideata per il taglio dei pomodorini ciliegino a metà e a quartini.

Il prodotto rotondo viene caricato in una tramoggia e tramite un elevatore a nastro (con listelli alternati) viene trasportato al nastro di carico (con cinghiali) che allinea i pomodorini e li trasferisce alla stazione di taglio. L'unità di taglio è composta da 4 lame circolari rotanti che azionate insieme permettono il taglio a quartini. Un sistema meccanico a leva permette di spostare 2 lame in modo da avere il taglio a metà. Un nastro uscita prodotto posto sotto alla stazione di taglio permette di raccogliere il prodotto agevolmente.

Tutte le parti in contatto con il prodotto sono adatte per scopi igienici ed alimentari. La macchina ha una struttura e un quadro elettrico in acciaio inox. La struttura è composta da tubolari saldati ed è su ruote frenanti per un facile spostamento. È possibile richiedere piedini regolabili in sostituzione delle ruote.

La macchina dotata di:

- Nastro elevatore con tramoggia per carico pomodorini.
 - Nastro trasportatore per prodotto tagliato.
- Dimensioni (standard) 1500x330mm

EN

CUTTING MACHINE IN HALF AND QUARTER

The machine has been designed for cutting cherry tomatoes in halves and quarters.

The round product is loaded into a hopper and by means of an elevator belt (with alternating flights) it is transferred to the loading belt (manufactured in drive belts) which aligns the cherry tomatoes and transfers them to the cutting station.

The cutting unit consists of 4 rotating circular blades which, when activated together, allow cutting in quarters. A mechanical lever system allows to move 2 blades in order to have cutting in half. A product outfeed belt placed under the cutting station brings the product out to be collected easily.

All parts in contact with the product are suitable for hygienic and food purposes. The machine has a stainless steel structure and a stainless steel electrical panel. The structure is composed of welded tubulars and is on wheels with brake for easy movement. If desired, adjustable feet can be requested to replace the wheels.

The machine is equipped with:

- Elevator conveyor with hopper for product collecting.
 - Conveyor belt for output.
- Dimensions (standard) 1500x330mm (59x13)

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	MTP
Capacità produttiva Production capacity	200 kg/h 440 lb/h
Calibro frutti (min/max) Fruit size (min/max)	circa Ø 25-40 mm about Ø 1-1,57 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1165x1580x1800 mm 46x63x71 inch
Peso Weight	350 kg 771,617 lb
Potenza installata Installed power	1 kW
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

M QUINA PARA EL CORTE EN MITADES Y CUARTOS

La máquina está diseñada para cortar tomates cherry en mitades y cuartos.

Se carga el producto redondo en una tolva y mediante una cinta elevadora (con canjilones alternados), se transporta a la cinta de carga (por correas) que alinea los tomates cherry y los transfiere a la estación de corte.

La unidad de corte está formada por 4 cuchillas circulares giratorias que, accionadas conjuntamente, efectúan el corte en cuartos. Un sistema de palanca mecánica, permite el movimiento de 2 cuchillas para obtener el corte por la mitad. Una cinta de salida del producto colocada debajo de la estación de corte permite recoger fácilmente el producto.

Todas las partes en contacto con el producto son aptas para el uso alimentario. La máquina tiene la bancada de acero inoxidable y un panel eléctrico de acero inoxidable. La estructura es de acero tubular soldado y está sobre ruedas con freno para facilitar su desplazamiento. Si se desea, se pueden solicitar pies ajustables para sustituir las ruedas.

La m quina dispone de:

- Cinta elevadora con tolva para cargar tomates cherry
- Cinta transportadora para producto cortado.
- Dimensions (estándar) 1500x330mm

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.

DE

HALBIER UND VIERTEL-MASCHINE

Die Maschine wurde entwickelt, um Cherry Tomaten in HALBE und oder VIERTEL Stücke zu schneiden. Das runde Produkt wird in einen Trichter gefüllt, der mit einem Austrage-Förderband ausgerüstet ist, welches mit versetzten Stollen bestückt ist. Dieses Austrage-Förderband bringt das Produkt direkt zu den Zuführgurten, welche das Produkt direkt und vereinzelt zur Schneidestation fördert. Die Schneidestation besteht aus 4 rotierenden Rundmessern. Wenn alle diese 4 Rundmesser angetrieben sind, erzeugt die Maschine Cherry-Tomaten-VIERTEL. Ein sehr einfacher manueller Mechanismus erlaubt es 2 Rundmesser auszuklinken und dadurch werden HABIERTE Cherry-Tomaten geschnitten. Ein Austrage-Förderband, welches direkt unter der Schneidestation eingehängt ist, fördert das fertig geschnittene Produkt schonend zur nächsten Übernahmestelle. Alle Produkte berührenden Teile sind Lebensmittel – und hygienetauglich. Die Maschine hat eine rostfreie Stahlrohr Konstruktion sowie einen rostfreien Schaltschrank und ist auf Rädern mit Bremse. Falls gewünscht, können auch verstellbare Füsse anstelle von Rädern mit Bremse geliefert werden.

Die Maschine ist ausgerüstet mit:

- Einfülltrichter mit Austrage-Förderband
- Austrage-Förderband Größe (standard) 1500x330mm

Hergestellt gemäss den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

SS2 MAXI

MACCHINA PER TAGLIO A STICK DI ANGURIA

CUTTING MACHINE IN STICKS FOR WATERMELON

CORTADORA PARA TIRAS DE SANDIA

WASSERMELONEN STÄBCHEN SCHNEIDEMASCHINE



anguria

watermelon

sandia

Wassermelonen



stainless steel



for food

IT

EN

MACCHINA PER TAGLIO A STICK DI ANGURIA

La taglierina a due stazioni di lavorazione per anguria mod. SS2 MAXI è ad alimentazione manuale. Fustelle e tamponi facilmente intercambiabili. La macchina ha una struttura in acciaio inossidabile. Tutti i componenti sono facilmente sostituibili; tutte le parti a contatto con il frutto sono realizzate in materiale alimentare. Pulizia e manutenzione semplici e veloci.

La macchina mod. SS2 MAXI dotata di:

- No. 01 Nastro uscita prodotto
- Dimensions standard: 2550 mm x 410 mm

CUTTING MACHINE IN STICKS FOR WATERMELON

The cutting machine at two processing stations for watermelon mod. SS2 MAXI is at manual feeding. Cutters and plungers easily interchangeable.

The machine has a stainless steel structure. All components are easily changeable; all parts in touch with the fruit are made in food-approved material. Simple and fast cleaning and maintenance.

The cutting machine mod. SS2 MAXI is equipped with:

- No. 01 Conveyor belt for product
- Standard dimensions: 2550 x 410 mm

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SS2 MAXI
Capacità produttiva Production capacity	6 cicli/min cycle/min
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	1450x785x2200 mm 57x31x87 inch
Dimensioni nastro (LxP) Conveyor belt dimension (LxW)	2200x400 mm 87x16 inch
Peso Weight	480 kg 1058,22 lb
Potenza installata Installed power	0,75 kW
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

DE

CORTADORA PARA TIRAS DE SANDIA

La cortadora de sandías de dos estaciones mod. SS2 MAXI es diseñada para alimentación manual. Cortadores y almohadillas fácilmente intercambiables.

La máquina tiene una estructura de acero inoxidable. Todos los componentes son fácilmente reemplazables; todas las partes en contacto con la fruta están hechas de material alimenticio. Fácil y rápida limpieza y mantenimiento.

