

Trocknen

Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS

Als Top-Modell der KRONEN Gemüse- und Salatschleudern bietet die KS-100 PLUS ein ergonomisches Design, einen gegenläufigen Zentrifugenzyklus und 99 Programmspeicherplätze für das effiziente Trocknen von Salat, Gemüse, Obst uvm.

bis 1.250 kg/h max. Kapazität



Ihr Nutzen

- ✓ Reinigungsfreundlicher Schleuderbereich ohne Schmutzecken dank hygienischem Design
- ✓ Wechsel der Schleuderrichtung sorgt für optimales Schleudergebnis durch Auflockerung des Produkts
- ✓ Ergonomische Einhubhöhe
- ✓ Optimaler Wasserablauf
- ✓ Robuste Bauweise und sichere Bedienung

Produktgruppen



Portrait

Optimale Schleudergebnisse und Hygiene PLUS benutzerfreundliche Bedienung

Die KS-100 PLUS wird bei Kunden weltweit zum Schleudern einer Vielzahl von Produkten, von Salat über geschnittenes Gemüse und Obst bis zu Konservenprodukten, eingelegten Lebensmitteln oder Kaviar eingesetzt.

Die Gemüse- und Salatschleuder KS-100 PLUS kann in Verarbeitungslinien integriert oder als stand-alone Maschine verwendet werden. Als Bestandteil von Verarbeitungslinien steht sie im Anschluss an den Waschprozess, nach dem die gewaschenen Produkte in die Schleuderkörbe gefüllt und manuell in die KS-100 PLUS gestellt werden.

Die robuste, offene Bauweise ermöglicht

- eine ergonomische Bedienung durch die niedrige Einhubhöhe
- optimale Hygiene: keine Schmutzecken durch Schrauben etc. im Schleuderbereich



- einen leichten Wasserablauf für ein optimales Schleuderesgebnis

Die Schleuder ist zur Verarbeitung von Salat, Kräutern sowie geschnittenem Obst und Gemüse und vielen weiteren Produkten geeignet. Sie verkürzt z.B. auch die Abtropfzeiten von Konservenprodukten wie z.B. Champignons und eingelegtem Gemüse oder auch aufgetauten Produkten. Weitere Lebensmittel wie Krabben, Kaviar(-ersatz) oder auch Sesam können ebenfalls mit der Schleuder entwässert/getrocknet werden. Für feinteilige Produkte sind Netzeinsätze für die Schleuderkörbe optional erhältlich. Sie erreicht produktabhängig hohe Kapazitäten und eine geringe Restfeuchtigkeit in den Produkten.



Vorteile

Einfache und schnelle Reinigung durch offenes, hygienisches Design

Die offene Bauweise macht den Schleuderbereich leicht zugänglich, sodass er schnell gereinigt werden kann und auch für Wartungsarbeiten gut zugänglich ist. Zudem gibt es im Schleuderbereich keine Schmutzecken durch Schrauben, auch die Deckelverriegelung befindet sich im hinteren Mechanikgehäuse.

Optimales Schleuderesgebnis dank Wasserablauf und Richtungswechsel

Der gegenläufige Zentrifugenzyklus, bei dem sich nach der Hälfte der Schleuderzeit automatisch die Drehrichtung ändert, sorgt für ein optimales Ergebnis durch das Auflockern des Produktes. Durch die Zapfenkorbaufnahme im Drehkorb wird der mit Produkt gefüllte Korb effizient beschleunigt und abgebremst. Die Bodenschräge und das breite Ablaufrohr mit 100 mm Durchmesser garantieren einen idealen Wasserablauf.

99 Speicherplätze für die Anpassung an verschiedene Produkte

Die Schleudergeschwindigkeit und -dauer kann produktspezifisch angepasst und auf den 99 frei programmierbaren Speicherplätzen gespeichert werden. Somit können verschiedenste Produkte schonend und effizient trocken geschleudert und entwässert werden.

Anwenderfreundlich auch bei häufigem Produktwechsel

Die ergonomische Einhubhöhe und die Deckelverriegelung, die das Öffnen der Schleuder während des Schleudervorgangs verhindert, machen die Schleuder besonders benutzerfreundlich. Durch die schnell mögliche Reinigung sowie die Programmspeicherplätze eignet sich die KS-100 PLUS für häufige Produktwechsel. Der starke und geräuscharme Motor sorgt für einen geringen Verschleiß bei hoher Lebensdauer, insgesamt ist die Maschine sehr wartungsfreundlich.

Technische Daten

Electrical power	Power	0,8 kW
	Voltage	230 V
	Frequenz	50 Hz
Maße	LxBxH	954 x 644 x 985 mm
	Gewicht	160 kg
Sonstiges	Schleuderdrehzahl	325 - 1.050 U/min.
	Korbvolumen	44 l

Die angegebenen Daten sind Standard-Angaben. Darüber hinaus ist z.B. eine Anpassung an andere Versorgernetze (z.B. 230V/60 Hz) optional möglich (ausgenommen sind manuelle und pneumatische Maschinen). Änderungen sind vorbehalten.