

# op30 - op30k

PELATRICE AUTOMATICA PER ARANCE E POMPELMI - KIWI  
ORANGE, GRAPEFRUIT AND KIWI PEELER  
PELEUSE A' ORANGE, PAMPLEMOUSSE ET KIWI  
ORANGES-, PAMPELMUSEN-, UND KIWISCHAELER



OP30 è una macchina semiautomatica per la pelatura di agrumi, in particolar modo aranci e pompelmi, ma è disponibile anche nella versione per kiwi, e mango.

Nello specifico, anche OP30 è una pelatrice meccanica e si sviluppa sul concetto del multitesta.

Con un capacità fino a 30 frutti al minuto OP30 pela e, all'occorrenza, detorsola arance e pompelmi, rimuovendo completamente l'albedo.



OP30 is a semiautomatic machine for citrus fruits peeling, mainly oranges and grapefruits, but it is also available in the versions for kiwi and mango.

In particular, OP30 is a mechanical peeler based on the multi-head concept.

Output rated at 30 fruits per minute, OP30 peels and, if necessary, cores oranges and grapefruits, with the complete albedo removal.

The machine also features a device allowing obtaining slices with a min. thickness of 8-10 mm. The number of slices varies automatically based on the size of the fruit present between mandrels.

Once peeled, fruits and slices are conveyed onto a belt where a manual inspection will be made. Peel is collected onto another belt.

Even if highly flexible, it is recommended to use the machine for a specific and pre-set application (one head for oranges and one head for kiwis, or just kiwis) so as not to change machine set-up too often.

Machine continuous set-up change, indeed, reduces the benefits it offers.

La macchina dispone anche di un particolare dispositivo grazie al quale è possibile ottenere rondelle a partire da uno spessore minimo di 8-10 mm. Il numero di rondelle varia automaticamente in funzione delle grandezza del frutto presente tra i mandrini.

Una volta pelati i frutti ed eventualmente le rondelle vengono rilasciati su un nastro sul quale poi verrà operata una ispezione manuale, la buccia invece viene raccolta su un altro nastro.

Pur trattandosi di una macchina estremamente flessibile, se ne consiglia vivamente un utilizzo specifico e prestabilito ad esempio (una testa a arance e una testa a kiwi, oppure solo kiwi) per non dover trasformare con troppa frequenza la macchina.

Il dover continuamente cambiare i settaggi della macchina ne riduce infatti i benefici.

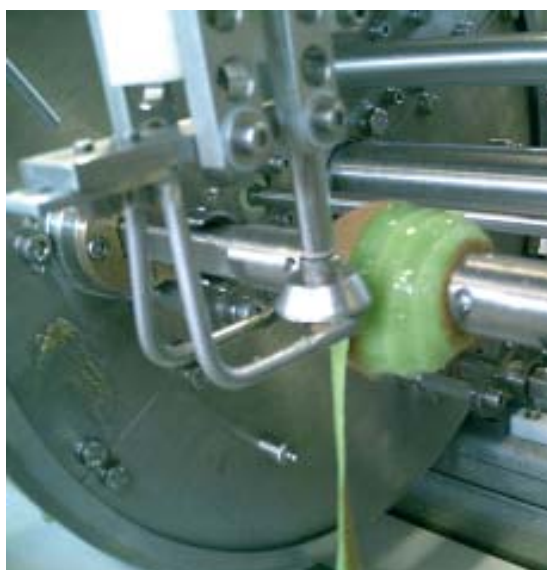


# op30 - op30k

OP30 est une machine semi-automatique pour l'épluchage d'agrumes, notamment d'oranges et pamplemousses, mais elle est également disponible dans la version à kiwis et mangues. En l'espèce, OP30 est également une peleuse mécanique se développant sur le principe multi-têtes.

Avec un taux de production jusqu'à 30 fruits la minute, OP30 peut peler et, au besoin, étrognier des oranges ou pamplemousses en éliminant totalement leur albédo.

La machine dispose aussi d'un dispositif spécial avec lequel on peut obtenir des rondelles à partir d'une épaisseur mini. de 8-10 mm. Le nombre de rondelles varie automatiquement selon la taille du fruit se trouvant entre les broches .



Une fois épluchés les fruits, et éventuellement les rondelles, tombent sur un tapis où ils sont soumis à une inspection manuelle, alors que leur peau est collectée sur un autre tapis. Nonobstant la polyvalence exceptionnelle de cette machine, il est tout à fait conseillé d'y affecter une utilisation bien précise et établie au préalable (ex.: une tête à oranges et une tête à kiwi, ou que kiwi) afin d'éviter trop de transformations. Des ajustements continus sur la machine en réduiraient les avantages.

OP30 ist eine semiautomatisch arbeitende Maschine für das Schälen von Zitrusfrüchten, insbesondere von Orangen und



Pampelmusen, ist jedoch auch in einer für Kiwis und Mangos ausgelegten Version erhältlich.

Auch bei der OP30 handelt es sich um eine mechanische Schälmaschine, die auf dem Konzept der Mehrfachkopftechnik aufbaut.

Mit einer Leistung von bis zu 30 Früchten pro Minute schält und, falls erforderlich, entfernt die OP30 den kompletten Strunk an Orangen und Pampelmusen bzw. entkernt sie.

Die Maschine ist darüber hinaus mit einer besonderen Vorrichtung ausgestattet, dank der Scheiben mit Stärken ab min. 8-10 mm geschnitten werden können. Die Anzahl der Scheiben ändert sich automatisch und ist von der zwischen den Spindeln aufgenommenen Fruchtgröße abhängig.

Die geschälten und eventuell in Scheiben geschnittenen Früchte werden auf ein Band abgelassen, an dem dann die manuelle Inspektion erfolgt. Die Schalen werden auf einem anderen Band gesammelt.

Auch wenn es sich hierbei um eine extrem vielseitige Maschine handelt, wird ihr spezifischer und vorbestimmter Einsatz empfohlen (z.B. ein Bearbeitungskopf mit Orangen und einer mit Kiwis oder ausschließlich Kiwis), so dass die Maschine nicht zu häufig umgestellt werden muss.

Die Erfordernis einer kontinuierlichen Änderung der Maschineneinstellungen führt zu einer Einschränkung der von ihr gebotenen Pluspunkte.

| DATI TECNICI                                    |          | OP30 - OP30K   |
|---|----------|----------------|
| Lunghezza-Larghezza-Altezza Length-Width-Height | mm.      | 2350x1800x2300 |
| Peso - Weight                                   | Kg.      | 600            |
| Potenza assorbita - Power                       | KW       | 4,5            |
| Air - Aria                                      | Nl./Min. | 450            |
| Pressione - Pressure                            | bar      | 4-5            |
| Acqua - Water                                   | l./ora   | 40             |
| Capacità oraria                                 | Kg./HR.  | 550/600        |
| Frutti per minuto - Fruit / minute              | Pz.      | 30             |