

## Messerschäler KP



### Funktionsweise

Der Messerschäler KP-60 ist zum Schälen von länglichen Produkten wie Möhren, Gurken, Rettich usw. geeignet. Das Produkt wird auf das V-Band und zwischen die ersten Transportrollen geschoben.

Die Maschine umfasst 9 Paar Transportrollen, die das Produkt waagrecht durch die Maschine transportieren. Durch den pneumatischen Druck auf die Transportrollen wird das Produkt immer durch die nachfolgenden Transportrollen mit gleichem Druck übernommen. Auf dem Weg durch die Maschine passiert das Produkt 8 Schälstellen, die so angebracht sind, dass das Produkt während des Transportes rundum geschält wird.

Die Messerstationen und die Transportrollen sind mit einem Schnellwechselsystem ausgestattet. Auswechslung ist hierdurch z.B. während der Reinigung, bequem möglich. Wegen den unterschiedlichen Produktarten ist der pneumatische Druck der Transportrollen auf dem Bedienungspult einstellbar. Über eine Abfallrinne an der Unterseite verlässt der Schälabfall die Maschine.

### Leistung

Die Kapazität der KP-60/HS beträgt ± 4.000 - 4.500 Stück pro Stunde.

### Lieferumfang

- Schaltschrank
- 4 Schälstationen grob (G), 4 Schälstationen mittel (M)
- V-Band
- Service Set

### Optionen

- andere Kombinatione Schälstationen



## Produktspezifikation

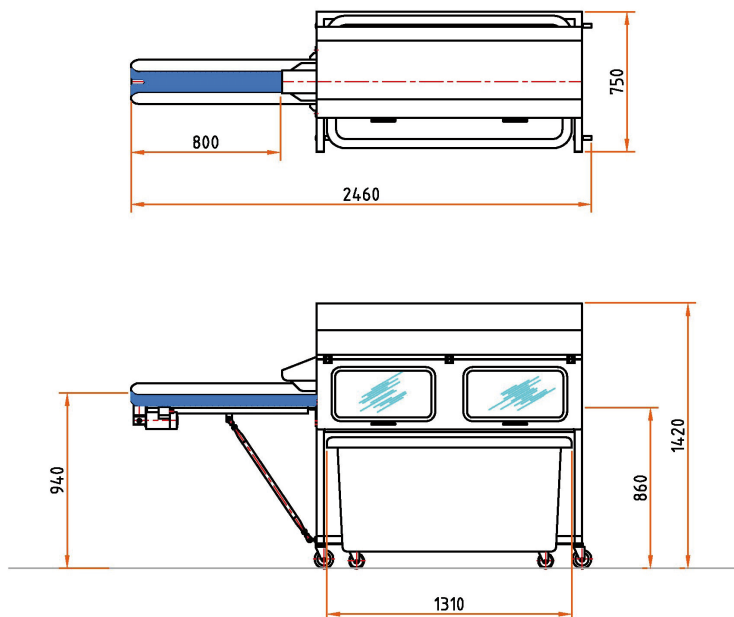
Der Messerschäler KP-60 verarbeitet Möhren, Gurken, Rettich usw. Der Durchmesser des zu verarbeitenden Produktes soll zwischen 20 - 65 mm liegen. Die Länge soll minimal 160 mm betragen.

## Vorteile

- trockener Schälprozess
- Resultat wie von Hand geschält
- glatte Oberfläche, längere Haltbarkeit
- trockener, fester Abfall, einfach zu transportieren
- hygienischer Maschinenentwurf (einfach zu reinigen und desinfizieren)
- einfache Bedienung
- besonders robust, verschleissfest und betriebssicher
- gut zugänglich

## Technische Daten

Typ:	KP
Anschlussspannung:	230/400 V, 50/60 Hz
Installierte Leistung:	0,73 kW mit V-Band
Abmessungen (LxBxH):	2.460 x 750 x 1.420 mm
Luftverbrauch:	± 4 NI/min



Europäisches Patent EP 0799 580, US Nr. 08/855,231, CND Nr. 2,2504,940 andere Patente sind angemeldet.