Corte

Cortadora de verduras en espirales SPIRELLO 150

Proceso clásico en la cocina moderna: corte automático de espirales o tallarines de verduras de primera calidad para crear espaguetis veganos o ensaladas de alimentos frescos

340 kg/h Capacidad

© KRONEN GmbH

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

Sus beneficios

- Calidad de corte perfecta y constante a altas velocidades de procesamiento
- Alto rendimiento con un mínimo de residuos gracias a la tecnología de corte inteligente
- Gran selección de herramientas de corte para diferentes tamaños
- Reducidos costos de personal: solo se necesita 1 persona para manejar la máquina
- Manejo y limpieza sencillas gracias a la buena accesibilidad

Grupos de productos

Descripción

Ejemplar en precisión y rendimiento: espirales de vegetales coloridos procesados en grandes cantidades

La SPIRELLO 150 es una cortadora ideal para procesar grandes cantidades de verduras en espirales o espaguetis perfectos y decorativos. Una colorida variedad de, por ejemplo, zanahorias, patatas, calabazas, rábanos, calabacines, apios u otras verduras y frutas puede cortarse limpiamente en segundos, ya que la SPIRELLO 150 impresiona por su alta precisión, resistencia y eficiencia.

Con hasta 680 revoluciones por minuto, la SPIRELLO 150 corta el producto en espirales de metros de longitud en cuestión de segundos. Dichas espirales se pueden acortar con una cuchilla transveral opcional que limita la longitud a través de un temporizador de 7 posiciones.

La máquina está equipada con dos magacines de carga, uno se carga con la materia prima mientras que el otro está en proceso de corte. Esto permite que la SPIRELLO 150 pueda utilizarse sin interrupción. Gracias a sus 7 niveles de regulación de velocidad variable, se garantizan resultados de corte óptimos en función de la naturaleza del producto.

La máquina dispone de un sistema de separación automática entre el producto bueno y el producto de desecho. La SPIRELLO 150 convence con una cantidad mínima de residuos, ya que el producto vegetal se corta en espirales, excepto un pequeño extremo de la cabeza.

Se dispone de una cinta de descarga opcional para una descarga rápida y eficaz.

Ventajas

Alta productividad, mínimo desperdicio

El producto bueno y el producto de desecho se separan automáticamente. La SPIRELLO 150 convence con una cantidad mínima de residuos, ya que el producto vegetal se corta en espirales, excepto un pequeño extremo superior. El control PLC integrado también permite un cambio flexible al producto o tamaño de producto correspondiente.

Grandes resultados de corte en cualquier formato

La SPIRELLO 150 corta grandes cantidades de verduras de forma rápida y limpia en espirales decorativas de gran longitud. Estas pueden acortarse opcionalmente con una cuchilla limitadora de longitud mediante la temporización de intervalos (7 pasos). Siempre se consigue un resultado de corte óptimo. Las verduras se mantienen en su sitio mediante dispositivos de centrado de productos, de diámetros que se adaptan al producto según los deseos del cliente (procesamiento de verduras con un Ø de hasta 150 mm, una longitud de hasta 300 mm y un peso máximo de 2,5 kg).

Manejo sencillo y excelente rendimiento

Una sola persona puede manejar SPIRELLO 150 sin interrumpir su funcionamiento, hasta 680 revoluciones por minuto. Equipada con dos magacines de carga intercambiables, SPIRELLO 150 puede llenarse con materia prima sin interrumpir el procesamiento de verduras. El cambio de cuchillas para los diferentes productos o a las características del producto puede hacerse sin esfuerzo.

Mantenimiento y limpieza óptimos

La resistente estructura de acero inoxidable convierte a la SPIRELLO 150 en la máquina ideal para un uso prolongado sin mantenimiento. El interior accesible y las superficies lisas permiten una limpieza rápida y una higiene máxima.

Datos técnicos

Potencia eléctrica	Potencia	0,9 kW
	Tensión	230 V N/PE
	Frecuencia	50 Hz
Medidas	L x An x Al	600 x 845 x 1700 mm
	Peso	180 kg
Aire	Presión de trabajo	6 bar
Otro	Largo de la materia prima	máx. 300 mm

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.

© KRONEN GmbH