La cortadora mod. SS2 MAXI est equipado con:

- No. 01 Cinta de salida de producto
Dimensiones estándar: 2550 x 410 mm

WASSERMELONEN ST BCHEN SCHNEIDEMASCHINE

Der Zwei-Stationen-Wassermelonenschneider Mod. SS2 MAXI ist für manuelle Zuführung geeignet. Die Schneidewerkzeuge sind leicht und schnell auswechselbar (Cutter & Stempel)

Die Maschine hat eine Edelstahlkonstruktion. Alle Komponenten sind leicht austauschbar. Sämtliche Teile, die mit der Frucht in Berührung kommen, sind aus Lebensmittel geprüftem Materialien hergestellt.

Schnelle und einfache Reinigung und Wartung.

Die Schneide-Maschine Mod. SS2 MAXI ist wie folgt ausgerüstet:

- No.1 Stück Produktauslaufband
Standardabmessungen: 2550 x 410 mm

MACCHINA SGRANATRICE PER MELAGRANA

SHELLING MACHINE FOR POMEGRANATE

MÁQUINA DESGRANADORA DE GRANADAS

GRANATÄPFEL SHELLING MASCHINE



melagrana

pomegranate

granadas

Granatäpfel



stainless steel
 for food

IT

EN

MACCHINA SGRANATRICE

La macchina SM2 è stata ideata per la sgranatura della melagrana. Il prodotto viene tagliato manualmente a metà e caricato nelle due teste di lavorazione. Attraverso una membrana, un sistema meccanico muove una leva che colpisce ad intermittenza il frutto, staccando gli arilli dalla buccia.

La macchina ha una struttura in acciaio inossidabile. Tutti i componenti sono facilmente sostituibili; tutte le parti a contatto con il frutto sono realizzate in materiale alimentare.

Pulizia e manutenzione semplici e veloci.

SHELLING MACHINE

The SM2 machine was designed for shelling pomegranates. The fruit is manually cut in half and loaded into the two processing heads. Through a membrane, a mechanical system moves a lever which intermittently hits the fruit, detaching the kernels from the peel.

The machine has a stainless steel structure. All components are easily changeable; all parts in contact with the fruit are made in food-approved material.

It is designed for simple and fast cleaning and maintenance.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	SM2
Capacità produttiva Production capacity	6 frutti/min fruit/min
Ingombri [LxPxH] Installation size [LxWxH]	1100x815x1300 mm 57x31x87 inch
Voltaggio Voltage	220/380/480 V. trifase 220/380/480 V. three phase
Peso Weight	circa 135 kg about 297,624 lb
Potenza installata Installed power	0,37 kW
Diametro max. frutto Max fruit diameter	Ø 110 mm Ø 4,33071 inch
N. operatori N. operators	1

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

M QUINA DESGRANADORA

La máquina SM2 ha sido diseñada para desgranar las granadas. El producto se corta manualmente por la mitad y se carga en los dos cabezales de proceso. Un sistema mecánico mueve una palanca que golpea intermitentemente el fruto, separando los granos de la cáscara.

La máquina tiene una estructura de acero inoxidable. Todos los componentes son fácilmente intercambiables; todas las partes en contacto con la fruta están hechas de material aprobado para alimentos.

Limpieza y mantenimiento sencillos y rápidos.

DE

SHELLING MASCHINE

Die SM2 Maschine wurde für das Schälen von Granatäpfeln entwickelt. Das Produkt wird manuell halbiert und dann in die beiden Verarbeitungsköpfe gelegt. Ein mechanisches System bewegt einen Hebel, der intermittierend auf die Frucht schlägt und die Kerne aus der Schale löst.

Die Maschine hat eine Edelstahlkonstruktion. Alle Komponenten sind leicht austauschbar. Sämtliche Teile, die mit der Frucht in Berührung kommen, sind aus Lebensmittel geprüftem Materialien hergestellt.

Schnelle und einfache Reinigung und Wartung.

VASCA DI TRATTAMENTO

DIP TANK
TANQUE DE TRATAMIENTO
TAUCH-BEHÄLTER



frutti che galleggiano

floating fruit
frutas que flotan
Schwimmende Produkte



IT

EN

VASCA DI TRATTAMENTO

La vasca di trattamento DTF è utilizzata per prevenire l'ossidazione della frutta ed è ideale per la lavorazione di mele, pere, ananas, melone ed altri tipi di frutta intera e tagliata. Grazie all'opzionale unità di controllo della conducibilità e al sistema di dosaggio, la vasca viene ad essere un ottimo alleato nelle lavorazioni di frutta che richiedono il prolungamento della shelf-life. Il frutto, infatti, viene immerso in una sostanza in grado di proteggerne la fragranza ed il colore evitando il rischio di ossidazione. Il sistema è stato progettato in modo da ridurre al minimo la quantità di acqua nella vasca e quindi la percentuale di sostanza additiva, garantendo tuttavia i minuti di immersione della frutta. La vasca e i nastri trasportatori sono stati studiati affinché la pulizia e la manutenzione avvengano in tempi brevissimi, riducendo al minimo i costi di manodopera.

Optionali disponibili:

- Doppio filtro
- Soffiante su nastro uscita prodotto
- Sistema completo di controllo conducibilità e dosaggio
- Regolazione velocità nastro
- Serpentina raffreddamento

DIP TANK

The DTF treatment tank is used to prevent fruit oxidation and is ideal for processing apples, pears, pineapples, melons and other types of whole and cut fruit. Thanks to the optional conductivity control unit and the dosing system, the tank is an excellent ally in fruit processing. In combination with your preferred fruit shelf-life extension liquid it can lead to excellent results, including fragrance protection and avoiding the risk of oxidation. The system has been designed in such a way as to minimize the amount of water in the tank and therefore the percentage of additive substance, while ensuring the dip time required. The tank and the conveyor belts have been designed so that cleaning and maintenance can be carried out in a very short time reducing labor costs.

Available Options:

- Double filter
- Blower on the outfeed belt
- Complete system for conductivity control and dosing
- Belt speed adjustment
- Cooling system

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DTF (SMALL SIZE)
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	3350x1000x2000 mm 132x39x79 inch
Peso con acqua Weight	850 kg 1870 lb
Potenza installata Installed power	4 kW
Alimentazione pneumatica (min) Air supply (min)	5 bar 72.5 psi
Consumo aria Air consumpyion	3,5 NL/min 5 bar
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43.5 psi
Capacità acqua vasca Tank water capacity	160 L
Capacità acqua vasca ricircolo Recirculation tank water capacity	170 L

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

TANQUE DE TRATAMIENTO

El tanque de tratamiento DTF se emplea para prevenir la oxidación de la fruta y es ideal para el procesado de manzanas, peras, piñas, melones y otros tipos de fruta entera y cortada. Gracias a la unidad opcional de control de conductividad y al sistema de dosificación, el tanque resulta ser un aliado óptimo en el procesado de frutas que requieren la prolongación de su período de conservación. De hecho, el fruto se sumerge en una sustancia capaz de proteger la fragancia y el color, evitando el riesgo de oxidación. El sistema se ha diseñado para reducir al mínimo la cantidad de agua del tanque y, por tanto, también el porcentaje de sustancia añadida, asegurando no obstante los minutos de inmersión de la fruta. El tanque y las cintas transportadoras están diseñados para que el tiempo de inmersión sea breve y se reduzcan así los minutos de limpieza y mantenimiento sealos costes de mano de obra.

