KRONEN
DIE KRONE FÜR FRISCHE

Trocknen

Druckentwässerer DEW 200

Der Druckentwässerer DEW 200 entfernt überschüssige Flüssigkeit aus eingelegtem, aufgetautem Gemüse oder Konservengemüse. Die Produkte werden so schonend entwässert und Abtropfzeiten verkürzt.

bis 1.600 kg/h Kapazität



© KRONEN GmbH

Ihr Nutzen

- Benutzerfreundlich durch einfache Bedienung
- Wartungsarm und schnell zu reinigen
- Erfordert nur einen Druckluftanschluss
- Robuste und kompakte Bauart

Produktgruppen

Portrait

Effizientes und schonendes Entfernen überschüssiger Flüssigkeit statt langer Abtropfzeiten



Der Druckentwässerer DEW 200 wurde speziell entwickelt, um **überschüssige Flüssigkeit** effizient aus Konservengemüse sowie eingelegtem oder aufgetautem Gemüse zu entfernen. Die Maschine ist einfach und durch eine Person zu bedienen.

Das zu entwässernde Produkt, wie z.B. Konservenchampignons, eingelegtes oder aufgetautes Gemüse wird in den perforierten Normbehälter (200 l) gefüllt. Der mobile Normbehälter wird in den DEW 200 eingeschoben und über einen Einrastmechanismus in einer festen Position gehalten. Die Mindesteinfüllhöhe im Normbehälter beträgt 50 mm. Nach Start der Maschine wird eine Platte auf das Produkt abgesenkt. Durch den gleichmäßig über diese Platte ausgeübten Druck wird das **Produkt schonend entwässert.**

Der DEW 200 eignet sich perfekt für den Einsatz in Betrieben, die **vorverarbeitete eingelegte oder aufgetaute Produkte** mit verringerter Flüssigkeit

© KRONEN GmbH

z.B. für die Herstellung von verschiedenen Wurstaufschnitten oder Füllungen jeglicher Art weiterverarbeiten möchten.

Vorteile

Wartungsarmer Betrieb und einfache Reinigung

Das hygienische Design und die rein pneumatische Betriebsart sorgen für einen wartungsarmen Betrieb. Der DEW 200 mit seiner stabilen Bauweise ist komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt, schnell und leicht zu reinigen und daher bestens für industrielle Anwendungen geeignet.



Einstellungsoptionen zur schonenden Entwässerung

Über eine Platte, die sich auf das im Behälter befindliche Produkt absenkt, wird ein gleichmäßiger Druck auf das Produkt ausgeübt. Durch die Einstellung des ausgeübten Drucks mit Hilfe von Gewichten zwischen 60 kg und 210 kg sowie die Anpassung der Durchlaufzeit von 1 Sekunde bis zu 16 Minuten, wird das Produkt schonend entwässert.



Zweihandbedienung für hohe Arbeitssicherheit

Durch die Zweihandbedienung wird eine hohe Arbeitssicherheit erreicht.

Effiziente Entwässerung und geringer Platzbedarf

Der DEW 200 vereinfacht und beschleunigt die Verarbeitung von eingelegtem, aufgetautem oder Konservengemüse, da lange Abtropfzeiten durch ein effizientes Entwässern per schonendem Ausdrücken der Produkte ersetzt werden. Die Maschine hat dank ihrer kompakten Bauart nur einen geringen Platzbedarf und lässt sich daher einfach in unterschiedliche Bereiche der Produktion integrieren.

© KRONEN GmbH

Technische Daten

Luft	Arbeitsdruck	6 bar
Maße	LxBxH	963 x 860 x 2.239 mm
	Gewicht	273 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.