Pelage

Peleur de pommes de terre PL 25S

Technique de pelage à couteaux précise qui n’ abîme pas les produits, pour la transformation des pommes de terre, betteraves rouges, choux-raves et autres légumes-tubercules

400 kg/h capacité max

© KRONEN GmbH

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

Vos avantages

- Rentable grâce à des coûts d'acquisition et d'exploitation abordables
- La conception robuste en acier inoxydable garantit une utilisation efficace et durable
- Nettoyage et utilisation aisés
- Polyvalent pour différents types de légumes-tubercules

Groupes de produits

Portrait

Technique de pelage parfaite pour la transformation des pommes de terre et des légumes-tubercules

Le peleur de pommes de terre PL 25S est une machine solide qui pèle et lave simultanément les pommes de terre, les carottes, les betteraves, le chou-rave et d'autres légumes-racines. Une légère pulvérisation d' eau par le haut nettoie les produits dès leur pelage.

La PL 25S s' appuie sur une technique de pelage élaborée à l' aide d' un système de pelage à couteaux à double tranchant. Il n'y a plus aucune différence entre les tubercules épluchés à la main et ceux traités mécaniquement. Grâce au processus de pelage à plateau oscillant qui n' abîme par le produit, la durée de conservation est considérablement prolongée et la quantité de déchets extrêmement faible.

Le temps de pelage est programmé avec la minuterie automatique, il est réglable en continu de 1 à 6 minutes.

Le vidage en douceur s'effectue en redémarrant lentement la machine.

Avantages

Système de pelage à couteaux innovant

Utilisation des couteaux de deux côtés par rotation à droite et à gauche, le sens de rotation peut être inversé à l'aide de fiches Cekon. La surface lisse après le pelage et la chair d'apparence fraîche, même avec de vieilles pommes de terre, sont convaincantes.
La quantité de déchets est négligeable. Le pelage est possible avec une réserve de 24 heures et plus. Les pommes de terre pelées ne se décolorent pas. Les couteaux sont maintenus propres en permanence grâce à la pulvérisation d'eau automatique.

Utilisation des couteaux de deux côtés par rotation à droite et à gauche, le sens de rotation peut être inversé facilement à l'aide de fiches Cekon. Il n'y a plus aucune différence entre les tubercules épluchés à la main et ceux traités mécaniquement. Les couteaux sont disposés de manière à ce que les tubercules, de par leur forme arrondie ou ovale, soient guidés dans les interstices des couteaux dans l'épaisseur de leur peau, en veillant à réduire au minimum la quantité de déchets.

Hygiène optimale grâce au changement rapide du disque et du tambour de pelage

Le disque et le tambour de pelage se démontent et se montent en moins de 3 minutes, alors que le fond arrondi et les surfaces lisses permettent un nettoyage efficace et rapide.
Grâce à sa construction robuste en acier inoxydable et à sa mécanique fiable, le PL 25 S fonctionne longtemps sans entretien.

Données techniques

Puissance électrique	Tension	3~400 V N/PE
	Puissance	1,5 kW
	Hauteur d'entrée/de pose	1.195 mm
	Hauteur de sortie/de distribution	650 mm
Eau	Raccordement d'eau fraîche	DN25
Dimensions	LxlxH	735 x 750 x 1.195 mm
	Poids	133 kg
Divers	kg par lot	25 kg
	Cadences (cycles) par heure	15

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.