KRONEN
DIE KRONE FÜR FRISCHE

Entkeimen, Schälen, Vorbereiten, Schneiden, Waschen, Trocknen, Fördern

Verarbeitungslinie für Kartoffeln bis 1.200 kg/h

Halbautomatische Komplettanlage zum Schälen, Vorbereiten, Schneiden, Waschen und Trocknen von Kartoffeln und anderem Knollengemüse: für mehr Effizienz, eine schonende Verarbeitung und hohe Produktqualität - mit hochwertigen Maschinen, die auch einzeln genutzt werden können.

bis 1.200 kg/h Kapazität

© KRONEN GmbH
www.kronen.eu · info@kronen.eu · +49 (0) 78 54 - 96 46 -0

Ihr Nutzen

- Halbautomatische Verarbeitung für mehr Effizienz in der Produktion und hohe Kapazitäten
- Hochwertige Maschinen, die auch einzeln genutzt werden können: u.a. PL 40K, KUJ-V, GEWA 3800 ECO, KS-100 PLUS
- Schonende, kontinuierliche Verarbeitung und hohe Produktqualität
- Geringer Personaleinsatz - einfache Bedienung ohne aufwendige Gesamtsteuerung -
- Jederzeit für höhere Kapazitäten und je nach individuellen Anforderungen erweiterbar

Produktgruppen

Portrait

Schälen, Putzen, Schneiden, Waschen und Trocknen von bis zu 1.200 kg Knollengemüse pro Stunde

Bei der halbautomatischen, kontinuierlichen Verarbeitungslinie wird das Produkt zunächst über das Wasserbunkerband in die zwei Schälmaschinen transportiert, geschält und direkt anschließend am Rollensortiertisch geputzt. Danach wird es mit dem Wasserpufferband automatisch zu einer Schneidemaschine befördert, geschnitten und in die Waschmaschine weitertransportiert. Parallel wird mit einer zweiten Schneidemaschine geschnitten und dieses geschnittene Produkt manuell in die Waschmaschine befüllt. Nach dem Waschvorgang wird das Produkt in Schleuderkörbe ausgetragen, die sich auf einem Korbkarussell befinden. Eine Person stellt die gefüllten Körbe nacheinander in die

zwei Schleudern. Anschließend kann das Produkt weiter verarbeitet werden.

Durch den exakten und kontinuierlichen Schnitt mit der KUJ-V, das fachmännische Vorbereiten am Sortiertisch sowie das effektive und zugleich schonende Waschen und Abschleudern erhält man hervorragende Endergebnisse. Durch den automatischen Transport ist bei der Verarbeitung ein geringer Personaleinsatz erforderlich.

Integriert sind folgende Maschinen bzw. Lösungen:

- **Vorbereiten und fördern: Wasserbunkerband**
- **Schälen:** zwei **Kartoffelschälmaschine PL 40K** mit verschiedenen Korundgrößen sowie optional Schalenauffänger und mit Lochblech verstärktem Schälmantel
- **Vorbereiten und födern**: **Rollensortiertisch RVT 20/25** und Wasserpufferband
- **Schneiden**:
  - **Bandschneidemaschine GS 10-2** mit Bandverlängerung und optional mit einer großen Auswahl verschiedenster Messer
  - **Würfel-, Streifen- und Scheiben-Schneidemaschine KUJ-V**, optional mit verschiedensten Schneideeinsätzen
- **Fördern: Transportband PLUS**
- **Waschen**: HELICAL-Waschmaschine **GEWA 3800 ECO** mit Vibrationsaustrag sowie optional mit Mess- und Dosiersystem oder UVC-Wasserreaktor
- **Trocknen**: zwei **KS-100 PLUS** mit Korbkarussell

Anwendungsmöglichkeiten und Kapazitäten:

