

## Neue Schneidemaschine arbeitet produktiv und präzise

**Kronen** ► Mit dem Chicorée-Wurzelschneider CRC200 vermeldet das Unternehmen aus Kehl am Rhein nach eigenen Angaben eine neuartige Lösung, die speziell für die Verarbeitung von Chicorée entwickelt wurde. Demnach entfernt die Schneidemaschine die Wurzel und trennt sie vom Gutprodukt in nur einem Verarbeitungsschritt und mit einer Kapazität von bis zu 80 Stück pro Minute.

**D**ie spezifische Konstruktion, die an die Form des Chicorées angepasst ist, ermöglichte eine effiziente, automatisierte Verarbeitung mit einem sauberen Schnittergebnis. Das Design der Schneidemaschine zielt auf hohe Arbeitssicherheit und ergonomische Bedienung ab. Der Innenraum des CRC200 ist über eine große Haube zugänglich, sodass eine leichte Reinigung und damit auch die Hygiene sichergestellt sind.

### Ausstattung mit Düsen zur automatischen Reinigung optional

Der Chicorée wird manuell in die Aufnahmefinger an der Eintragskette eingelegt und dann automatisch in optimaler Position zum



**Der Chicorée wird in die Aufnahmefinger der Eintragskette eingelegt und fixiert. Die Kette transportiert das Produkt zum Messer.**

**Der CRC200 ist speziell an die Verarbeitung von Chicorée angepasst und entfernt die Wurzel in einem automatischen Schneideprozess.**



Fotos: Kronen

nachfolgenden Schneideprozess weitertransportiert. Dabei fällt die abgetrennte Wurzel direkt in den Abfallschacht und der Chicorée wird als Gutprodukt auf dem Austrageband aus der Maschine ausgeführt. Die Geschwindigkeit des Produkteintrags ist einstellbar und ermöglicht eine Anpassung an unterschiedliche Produktionsanforderungen mit einer Kapazität zur Verarbeitung zwischen 40 bis 80 Chicorée pro Minute. Der CRC200 verarbeitet Chicorée mit einer maximalen Länge des Gutprodukts von 200 mm. Optional kann der CRC200 mit Düsen zur automatischen Reinigung des Austragebands, der Eintragskette und des Messers ausgestattet werden. Diese sprühen das Maschineninnere während des Produktionsprozesses ab. Für den Transport der abgeschnittenen Wurzeln kann die Schneidemaschine um einen Abfallband ergänzt werden.

### Bis zu 4.800 Chicorée pro Stunde

Der Chicorée-Wurzelschneider verfügt über eine hohe Verarbeitungskapazität und schafft nach Information von Kronen bis zu 4.800 Chicorée pro Stunde. In nur einem Arbeitsschritt wird dabei die Wurzel vom Gutprodukt abgeschnitten und separat ausgetragen, sodass der Chicorée danach verpackt werden kann. Die Aufnahmefinger an der Eintragskette stellen sicher, dass der Chicorée in seiner Position fixiert zum Messer transportiert sowie ein sauberer Schnitt und damit auch eine optimale Schnittqualität ermöglicht wird. Bei der Konstruktion der Maschine stand neben dem optimalen Schnittergebnis und der Hygiene auch die ergonomische und sichere Bedienung im Fokus. ●