

Drying

# KS-100 PLUS vegetable and lettuce spin-dryer

As the top model of the KRONEN vegetable and lettuce spin-dryers, the KS-100 PLUS offers an ergonomic design, a counter-rotating centrifuge cycle and 99 program memory locations for the efficient drying of lettuce, vegetables, fruit and many more food products.

**up to 1,250 kg/h** Max. capacity



## Your benefits

- ✔ Easy-to-clean spinning area without dirt traps thanks to hygienic design
- ✔ Change of spinning direction ensures an optimal spinning result by loosening up the product
- ✔ Ergonomic lift-in height
- ✔ Optimal water drainage
- ✔ Robust design and safe operation

## Product groups



## Portrait

### Optimal spinning results and hygiene PLUS user-friendly operation

The KS-100 PLUS is used by customers worldwide to spin-dry a wide variety of products, from lettuce to cut vegetables and fruit through to canned products, pickled food products or caviar. The KS-100 PLUS vegetable and lettuce spin-dryer can be integrated into processing lines or used as a stand-alone machine. As a component of processing lines, it is positioned downstream of the washing process, after which the washed products are filled into the spin baskets and manually placed into the KS-100 PLUS.

The robust, open design enables

- ergonomic operation due to the low lift-in height
- optimal hygiene: no dirt traps due to screws etc. in the spinning area
- easy water drainage for an optimal spin-drying result



The spin-dryer is suitable for processing lettuce, herbs, cut fruit and vegetables and many other products. For example, it also reduces the draining times of canned products such as mushrooms and pickled vegetables or even defrosted products. Other food products such as prawns, caviar (substitute) or even sesame seeds can also be dewatered/dried with the spin-dryer. Mesh inserts for the spin baskets are optionally available for fine-particle products. Depending on the product, the machine achieves high capacities and a low residual moisture in the products.



## Benefits

### **Nettoyage aisé et rapide grâce à sa conception ouverte et hygiénique**

La conception ouverte facilite l'accès à la zone d'essorage pour un nettoyage et un entretien rapides et aisés. De plus, il n'y a pas de recoins encrassés par la présence de vis dans la zone d'essorage et le verrouillage du couvercle est situé dans le boîtier mécanique arrière.

### **Résultat d'essorage optimal grâce à l'évacuation de l'eau et au changement de direction**

Le cycle d'essorage à inversion du sens de rotation, lors duquel le sens de rotation s'inverse automatiquement à la moitié du temps d'essorage, assure un résultat optimal en relâchant le produit. Le panier rempli de produit est accéléré et freiné efficacement par le réceptacle du panier à tenons dans le panier rotatif. Le fond incliné et le large tuyau d'évacuation d'un diamètre de 100 mm garantissent l'évacuation parfaite de l'eau.

### 99 emplacements de mémoire pour l'adaptation à différents produits

La vitesse et la durée d'essorage peuvent être adaptées en fonction du produit et enregistrées dans les 99 emplacements de mémoire librement programmables. Ceci permet l'essorage et l'égouttage efficaces d'une grande variété de produits, sans abîmer ces derniers.

### Facile à utiliser, même en cas de changements fréquents de produit

La hauteur de levage ergonomique et le verrouillage du couvercle, qui empêche l'ouverture de l'essoreuse en cours d'essorage, facilitent l'utilisation de l'essoreuse. La KS-100 PLUS convient aux changements de produit fréquents grâce au nettoyage rapide et aux emplacements de mémoire de programme. Le moteur puissant et silencieux garantit une faible usure et une longue durée de vie, et dans l'ensemble, la machine est très facile à entretenir.

## Technical data

<b>Puissance électrique</b>	Puissance	0,8 kW
	Tension	230 V
	Frequency	50 Hz
<b>Dimensions</b>	LxlxH	954 x 644 x 985 mm
	Poids	160 kg
<b>Divers</b>	Vitesse d'essorage	325 - 1.050 tr./min.
	Volume du panier	44 l

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.