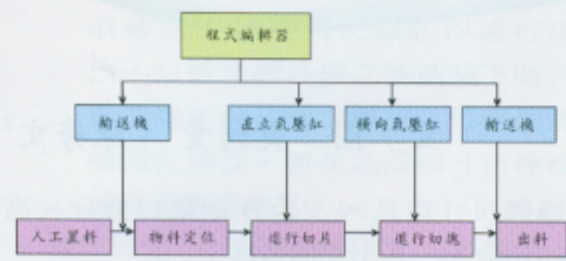


物料定位、切片及切塊等項目進行一聯串的連續動作，切塊完成後產品同時以物料固定輸送皮帶送出(圖3)。



▲圖3.作業流程

## 作業原理與特性

1. 本機作業前係以手輔助緊握經機械削皮及抽完硬果心後，形狀成中空圓筒狀之鳳梨，以圓孔為基準直接套入固定在輸送皮帶上之圓柱錐形桿上，並按鍵啟動輸送皮帶將鳳梨帶入切片切塊機構區域時，以感測器的感應原理將果實停留在預定切割的位置(圖4、圖5)。
2. 鳳梨切片過程依靠裝設有6片扁長形刀具之機構，此機構以連結在直立式氣壓缸推進桿上，由上往下方式作動，即可將果實縱切成6片大小均等長條狀，完成後機構以感測器設定退出的時間隨著氣壓缸往上提升(圖6)。
3. 當切片機構退出後，接著安裝在皮帶左右二側2組連結在氣壓缸推進桿上之切塊機構，同步以橫向(X軸)平行推進將果實切成紡錘形塊狀，完成後切塊機構再以感測器設定的時間隨著氣壓缸分別各往皮帶外側退出，此時鳳梨所有切割



▲圖4.人工輔助置料情形



▲圖5.鳳梨定位在切片切塊區域

動作即告完成，物料也隨著輸送皮帶而被帶出(圖7)。



▲圖6.切片機構作動情形



▲圖7.切塊機構作動情形

## 性能與作業效率

本機作業方式為連續式，除採用人工輔助供料及物料固定之外，其後續切片、切塊或出料均由機械化動作來完成，切削後產品外觀成紡錘形塊狀，大小相當均勻(圖8)，性能測試結果：每小時作業效率可達600顆，與人工切削方式比較快4~5倍。

## 結語

本切割機的功能主要係將削完皮後之鳳梨以機械化作業切成片狀或塊狀，可省卻以人工進行上述繁雜及危險性又高之項目，也可兼顧產品上的衛生，但使用上仍需配合本場已開發成功商品化之鳳梨削皮兼抽硬果心機來進行。本機日後將推廣至販賣即食或超市及鳳梨加工業者使用，使消費者在市場上可買到以機械截切成塊狀化又保有衛生之鳳梨，對提高鳳梨產業競爭力上將更有實質的幫助與貢獻。



▲圖8.紡錘形塊狀化產品外觀