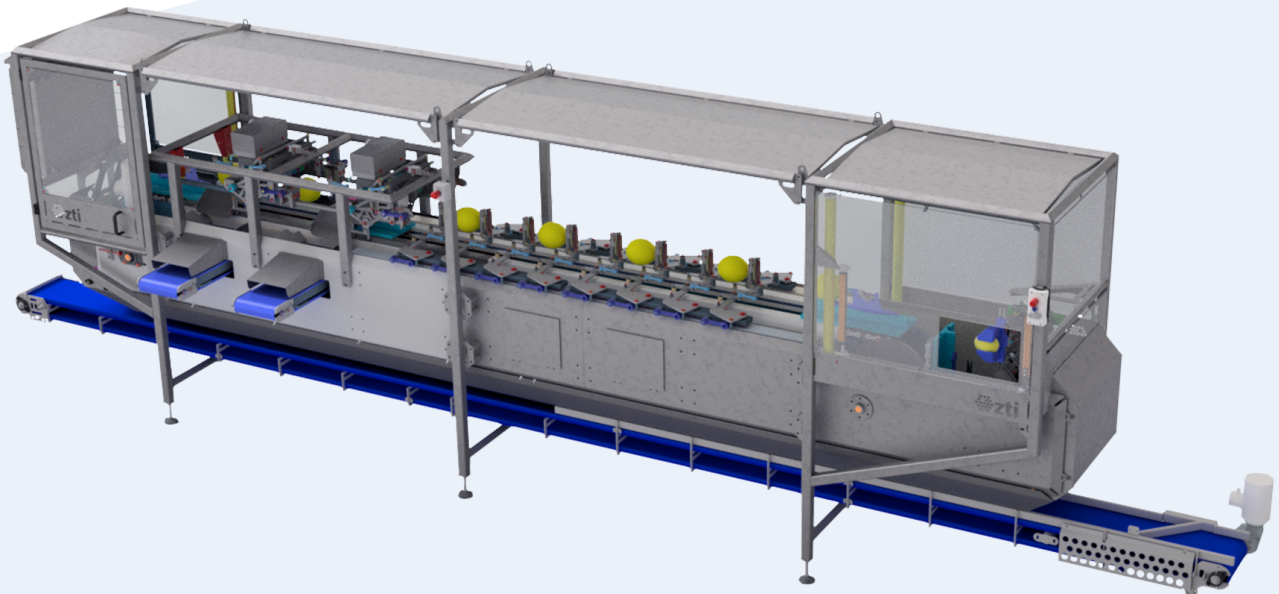


Schälen, Vorbereiten

Mango-Schäl- und Entsteinmaschine 20

Die Mango-Schäl- und Entsteinmaschine 20 schält, entsteint und halbiert bis zu 20 Mangos pro Minute in einem automatisierten Prozess. Die schonend, wie von Hand geschälten Mangohälften können dann weiterverarbeitet werden.

bis 20 Früchte/min. max. Kapazität



Ihr Nutzen

- ✔ Schonendes Schälen ganzer Mangos wie von Hand
- ✔ Entsteinen, Schälen und Halbieren in einem Durchlauf
- ✔ Maschinenbedienung mit geringem Personaleinsatz
- ✔ Effiziente Verarbeitung von bis zu 20 Mangos pro Minute

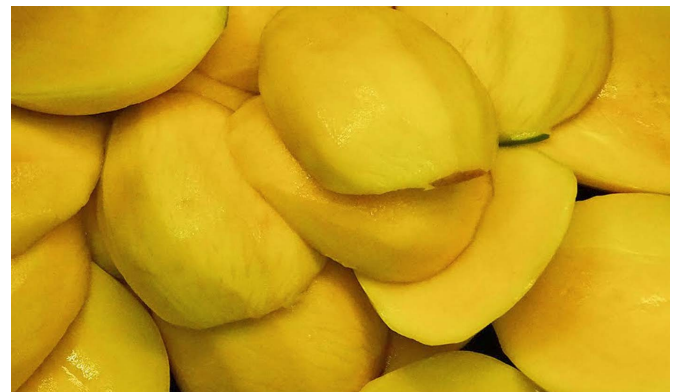
Portrait

Schonendes Schälen, Entsteinen und Halbieren von Mangos wie von Hand

In einem Durchlauf werden ganze Mangos mit der Mango-Schäl- und Entsteinmaschine 20 geschält, entsteint und halbiert. Die geschälten Mangohälften können dann weiterverarbeitet und z.B. in Würfel oder Streifen geschnitten werden. Mit einer Kapazität von bis zu 20 Früchten pro Minute und geringem Personalaufwand erfolgt eine effiziente Verarbeitung hoher Stückzahlen.

Die Früchte werden orientiert in die Fruchtaufnahme eingelegt. Während des Schälprozesses wird die Frucht über den Stein in Position gehalten, somit wird eine besonders schonende Verarbeitung und ein Schälergebnis wie von Hand ermöglicht. Die geschälte Mango durchläuft danach die Schneidestationen, in denen das Fruchtfleisch auf beiden Seiten vom Stein abgeschnitten wird. Die Mangofilets werden dann über Produktrutschen seitlich ausgetragen. Die

Produktgruppen



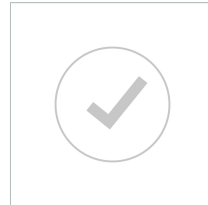
Schalen und Steine werden über das Abfallband ausgetragen.

Vorteile



Schonende Verarbeitung für ein optimales Schälergebnis

Dank der Fixierung der Früchte in den Produkthaltern am Stein der Mango, das achtstufige Schälensystem mit speziell angepassten Schälmessern und der Federung der Messer wird ein Schälergebnis wie von Hand erzielt. So können auch reife, weiche Früchte optimal, ohne Beschädigung des empfindlichen Fruchtfleisches, geschält und entsteint werden.



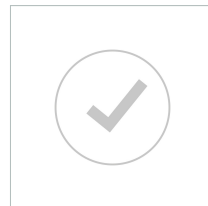
Schälen, Entsteinen und Halbieren in einem Durchlauf

Alle drei Verarbeitungsschritte erfolgen nacheinander an verschiedenen Stationen beim Durchlaufen der Mango-Schäl- und Entsteinmaschine 20. Das Ergebnis sind geschälte, entsteinte Mangohälften.



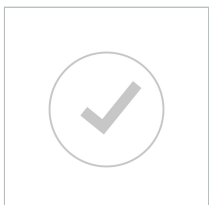
Getakteter Durchlauf für ein einfaches Positionieren der Früchte

Der getaktete Durchlauf sorgt für ein einfaches Positionieren der Früchte. Nach dem manuellen Einlegen der Früchte in die Fruchtaufnahmen werden die Mangos automatisch auf die Fruchthalter gesteckt.



Hohe Leistung bei geringem Personaleinsatz

Die Mango-Schäl- und Entsteinmaschine 20 wird durch nur eine Person bestückt. Für das Nacharbeiten sind lediglich ein bis zwei Personen erforderlich, die das Verarbeitungsergebnis kontrollieren. Somit werden große Stückzahlen mit geringem Personalaufwand verarbeitet.



Abfallaustrageband

Das Abfallaustrageband transportiert die Schalen und Kerne aus der Mangoschälmaschine 20.

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	2,2 kW
	Spannung	400 V
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	6.200 x 1.350 x 2.100 mm
	Gewicht	1.600 kg
Sonstiges	Durchmesser des Rohproduktes	Max. 140 mm
	Takte pro Stunde	1.200
	Höhe des Rohproduktes	115 - 160 mm

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.