

Neue Version der KRONEN Gemüse- und Salatschleuder kommt auf den Markt

04. Juli 2018

Die K-Serie ist das meistgenutzte Modell unter den KRONEN Gemüse- und Salatschleudern und weltweit hundertfach im Einsatz. Jetzt wurde ein Redesign vorgenommen. Das Ergebnis, die KS-100 PLUS, zeigt sich aber nicht nur mit neuem Erscheinungsbild. Im Vordergrund bei der aktuellen Version stand die technische Weiterentwicklung.



Neue Version: Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS von KRONEN. Foto © KRONEN GmbH

Eines der ersten Modelle der neuen Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS ging im Mai an Veggie Markt in Wien. Der Freshcut-Produzent verarbeitet Salate und Gemüse für Catering- und Gastronomiebetriebe und zwar ausschließlich Bio.

Viele Freshcut- und Convenience-Food-Produzenten haben bereits eine Maschine aus der K-Serie in ihrem Betrieb stehen. Sie gehört bei der Verarbeitung von geschnittenen und gewaschenen Frischeprodukten zur Grund-Ausstattung und wird entsprechend häufig nachgefragt, in Deutschland und auf der ganzen Welt.

Auf Grund neuer Erkenntnisse können auch solche Standard-Maschinen immer weiter optimiert und auf den neuesten technischen Stand gebracht werden. So ist es auch in dem Fall. Die KS-100 PLUS wurde gegenüber der Vorgängerversion im Design überarbeitet. Die stabile Bauweise, Sicherheit und Funktion orientieren sich an den Anforderungen der Zentrifugen-Norm DIN EN 12547 sowie der Salatschleuder-Norm DIN EN 13621. Aber auch darüber hinaus wurde die Maschine im Hinblick auf ihre Funktionalitäten überprüft und weiter optimiert.



Die KS-100 PLUS ist besonders reinigungsfreundlich, im Schleuderbereich gibt es keine Schmutzecken. Zubehör: Korbkarussell als Bindeglied zwischen den KRONEN Waschmaschinen und den Gemüse- und Salat-Schleudern, vereinfacht den Korbwechsel und fängt möglichen Produktüberlauf auf. Fotos © KRONEN GmbH

„Insbesondere die Reinigungsfreundlichkeit und Bedienbarkeit sowie optimale, effiziente Schleudерergebnisse bei minimaler Maschinenbewegung standen im Fokus bei der Weiterentwicklung der K-Serie“ erklärt Eric Lefebvre, Technischer Leiter. „Das Ziel von KRONEN ist, dass wir unseren Kunden innovative, hochwertige Maschinen anbieten. Das umfasst nicht nur Neuentwicklungen, sondern bedeutet auch, dass wir Standard-Produkte aus unserem Programm regelmäßig weiterentwickeln“.

KS-100 PLUS Schonendes, effektives Schleudern und...



Im Video ist das Trocknen von Schnittsalat, Karottenstiften und geschnittenem Weißkraut mit der KS-100 PLUS zu sehen: www.kronen.eu

Leistungsbereich der KRONEN KS-100 PLUS

Die KS 100 PLUS ist ausgelegt für das Trocknen und Schleudern von Salat, Gemüse, Kräutern, Obst und mehr. Die Einhub-Höhe ist mit 583 mm extra niedrig und damit ergonomisch konzipiert. Das Korbvolumen beträgt 44 l. Die individuellen Einstellmöglichkeiten für Schleudergeschwindigkeit und -dauer auf 99 frei programmierbaren Speicherplätzen gewährleisten größtmöglichen Komfort sowie optimale Anpassung an das zu verarbeitende Produkt. Ein gegenläufiger Zentrifugen-Zyklus, der optional eingestellt werden kann, ändert nach der halben Schleuderzeit automatisch die Drehrichtung. Dadurch wird das Produkt zusätzlich aufgelockert und effizienter geschleudert. Eine hohe Trocken- und Produktqualität ist das Resultat.

Die KS-100 PLUS ist besonders reinigungsfreundlich. Im Schleuderbereich gibt es keine Schmutzecken: Es werden keine Schrauben verwendet, eine Bodenschräge sowie ein Ablaufrohr mit einem Durchmesser von 100 mm garantieren einen optimalen Wasserablauf. Die Deckelverriegelung befindet sich im hinteren Mechanik-Gehäuse.

Alternativ zur KS-100 PLUS ist das Modell KS-7 PLUS erhältlich. Es ist mit sieben individuell einstellbaren Schleudergeschwindigkeiten sowie stufenlos einstellbaren Schleuderzeiten ausgestattet.

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Quelle: KRONEN GmbH

Veröffentlichungsdatum: 04.07.2018

Fruchtportal © 2004 - 2018

Online Fachzeitschrift für den internationalen Handel mit frischem Obst und Gemüse