Opciones disponibles:

- Doble filtro
- Ventilador en la cinta de salida del producto
- Sistema completo de control de conductividad y dosificación
- Ajuste de velocidad de cinta
- Serpentín para enfriamiento

Construida de acuerdo con la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y posteriores.



DE

TAUCHSYSTEM ZUR BEHANDLUNG

Die Tauchsystem-Behandlung DTF dient zur Vermeidung der Oxidation (Braun- oder Schwarzverfärbung) von frisch verarbeiteten Früchten. Es wird zur Behandlung von Äpfeln, Birnen, Kiwis, Ananas, Melonen und anderen geschnittenen und ganzen Obstsorten eingesetzt. Durch eine optionale Anlage zur Messung und Kontrolle der Leitfähigkeit und durch die Dosierung der Frischhalte-Mittel (Antioxidantien) ist das Tauchsystem eine hervorragende Hilfe, um die Haltbarkeit der verschiedenen Obstsorten zu verlängern. Die Früchte werden im Tauchbecken in das Frischhalte-Mittel eingetaucht, um Geschmack, Geruch und Aussehen der Früchte zu erhalten und damit die Oxidation zu vermeiden. Das Tauchsystem ist speziell dafür entwickelt worden, um die benötigte Wassermenge im Behandlungsbad minimal zu halten und damit eine niedrige Dosierungsmenge des Frischhalte-Mittels zu erreichen und auch eine optimale Eintauchzeit von 1-2 Minuten zu garantieren. Das Tauchsystem mit seinen Förderbändern ist für eine schnelle und effektive Reinigung und Wartung gebaut worden und um den Arbeitsaufwand und die Kosten hierfür auf ein Minimum zu beschränken.

Optionen:

- Doppelfilter
- Luft-Gebläsesystem am Auslaufband
- Komplettsystem für automatische Dosierung und Wasserleitfähigkeit
- Einstellung der Bandgeschwindigkeit
- Kühlssystem

Hergestellt gemäß den Maschinenrichtlinien 2006/42/CEE und folgende.

VASCA DI TRATTAMENTO

DIP TANK

TANQUE DE TRATAMIENTO

TAUCH-BEHÄLTER

frutti che non galleggiano

non-floating fruit

frutas que no flotan

Nicht Schwimmende Produkte



stainless steel
 for food

IT

EN

VASCA DI TRATTAMENTO

La Vasca di trattamento DTU è stata sviluppata per il trattamento dei frutti che non galleggiano: aiuta a migliorare la qualità della frutta usando prodotti che prolungano la shelf-life. Il prodotto pelato e/o tagliato viene caricato grazie a tramogge o na-stri di alimentazione e viene immerso nella vasca e nebulizzato. A seconda della richiesta del cliente e della tipologia di prodotto, resta in immersione dai 30 secondi ai 2 minuti. Alla fine del processo, il prodotto può essere optionalmente asciugato grazie alla soffiante e scaricato direttamente in un contenitore o riposizionato su un nastro trasportatore per essere sottoposto ad ulteriori procedure. La vasca e i nastri trasportatori sono stati studiati affinché la pulizia e la manutenzione avvengano in tempi brevissimi, riducendo al minimo i costi di manodopera.

Optionali disponibili:

- Sistema di controllo conducibilità
- Sistema di dosaggio

DIP TANK

The Treatment Tank DTU has been developed for the treatment of non-floating fruits: it helps to improve the quality of the fruit by using products that prolong its shelf-life. The peeled and/or cut product is loaded via hoppers or feeding belts and is dipped in the tank and sprayed. Depending on the customer's request and the type of product, it remains immersed between 30 seconds to 2 minutes. At the end of the process, the product can be optionally dried with the blower and discharged directly into a container or repositioned on a conveyor belt for further processing. The tank and the conveyor belts have been designed so that cleaning and maintenance can be carried out in a very short time reducing labor costs.

Available Optionals:

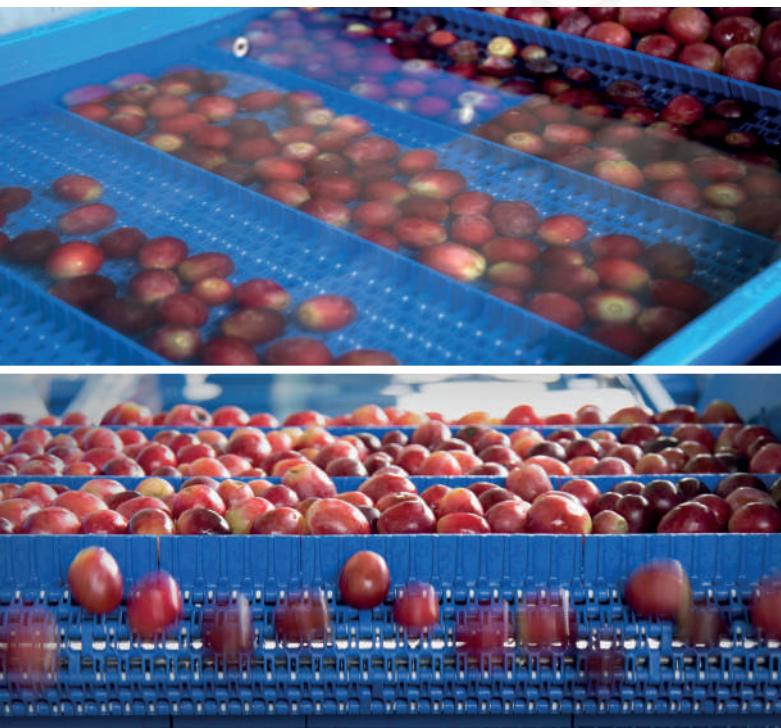
- Conductivity control system
- Dosing system

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

	DTU
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	650x2040x1200 mm 26x81x47 inch
Peso con acqua Weight	550 kg 1212 lb
Potenza installata Installed power	3 kW
Alimentazione idrica (min) Water supply (min)	3 bar 43,5 psi
Capacità acqua vasca Tank water capacity	50 L
Capacità acqua vasca ricircolo Recirculation tank water capacity	100 L

La tabella è relativa alla versione standard senza optionals, nastri di trasporto prodotto e configurazioni particolari
The table refers to the standard version without optionals, product conveyor belts and particular configuration

voltaggio/voltage
220V-380 V-480 V 3Ph



ES

TANQUE DE TRATAMIENTO

El Tanque de tratamiento DTU está diseñado para procesar los frutos que no flotan: ayuda a mejorar la calidad de la fruta mediante productos que prolongan su conservación. El producto pelado o cortado se carga mediante una rampa o cinta de alimentación, se sumerge en el tanque y se pulveriza. A petición del cliente y dependiendo del tipo de producto, la fruta puede permanecer inmersa entre 30 segundos y 2 minutos. Al final del proceso, el producto puede secarse de forma opcional gracias al ventilador y cargarse directamente en un contenedor o colocarse sobre una cinta transportadora para someterse a procesos adicionales. El tanque y las cintas transportadoras están diseñados para que el tiempo de limpieza y mantenimiento sea muy breve y se reduzcan así los costes de mano de obra.

