KRONEN
THE CROWN FOR FRESHNESS

Secado

Centrifugadora de hortalizas y lechuga KS-900 ECO

La centrifugadora de hortalizas y lechugas KS-900 ECO con una velocidad de centrifugado de 900 revoluciones por minuto y un tiempo de centrifugado fijo, garantiza un resultado de secado constante.

Hasta 1250 kg/h Capacidad



© KRONEN GmbH

Sus beneficios

- Área de centrifugado de fácil limpieza que previene la acumulación de suciedad
- Salida de agua optimizada
- Diseño robusto y empleo seguro

Grupos de productos

Descripción

Modelo básico con velocidad y duración de centrifugado fijas

La centrifugadora de hortalizas y lechuga KS-900 ECO centrifuga productos con una velocidad de centrifugado de 900 revoluciones por minuto y una duración de centrifugado fija. La operación y la limpieza simples lo convierten en un modelo básico fácil de usar. La favorable relación entre el precio y el rendimiento garantizan un breve período de amortización.



La centrifugadora de hortalizas y lechuga KS-900 ECO se puede integrar en líneas procesadoras o bien utilizar como máquina individual. Como componente de las líneas procesadoras, se encuentra a continuación del **proceso de lavado**, tras el cual los productos lavados se introducen en las cestas de centrifugado y se colocan manualmente en la KS-900 ECO. Gracias a su construcción robusta y abierta y a su diseño higiénico para evitar la acumulación de suciedad en el área de centrifugado, la KS-900 ECO garantiza un proceso de centrifugado fiable e intuitivo.



© KRONEN GmbH

Ventajas



Limpieza sencilla gracias al diseño higiénico

La estructura abierta permite acceder fácilmente al área de centrifugado, de modo que se puede limpiar de manera rápida y, además, resulta accesible para los trabajos de mantenimiento. Los sensores que detectan el cierre de la tapa se encuentran en la carcasa mecánica trasera y no hay esquinas de ángulos rectos en el interior de la máquina para evitar los depósitos de suciedad en el área de centrifugado.

Operación sencilla

La KS-900 ECO centrifuga productos a una velocidad de 900 revoluciones por minuto durante un tiempo de centrifugado previamente determinado. Resulta adecuada para el procesamiento de productos regulares y similares, y garantiza un resultado de secado constante o bien reduce el tiempo de escurrido de los productos enlatados.

Escurrimiento de agua optimizada

El suelo inclinado y la salida de agua a través de un caño de 60 mm de diámetro permiten que el agua se escurra de forma rápida y fiable.

Datos técnicos

Potencia eléctrica	Potencia	0,75 kW
	Tensión	3~400 V N/PE
	Frecuencia	50 Hz
Medidas	L x An x Al	862 x 595 x 927 mm
	Peso	140 kg
Otro	Velocidad de centrifugado	900 r. p. m.
	Volumen de la cesta	44 l

Los datos indicados son datos estándar. Además, opcionalmente es posible una adaptación a otras redes de suministro (por ejemplo, 230 V/60 Hz) (se exceptúan las máquinas manuales y neumáticas). Se reserva el derecho a realizar modificaciones.