

Karottenschäl- und Stückeschneid-Maschinen

KP-60HS Karottenschälmaschine:

Das Produkt wird von Hand auf das Beschickungs-V-Band gelegt oder in das erste Transportwalzenpaar geschoben. Es durchläuft die Maschine waagrecht mittels neun Transportwalzenpaaren und wird von acht dazwischenliegenden Schälstationen mit je zwei Messern geschält.

Die Messerhalterungen sind in verschiedenen Winkeln angeordnet und schälen somit das Produkt rundherum. In den ersten vier Stationen wird grob-, in den restlichen vier Stationen feingeschält. Je nach Produkt und der gewünschten Qualität kann die Maschine auch nur für Grob- oder Feinschälung ausgerüstet werden. Der Schälabfall fällt unten aus der Maschine in mitgelieferte Behälter.

Die Messerhalterungen und die Transportwalzen sind mittels eines Schnellwechselsystems leicht austauschbar. Die horizontal angeordneten Transportwalzen sind aus Weichgummi. Der Druck der Transportwalzen ist je nach Produkt und Durchmesser einstellbar. Die Maschine ist aus Edelstahl hergestellt.

Für Produkte von:	Länge	min. 150 mm
	Durchmesser:	min. 15 mm
		max. 60 mm
Leistung:	60 Karotten pro Minute, abhängig von der Bedienperson	



siehe Rückseite

Stückeschneidmaschine WOS-1A

Die Karotten werden von Hand - oder **direkt von der KP-60** - in die Maschine eingelegt und von Mitnehmern weitertransportiert. Ein erstes, querliegendes Richtband transportiert das Produkt an eine Maschinenseite, wo je nach Lage der Karotten die Spitze oder der Kopf abgeschnitten wird.

Das zweite in entgegengesetzter Richtung laufende Richtband bringt das Produkt dann an die andere Maschinenseite, wo der verbleibende Kopf oder andernfalls die Spitze abgeschnitten wird. Im nächsten Arbeitsgang werden die Karotten in Stücke geschnitten.

Das Schneiden der Karotten erfolgt mit statischen (nicht rotierenden) Messern, so dass die Verschmutzung von Maschine und Produkt minimal ist. Das geschnittene Produkt wird am Ende der Maschine in Kisten aufgefangen. Die Maschine ist vollständig aus Edelstahl hergestellt und wird mit kleinem Schaltschrank auf Schwenkarm geliefert.

Vorteile:

Karotten köpfen oder wahlweise
Karotten in Stücke schneiden

Rechtwinkliger Schnitt mittels Positionierungssystem
Stufenlos einstellbares Köpfmass von 12 – 29 mm
Variable Geschwindigkeit
Einfaches Versenken der Messer
Einfaches Verstellen der Neigung der Maschine

Technische Daten:

Für Karotten von:	Länge:	max.	350 mm
	Durchmesser:	max.	75 mm
Schnittmass:	50 mm, auf Wunsch 60 mm		
Leistung:	abhängig von der Beschickung beträgt die Leistung über 80 Karotten/Minute		



**Eine Vorführanlage kann kurzfristig besichtigt und getestet werden.
Zwischenverkauf vorbehalten**