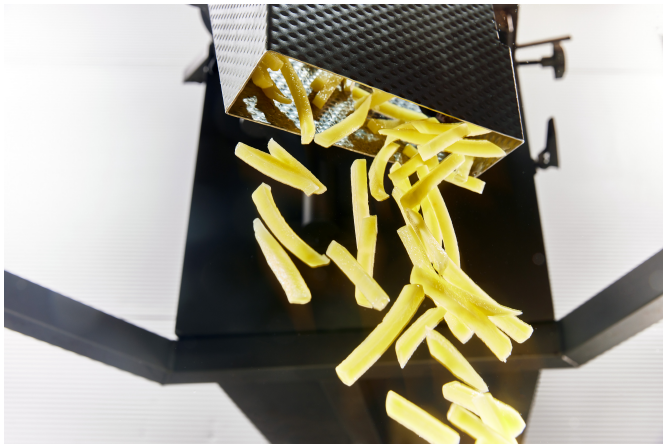
Die Linie verarbeitet bis zu 1.200 kg/h Produkt. Sie dient zum Abrasivschälen und Vorbereiten von Knollengemüse, unter anderem Kartoffeln, Karotten, Rüben und Sellerie. Die Produkte können

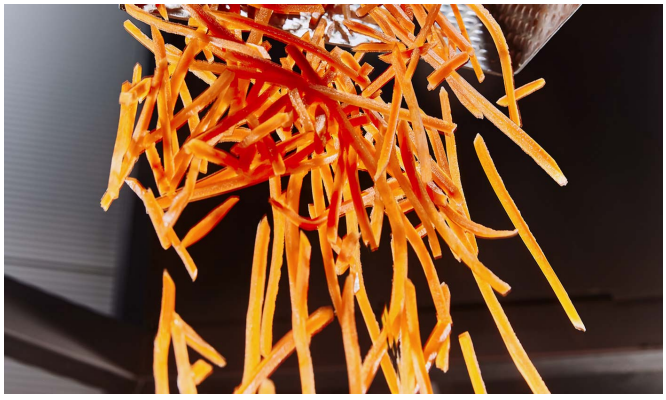
anschließend - ganz oder geschnitten - weiter verarbeitet, zum Beispiel roh verpackt, blanchiert, gekocht oder tiefgefroren werden.

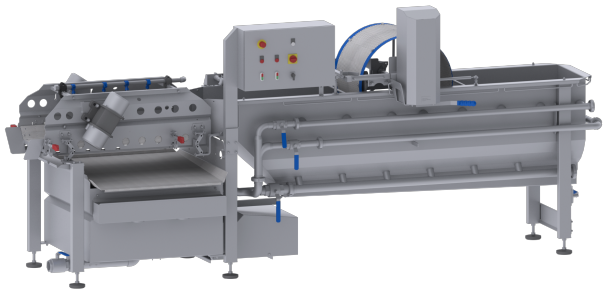
Die Rohprodukte werden im Ganzen verarbeitet. Nur längliche Produkte wie Möhren oder Rettiche sollten vorher in zwei oder drei Teile geschnitten werden, um ein optimales Schälergebnis zu erreichen. Der Durchmesser des Produkts sollte maximal 150 mm betragen.

Kürbisse können mit der Linie nicht verarbeitet werden. Für Flachkürbisse kann die Linie optional mit der Schälmaschine **AMS 220** angeboten werden.

Hinweis: Die Videos zeigen alternative Linien bzw. Maschinen.







Vorteile

Automatische, hygienische und flexible Verarbeitung

Die KRONEN Schneide-, Wasch- und Trocknungsanlagen sind auf häufige Produkt- und Rezeptwechsel während einer Produktionsschicht ausgelegt. Die Bandschneidemaschinen gewährleisten schnelle Messerwechsel. Die Waschmaschinen entleeren sich vollständig in sehr kurzer Zeit. Die Trommeln der Großzentrifugen werden beim Entleeren ausgeblasen. Das Hygienic Design der Maschinen von KRONEN erlaubt eine gute Zugänglichkeit aller Bereiche und eine einfache Reinigung. Eine anwenderfreundliche Bedienung und die Sicherheit des Bedienpersonals sind gewährleistet.

Komplette Lösungen aus einer Hand

KRONEN ist ein verlässlicher Partner, auch wenn es um die Umsetzung automatisierter Verarbeitungslinien geht. Mit hoher Planungs- und Beratungskompetenz wird für jeden Kundenbedarf die passende Lösung umgesetzt. Dabei bietet KRONEN komplette Linien aus einer Hand und integriert bei Bedarf passende Maschinen von Partnern.

Maßgeschneiderte Lösungen