Sistemas disponibles opcionales:

- sistema de control de conductividad
- sistema de dosificación

DE

TAUCH-BEHÄLTER

Das Tauchsystem DTU wurde zur Behandlung von nicht schwimmenden Produkten entwickelt: Es hilft die Produktheit zu schwimmenden und die Haltbarkeit zu verlängern. Das Tauchsystem wird mit den geschälten und geschnittenen Produkten über einen Trichter oder einem Förderband beschickt. Die Tauchzeit des Produktes ist von 30 Sekunden bis 2 Minuten einstellbar, je nach Kundenwunsch. Am Ende des Prozesses kann das Produkt durch ein Gebläse getrocknet werden und wird dann direkt in einen Behälter oder auf einem Förderband (optional) für die Weiterverarbeitung transportiert. Der Tank und die Förderbänder wurden so konzipiert, dass die Reinigung und Wartung in kürzester Zeit durchgeführt werden kann.

Optionen:

- Mess-System zur Kontrolle und Messung der Leitfähigkeit
- Dosier-System für Frischhalte-Mittel

TAGLIERINA DA BANCO PER ANANAS

MANUAL PINEAPPLE SLICER
CORTADORA MANUAL DE PIÑA
MANUELLER ANANAS-SCHNEIDER

ananas
pineapple
piña
Ananas



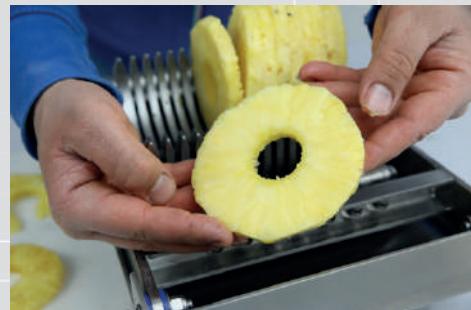
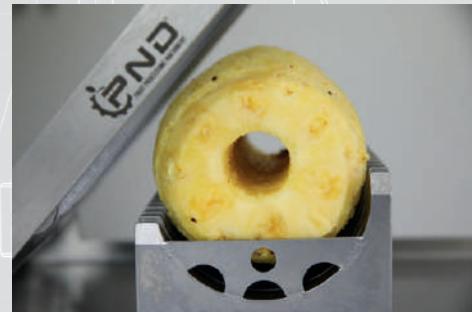
MPS

IT

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MPS

Spessore fetta (min/max) Slice thickness (min/max)	10, 12, 15, 18, 20, 25 mm
Lunghezza ananas pelata (max) Peeled pineapple length (max)	160 mm 6,30 inch
Diam. ananas pelata (max) Diam. peeled pineapple (max)	95 mm 3,74 inch
Ingombri (LxPxH) Installation size (LxWxH)	430x260x200 mm 16,93x10,23x7,87 inch
Peso Weight	15 kg 33 lb
N. operatori N. operators	1



ES

TAGLIERINA DA BANCO PER ANANAS

Solida apparecchiatura da banco per il taglio a fette di ananas.
Taglierina manuale per ananas pelato e detorsolato.
Facile da usare e da sanificare.

Realizzata completamente in acciaio inossidabile AISI 304.

CORTADORA MANUAL DE PIÑA

Robusto equipo de sobremesa para rebanar el cilindro de piña descorzada.
Es un dispositivo manual y adecuado para piña pelada sin corazón.
Fácil de usar y limpiar.

Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.

DE

MANUAL PINEAPPLE SLICER

Solid table-top device for cutting of prepared pineapple cylinders in equal slices.
It is a manual device and it is suitable for peeled and cored pineapple.
Easy to use and to sanitize.

Made completely of acid-resistant stainless steel AISI 304.

MANUELLER ANANAS-SCHNEIDER

Massive Tischvorrichtung zum Schneiden von vorbereiteten Ananaszylindern in gleiche Scheiben.
Es ist ein manuelles Gerät und eignet sich für geschälte und entkernte Ananas.
Einfach zu bedienen und zu reinigen.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

TAGLIERINA DA BANCO PER ANGURIA MANUAL WATERMELON SLICER CORTADORA MANUAL DE SANDÍA MANUELLER WASSERMELONE-SCHNEIDER

anguria

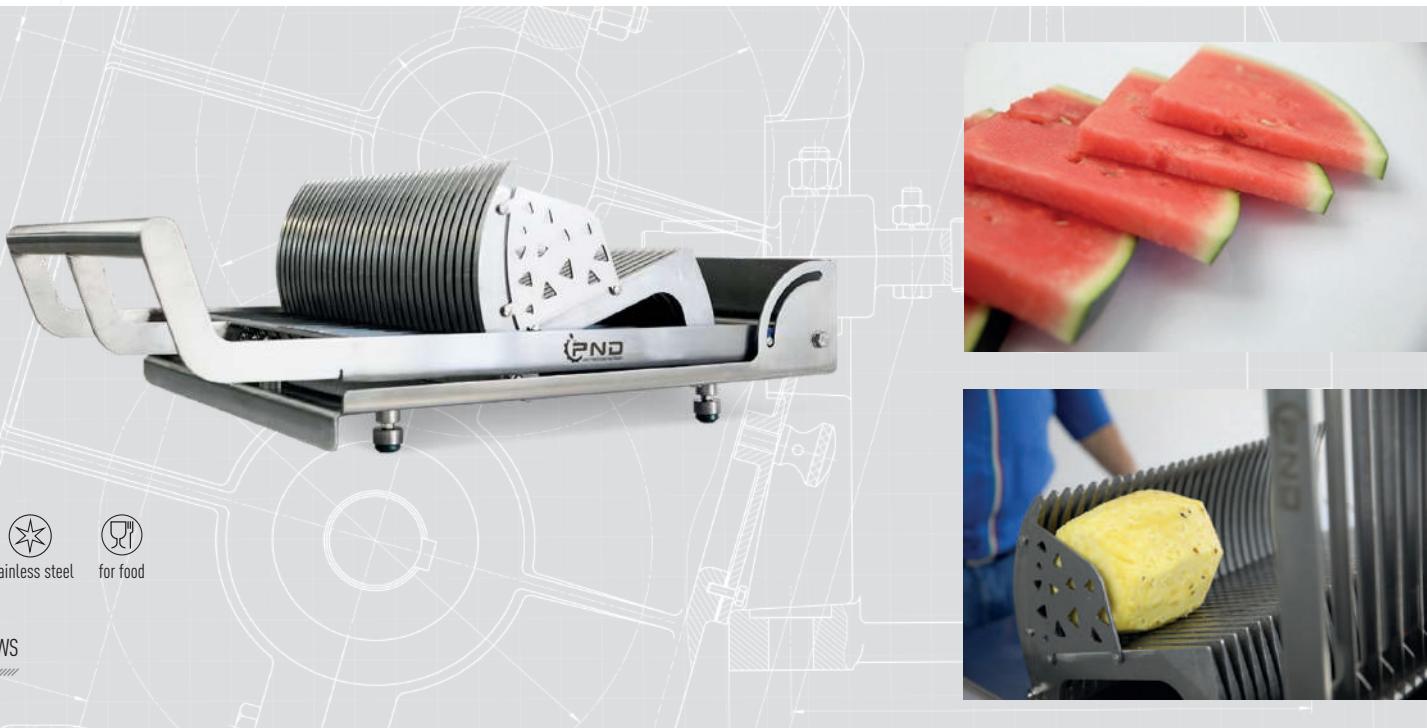
watermelon
sandía
Wassermelone



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

MWS

Spessore fetta [min/max] Slice thickness [min/max]	20, 21, 25, 28, 30 mm
Lunghezza anguria [max] Watermelon length [max]	460 mm
Diam. anguria se tagliata in 4 [max] Diam. watermelon if cut in 4 [max]	350 mm 13,78 inch
Diam. anguria se tagliata a metà [max] Diam. watermelon if cut in half [max]	200 mm 7,87 inch
Peso Weight	55 kg 121,25 lb
Ingombri [LxPxH] Installation size [LxWxH]	660x540x250 mm 25,99x21,26x9,84 inch
N. operatori N. operators	1



IT

TAGLIERINA DA BANCO PER ANGURIA

Solida apparecchiatura da banco per il taglio a fette di anguria. Taglierina manuale per anguria con buccia e senza buccia. Facile da usare e da sanificare.

