Schälen, Waschen

Kartoffelschälmaschine PL 40K

Robuste und bewährte Technik zum schonenden und systematischen Schälen und Waschen von Kartoffeln, Möhren, Rote Bete, Kohlrabi und anderem Knollengemüse

bis 600 kg/Std. Kapazität

© KRONEN GmbH

www.kronen.eu · info@kronen.eu · +49 (0) 78 54 - 96 46 -0

Ihr Nutzen

- Kosteneffektiv durch günstige Anschaffungs- und Betriebskosten
- Die robuste und stabile Ausführung aus Edelstahl gewährleistet eine langfristige und zuverlässige Benutzung
- Einfache Reinigung und Bedienung
- Vielseitig einsetzbar für mehrere Knollengemüsearten
- Einfache Wechselmöglichkeit von der Schälfunktion zum Waschsystem
- Zeiteinsparung beim Befüllvorgang der nachstehenden Schälmaschinen

Produktgruppen

Portrait

Sauberes und schonendes Schälen und Waschen von Knollengemüse

Die Kartoffelschälmaschine PL 40K ist das bewährte Grundmodell zum Schälen und Waschen von Kartoffeln, Karotten, Rote Bete, Kohlrabi und anderem Wurzelgemüse in kleineren und mittleren Betrieben.

Die Standardausstattung mit einem Korundsystem ermöglicht ein hauchdünnes und schonendes Abtragen der Schale. Der gesamte Zyklus aus Befüllen, Schälen und Entleeren beträgt etwa 2-3 Minuten.

Die PL 40K bietet die Möglichkeit mit ein paar einfachen Handgriffen von der Schälfunktion in eine

reine Waschfunktion zu wechseln. Indem der Korundschäleinsatz mit einem Gumminoppeneinsatz getauscht wird, wird innerhalb von 3 Minuten aus einer Schälmaschine eine praktische Waschmaschine für Knollengemüse.

Über eine automatische Steuerung (optional) kann der Befüll- und Schälprozess zentral gesteuert werden. Die PL 40K kann daher ideal in komplette Verarbeitungslinien zum Waschen, Schälen, Schneiden bzw. Würfelschneiden von Wurzelgemüse integriert werden.

Vorteile

Waschen und Schälen in einem Arbeitsgang

Mit einer sanften Wasserbesprühung von oben werden die Produkte schon während des Schälvorgangs gewaschen und vom Korundbelag freigespült.

Schonende Korund-Schälung und nur geringe Produktbelastung

Der große Innenraumdurchmesser sorgt für eine schonende Schälung und eine geringe Produktbelastung.
Entsprechend den unterschiedlichen Produktanforderungen sind die Korundsysteme in mehreren Korngrößen von grob bis sehr fein erhältlich.

Optimale Hygiene durch schnellen Wechsel des Schälmantels

Der Schälmantel und die Schälscheibe können in weniger als 3 Minuten ausgebaut und eingebaut werden, der abgerundete Boden und glatte Oberflächen ermöglichen eine wirkungsvolle und schnelle Reinigung. Durch die robuste Bauweise in Edelstahl und eine zuverlässige Mechanik ist die PL 40K für eine lange, wartungsfreie Benutzung bestens geeignet.

Umrüstung von der Schälfunktion zur Knollenwaschmaschine

Es besteht die Möglichkeit das Korundschälsystem (Mantel und Scheibe) durch einen Gumminoppeneinsatz einfach und schnell auszutauschen. So kann die Schälmaschine in weniger als 3 Minuten zur perfekten Knollenwaschmaschine umgerüstet werden.

Automatische Zeitschaltuhr

Mit der automatischen Zeitschaltuhr wird die Schälzeit programmiert, sie ist stufenlos einstellbar von 1-10 Minuten..

Automatische Steuerung für den optimalen Befüll- und Entleervorgang

Ein hohes Automatisierungspotential bietet die Befüll- und Entleerungssteuerung. Der Einsatz dieser Automatik dient der Steuerung von Schäl- und Waschzeit, Produktzufuhr und Produktausgabe.
Die Kartoffelschälmaschine PL 40K kann optimal in komplette Verarbeitungslinien integriert werden.

Technische Daten

Elektrische Leistung	Leistung	1,52 kW
	Spannung	3~400 V N/PE
	Einlauf-/Auflegehöhe	1.254 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	671 mm
Wasser	Frischwasseranschluss	ja
Maße	LxBxH	930 x 910 x 1.395 mm
	Gewicht	130 kg
Sonstiges	kg pro Batch	40 kg

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.