

Vorführmaschine

Messerschäler für Karotten, Gurken, Rettich etc.

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 einen 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. 160 mm

Durchmesser: min. 20 mm

max. 65 mm

Leistung: bis 60 Karotten pro Minute

*Preis und Lieferfrist auf Anfrage
Zwischenverkauf vorbehalten*



Wir liefern auch Köpf- und
Stückeschneidmaschinen