Realizzata completamente in acciaio inossidabile AISI 304.

EN

MANUAL WATERMELON SLICER

Solid table-top device for cutting of watermelon in equal slices. It is a manual device and it is suitable for peeled and unpeeled watermelon. Easy to use and to sanitize.

Made completely of acid-resistant stainless steel AISI 304.

ES

CORTADORA MANUAL DE SANDÍA

Robusto equipo de sobremesa para rebanar sandía. Es un dispositivo manual y es adecuado para sandía pelada y no pelada. Fácil de usar y limpiar.

Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304.

DE

MANUELLER WASSERMELONE-SCHNEIDER

Massive Tischvorrichtung zum Schneiden von Wassermelone in gleiche Scheiben. Es ist ein manuelles Gerät und eignet sich für geschälte und ungeschälte Wassermelone. Einfach zu bedienen und zu reinigen.

Komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt.

LINEE COMPLETE LAVORAZIONE FRUTTA

COMPLETE FRUIT PROCESSING LINES

LÍNEAS COMPLETAS DE PRODUCTOS DE PROCESADO DE FRUTA

KOMPLETTE ANLAGEN FÜR DIE FRÜCHTEVERARBEITUNG



LINEA PESCHE

PEACH LINE

L NEA PARA MELOCOTÓN

PFIRSICH-ANLAGEN

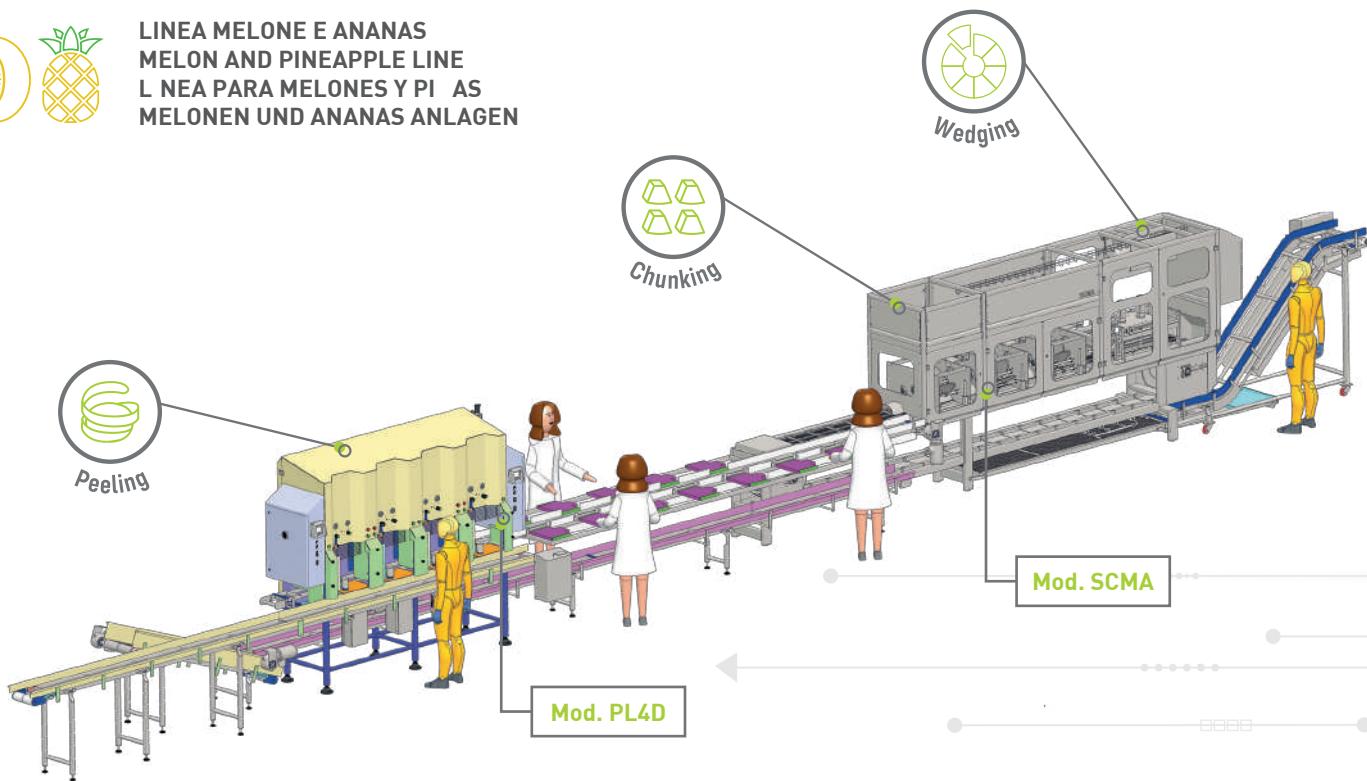


LINEA MELONE E ANANAS

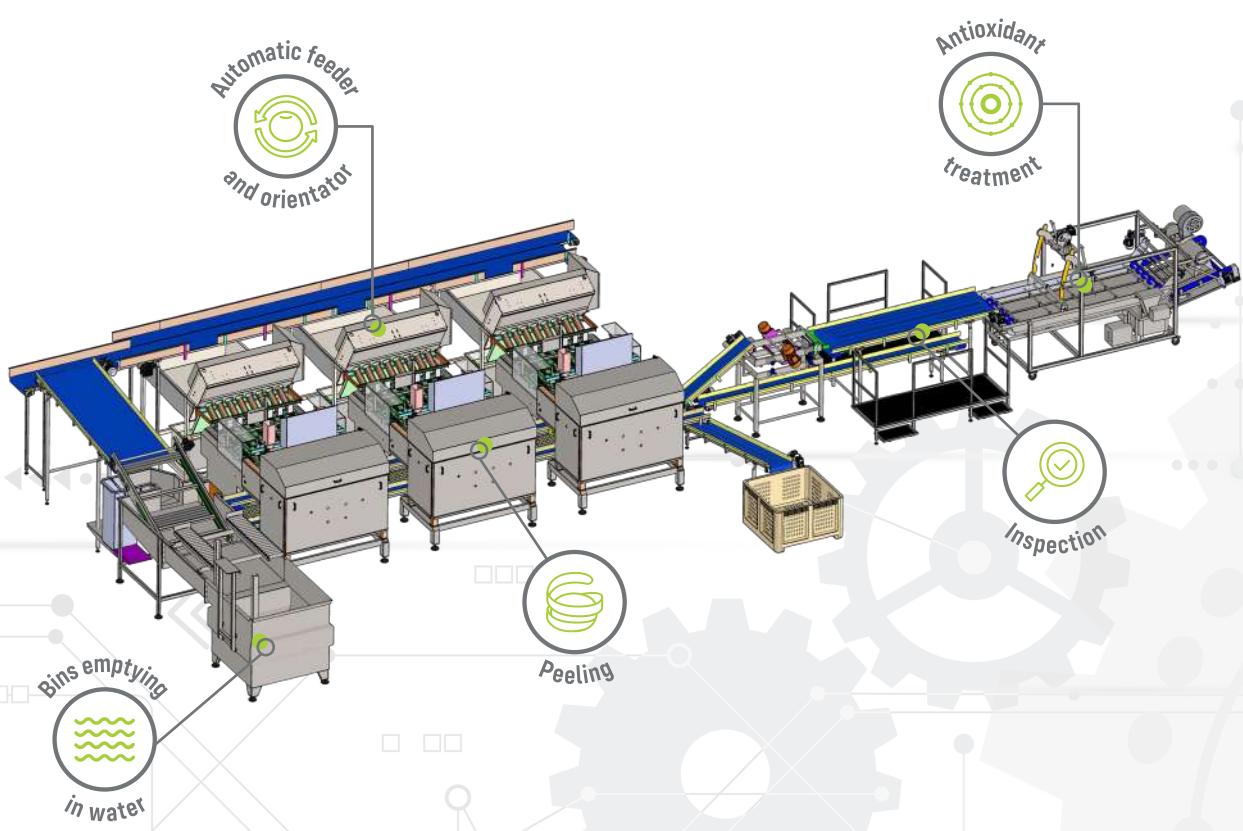
MELON AND PINEAPPLE LINE

L NEA PARA MELONES Y PIÑAS

MELONEN UND ANANAS ANLAGEN



LINEA AUTOMATICA MELE
APPLE AUTOMATIC LINE
L NEA AUTOM TICA PARA MANZANA
AUTOMATISCHE ANLAGE F R PFEL



LINEE COMPLETE LAVORAZIONE FRUTTA

COMPLETE FRUIT PROCESSING LINES

LÍNEAS COMPLETAS DE PRODUCTOS DE PROCESADO DE FRUTA

