KRONEN
DIE KRONE FÜR FRISCHE

Vorbereiten, Schneiden

# Paprika-Entkern- und Teilmaschine PDS4L

Ideal für die effektive Paprikavorbereitung – mit hoher Qualität und minimalem Personalaufwand. Die halbautomatische, kompakte Maschine ist optimiert für das Entkernen und Halbieren oder Vierteln von Gemüse-Paprika.

**3.360 Stück/Std.** Kapazität

## Ihr Nutzen

- Personalaufwand in der Produktvorbereitung um 50 Prozent reduzieren
- Kontinuerliche Verarbeitungsgeschwindigkeit und Qualität
- Hoher Ertrag von bis zu 85 Prozent, abhängig von Produktqualität und -größe
- Günstige Anschaffungskosten und geringe Betriebskosten

## Produktgruppen

## Portrait

### Sauber und effizient entkernen und teilen: bis zu 3.360 Paprika pro Stunde

Die PDS4L vom KRONEN-Partner Hitec Food Systems ist optimiert, um Paprika zu entkernen und in zwei oder vier Teile zu segmentieren. Die Paprika werden mit Stiel auf die getaktete Produktzufuhr, ein Stollenband aus Edelstahlplatten, platziert. Jeweils vier Paprika werden in der Standardversion pro Zyklus verarbeitet und 14 Zyklen pro Minute durchlaufen. Die Paprika wird mit einer festen Geschwindigkeit zur Schneidebrücke transportiert. Sie ist ebenfalls getaktet und schneidet und entkernt die Paprika in einem Schritt. Dabei wird der Kern mit dem Stiel nach unten durch die Produktzufuhrplatten geschoben und über das fest montierte Abfallband seitlich ausgetragen. Das geschnittene und entkernte Produkt fällt entweder in Kisten, die auf einem Halter stehen, oder direkt auf ein Transportband.

Das Entkernmesser hat einen Durchmesser von 57

© KRONEN GmbH

mm. Ein Messersatz zum Halbieren oder zum Vierteln ist in der Standardausführung enthalten.

**Produktvoraussetzungen:**

- Paprika-Durchmesser: 75-120 mm
- Stiellänge: max. 75 mm
- Die Maschine verarbeitet Gemüse-Paprika, keine länglichen Paprika.

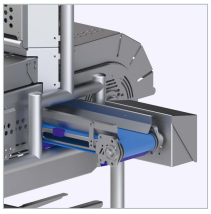
## Vorteile

### Personalaufwand deutlich reduzieren

Mithilfe des Systems teilen und entkernen zwei bis drei Personen bis zu 750 kg Paprika pro Stunde. Manuell werden zwischen 50 und 150 kg pro Stunde vorbereitet. Das bedeutet, dass durch den Einsatz der PDS4L mindestens zwei bis drei Personen weniger mit der Produktvorbereitung beschäftigt sind.

### Flexibel, effizient und kostengünstig

Die PDS4L überzeugt mit ihrer hohen Kapazität, dem geringen Platzbedarf und vergleichsweise niedrigen Kosten. Sie kann Paprika von 75 bis 120 mm Durchmesser mit gleichbleibend hohem Ertrag sowie optimaler Qualität verarbeiten, das gilt auch für Produkte der Klasse II. Der Abfall, auch die Samen, wird sauber vom Gutprodukt entfernt.



### Optimale Wartung, Reinigung und Bedienung

Die Maschine, das Austrageband eingeschlossen, ist gut zugänglich für Service und Reinigung. Alle Abdeckungen sind leicht zu öffnen. Sie werden per Sicherheitsabfrage abgefragt: Sind sie geöffnet, steht die Maschine. Durch das schräge, hohe Zufuhrband ist die Bedienung ergonomisch.

# Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| **Elektrische Leistung** | Leistung | 0,5 kW |
| | Spannung | 3~400 V N/PE |
| | Frequenz | 50 Hz |
| **Luft** | Arbeitsdruck | 7-8 bar |
| **Maße** | LxBxH | 1.897 x 1.908 x 2.052 mm |
| | Gewicht | 950 kg |
| | Einlauf-/Auflegehöhe | 945 mm |
| | Auslauf-/Ausgabehöhe | 530 mm |
| **Sonstiges** | Durchmesser des Rohproduktes | 75-120 mm |
| | Takte pro Stunde | 840 |

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.