

Occasion

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 entgegen gesetzter 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		



Preis und Lieferfrist auf Anfrage
Zwischenverkauf vorbehalten