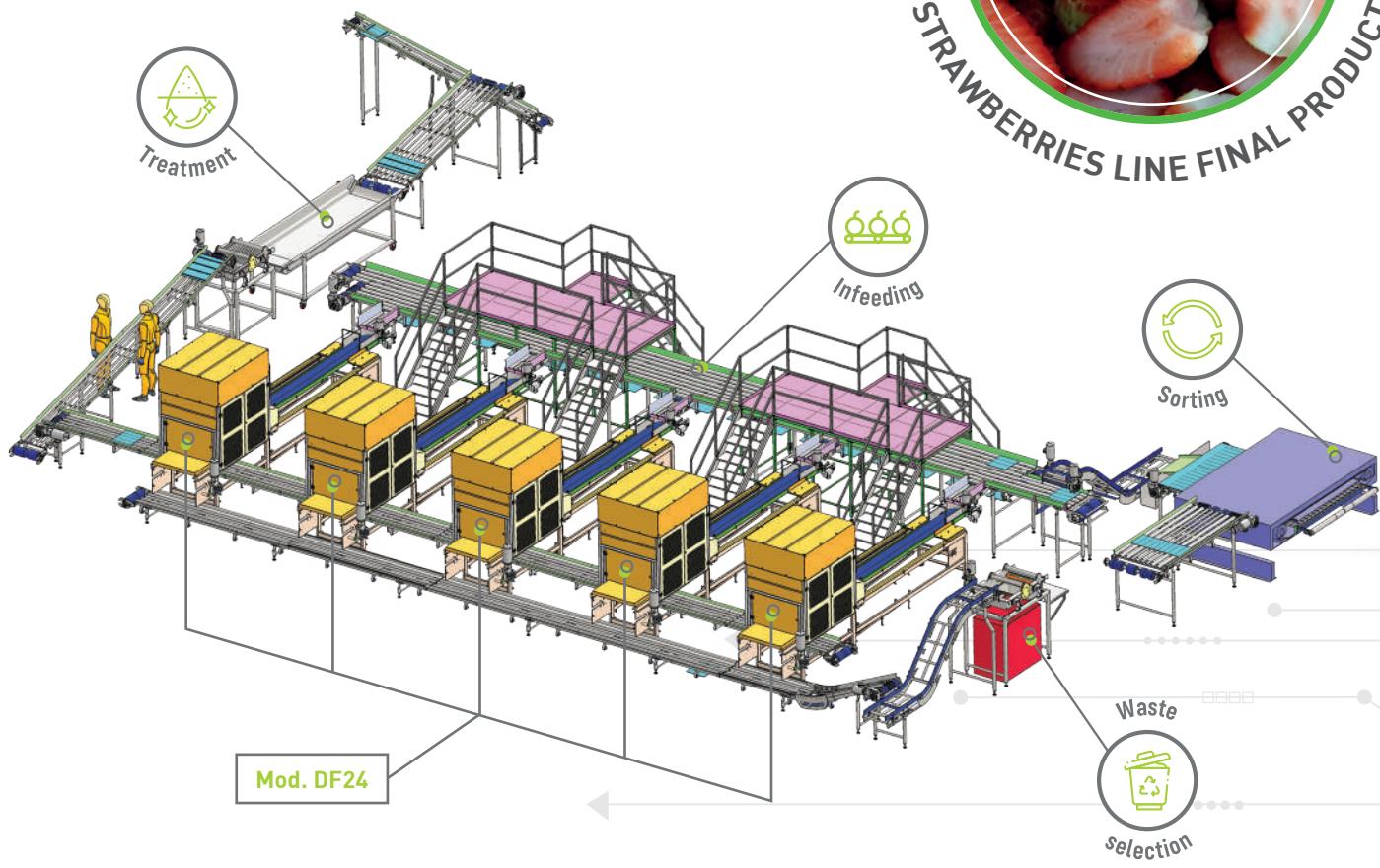
KOMPLETTE ANLAGEN FÜR DIE FRÜCHTEVERARBEITUNG



LINEA FRAGOLE
STRAWBERRIES LINE
L NEA PARA FRESAS
ERDBEEREN-ANLAGEN



STRAWBERRIES LINE FINAL PRODUCT



LINEA MANGO
 MANGO LINE
 L NEA PARA MANGO
 MANGO-ANLAGEN



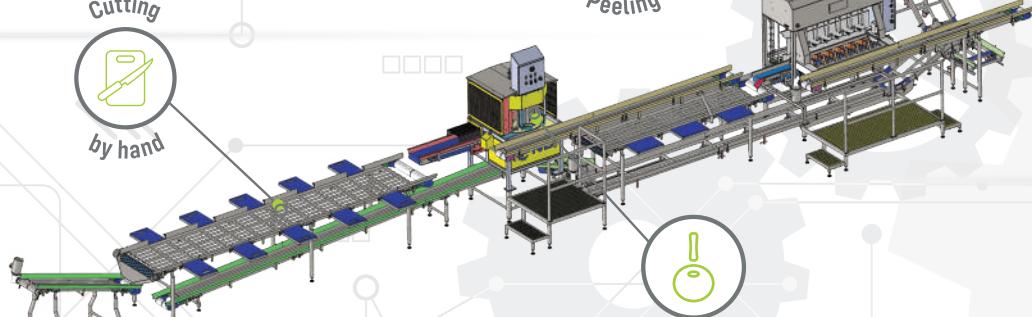
Cutting
 by hand



Peeling



Destoning



ATTREZZATURE

EQUIPMENT AND ACCESSORIES

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS

AUSRÜSTUNG UND ZUBEHÖR

Nastro trasportatore ad altezza regolabile
Height-adjustable conveyor belt

Cinta transportadora de altura regulable

Höhenverstellbare Förderbänder



Svuota cassoni in acqua

Empty containers in water

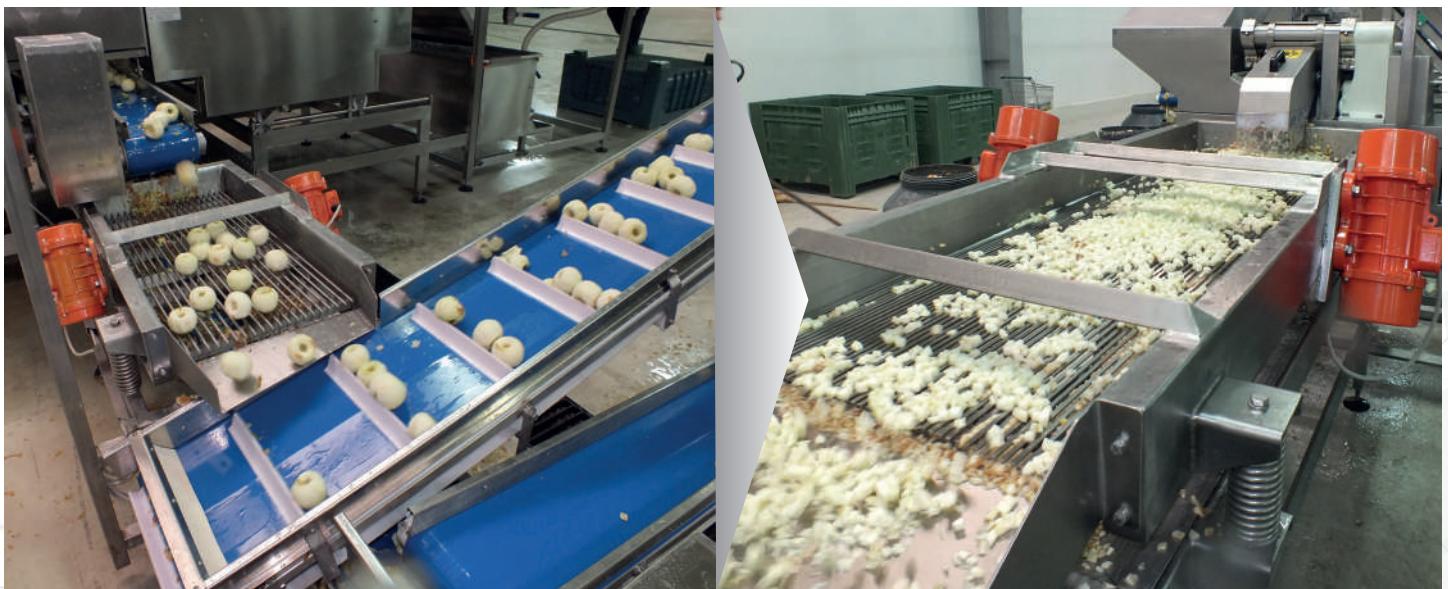
Vaciado de cajones en el agua

Leerer Behälter im Wasser





Trasporto ad acqua
Water transport
Transporte en el agua
Wassertransport-Systeme



Piano vibrante
Vibrating table
Suelo vibratorio
Rütteltische

ATTREZZATURE

EQUIPMENT AND ACCESSORIES

EQUIPAMIENTO Y ACCESORIOS

AUSRÜSTUNG UND ZUBEHÖR

NASTRO ALIMENTAZIONE MERRY GO ROUND

MERRY GO ROUND INFEED CONVEYOR BELT

CINTA DE CARGAMENTO MERRY-GO-ROUND

MERRY-GO-ROUND EINLAUF FÖRDERBAND



IT



EN

PND è in grado di fornire ai propri clienti soluzioni personalizzate di completamento linea in modo da agevolare, velocizzare e semplificare i processi di lavorazione. Tra le attrezzature di supporto troviamo: nastri trasportatori di vario genere (elevatori, merry go round, canale per trasporto prodotto in acqua, nastri per ispezione dotati di scivoli per scarti) rulliere, piani vibranti. Tutte le attrezzature sono costruite in materiali conformi alle vigenti norme igienico-sanitarie applicabili in questo settore.

