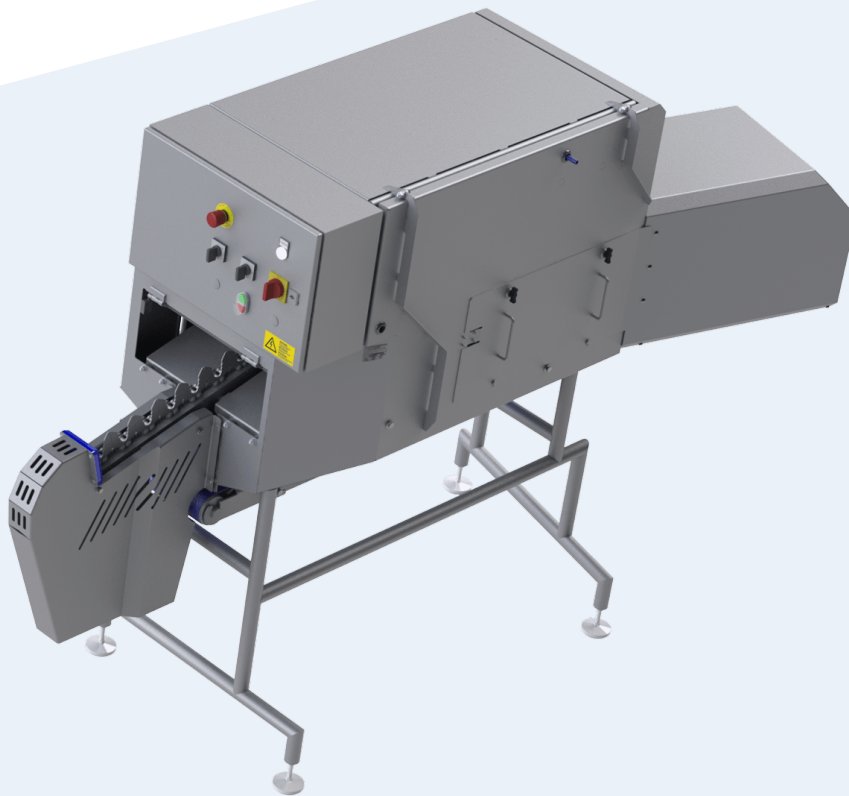


Vorbereiten, Schneiden

# Chicorée-Wurzelschneider CRC200

Einzigartige, speziell an die Form von Chicorée angepasste Maschine zum effizienten Entfernen der Wurzel mit optimaler Schnittqualität. Die Schneidemaschine zeichnet sich durch ein ergonomisches Design und hohe Arbeitssicherheit aus.

**bis 4.800 Stück/Std.** max. Kapazität



## Ihr Nutzen

- ▼ Besonders benutzerfreundlich: Ergonomisches Design und hohe Arbeitssicherheit
- ▼ Hohe Verarbeitungsgeschwindigkeit mit optimalem Schnittergebnis
- ▼ Erhöhter Ertrag dank reduziertem Verschnitt durch Fixierung in optimaler Position

## Portrait

### Sauberes und sicheres Entfernen der Wurzel von Chicorée und weiteren länglichen Produkten

Der CRC200 wurde speziell für die automatisierte Verarbeitung von Chicorée entwickelt. Er sorgt für eine effiziente, saubere Entfernung der Wurzel und den getrennten Austrag von Gutprodukt und Abfall.

Der Chicorée wird manuell in die Aufnahmefinger an der Eintragskette eingelegt und automatisch in optimaler Position zum Schneideprozess transportiert. Durch die Fixierung wird ein sauberer Schnitt sichergestellt, so dass nur noch ein reduziertes Nachschneiden nötig ist und sich der Personalbedarf reduziert. Die Geschwindigkeit des Produkteintrags ist einstellbar, es können maximal bis zu 80 Chicorée pro Minute verarbeitet werden.

Produktvoraussetzungen:

- Maximale Länge des Gutprodukts: 200 mm
- Maximale Länge der Wurzel: 200 mm

Auf Anfrage kann die Maschine an die Verarbeitung

## Produktgruppen



weiterer länglicher Produkte wie Lauch oder Karotten ("Top and Tail"-Schnitt) angepasst werden.

## Vorteile



### Benutzerfreundliche, sichere Bedienung

Die Bauweise der Maschine ermöglicht ein ergonomisches und sicheres Arbeiten. Der CRC200 wird von einer Person bedient, die den Chicorée in die auf einer Kette positionierten Produktaufnahmen einlegt.



### Saubere Schnittergebnisse

Der CRC200 wurde speziell für die Verarbeitung von Chicorée entwickelt und erzielt daher optimale Schnittergebnisse mit hohem Ertrag und reduziertem Nachputzen.



### Einfache Wartung und Reinigung

Durch die große Sicherheitshaube ist das Maschineninnere im Bereich des Messers gut zugänglich, was die Reinigung und Wartung vereinfacht.

## Technische Daten

<b>Elektrische Leistung</b>	Leistung	0,5 kW
	Spannung	1~400 V N/PE
	Frequenz	50 Hz
<b>Wasser</b>	Frischwasseranschluss	3/4" GEKA
<b>Maße</b>	LxBxH	2.495 mm x 868 mm x 1.937 mm
	Gewicht	263 kg
	Einlauf-/Aufleghöhe	860 mm
	Auslauf-/Ausgabehöhe	1.340 mm

<b>Sonstiges</b>	Durchmesser des Rohproduktes	Max. 200 mm
------------------	------------------------------	-------------

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