PND is able to provide customers with complete, customized line solutions. Our many years of experience allows us to craft lines that can simplify processing tasks and considerably speed production. The support equipment we can supply include: conveyor belts of various types (elevating conveyors, merry-go-round conveyors, channel for transporting products in water, inspection belts equipped with slides for waste), roller conveyors and vibrating tables. All the equipment is made of materials that comply with the current health and hygiene regulations applicable in this sector.

NASTRO ISPEZIONE

INSPECTION CONVEYOR BELT
 CINTA DE ISPECCION
 FÖRDERBAND FÜR INSPEKTIONEN



ES

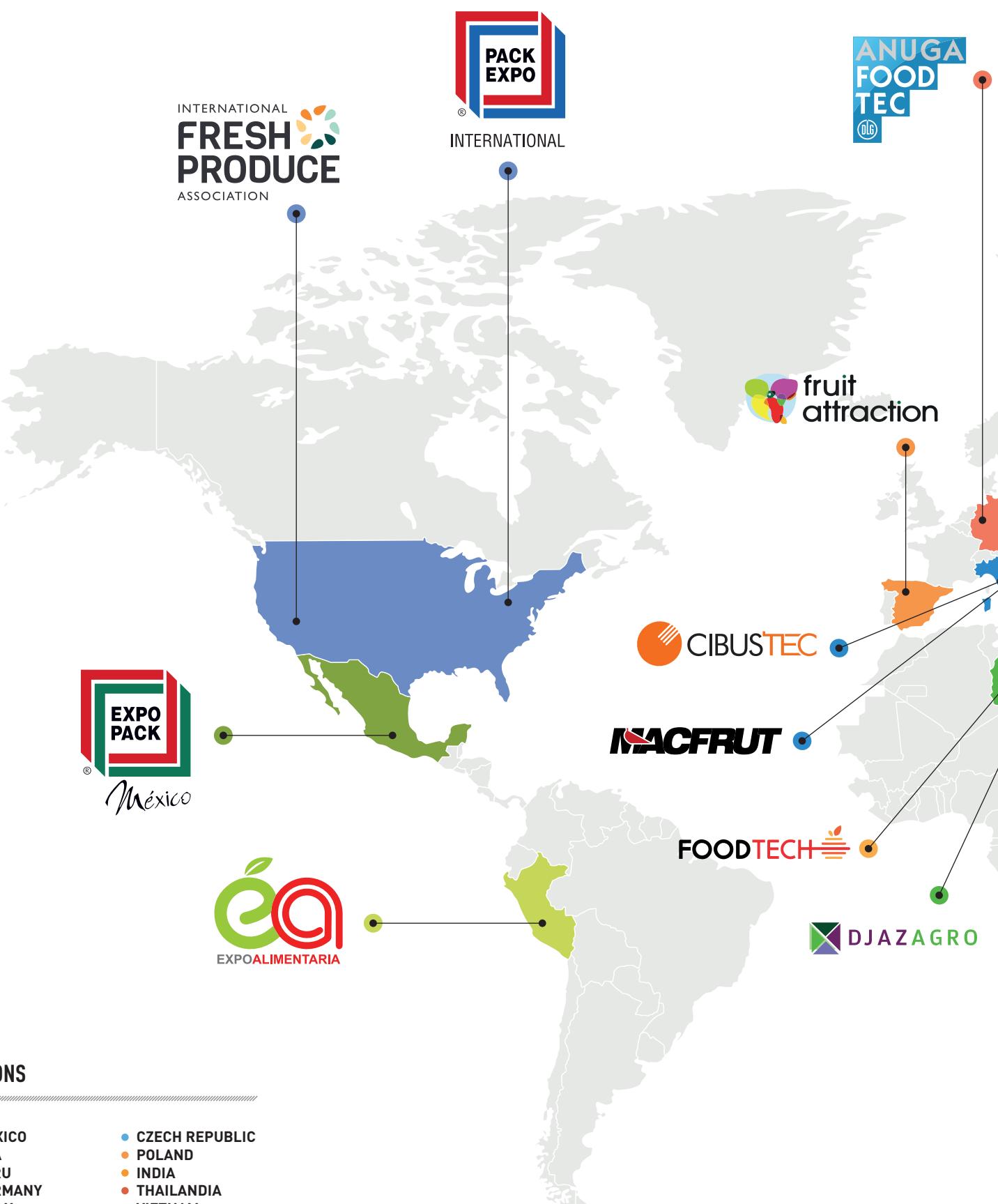
PND es capaz de proporcionar a sus clientes soluciones personalizadas para completar la línea y facilitar, agilizar y simplificar los procesos de trabajo. Entre los equipamientos de apoyo, se encuentran cintas transportadoras de varios tipos (elevadoras, rotatorias, canales de transporte del producto en el agua, cintas de control con rampas para los desechos), con tubos rotatorios y suelo vibratorio. Todos los equipos han sido construidos con materiales de acuerdo con las normas higiénico sanitarias vigentes aplicables en este sector.



DE

PND freut sich, ihren Kunden auch massgeschneiderte Lösungen zur Komplettierung ihrer Anlagen anbieten zu können. Damit kann geholfen werden, die Prozessverarbeitung auf schnelle und einfache Art und Weise zu realisieren. Unter den speziellen Ausrüstungen finden Sie verschiedene Versionen von Senkrecht-Förderer, Dreh-Förderer, Unterwasser-Produkte-Förderer, Inspektions-Förderer mit Abfallrutschen, Walzen (Trommeln), Rütteltische, Höhenverstellbare Förderbänder, Elevatoren-Förderbänder mit Rädern, Paloxen Kipper (Kisten-Kipper), Wassertransport-Systeme, Vibrations-Platten (Rinnen). Alle Ausrüstungen werden aus Materialien hergestellt, die den heute gültigen hygienischen Ausführungen entsprechen.

EXHIBITIONS



NATIONS

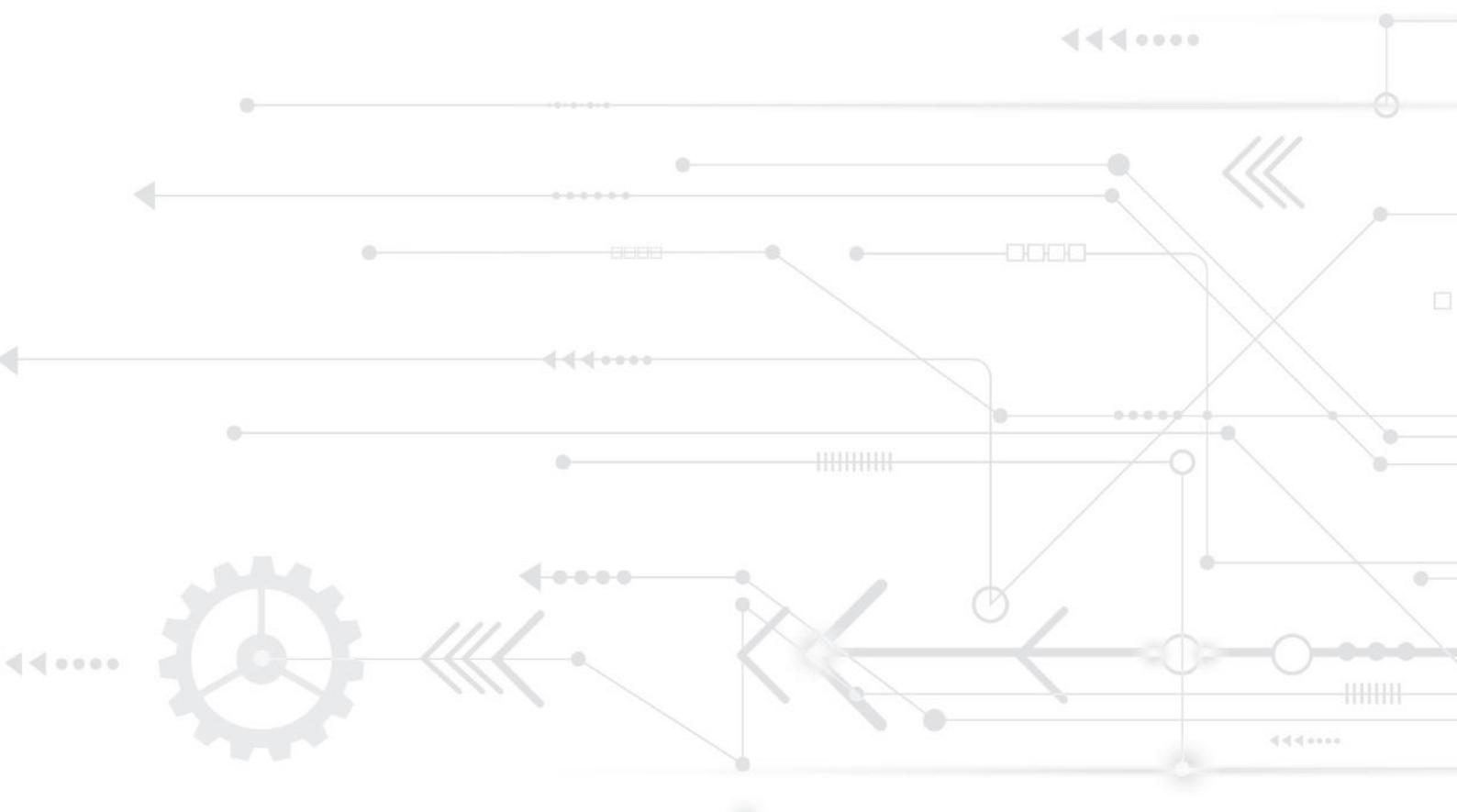
- | | |
|----------------|------------------|
| ● MEXICO | ● CZECH REPUBLIC |
| ● USA | ● POLAND |
| ● PERU | ● INDIA |
| ● GERMANY | ● THAILANDIA |
| ● ITALY | ● VIETNAM |
| ● SPAIN | ● JAPAN |
| ● SOUTH AFRICA | ● AUSTRALIA |
| ● UAE | ● GREECE |
| ● ALGERIA | |



CONTACT

Via Brancaccio, 11
84018 Scafati (SA) - Italia
Admin. and Sales Department:
Tel. +39 081.850.93.68
Technical Department:
Tel. +39 081.859.35.93

info@pndsrl.it
www.pndsrl.it



www.pndsrl.it





UPDATED
May 2024