

Entstrunken und Segmentieren von Paprika

Neben den Maschinen, die Kronen in der eigenen Produktion in Kehl am Rhein entwickelt und produziert, vertreibt das Unternehmen Systeme des Maschinen-Partners Hitec aus Zwolle in den Niederlanden, die das eigene Sortiment ergänzen. Nun hat Hitec die neue Generation eines Paprika-Entstrunkers auf den Markt gebracht, mit dem Paprika entstrunkt und geteilt werden können. Die Paprika können entweder halbiert oder geviertelt werden, beides mit einem optimalen Ergebnis, das die hohen Erwartungen der modernen Lebensmittel verarbeitenden Industrie erfüllt. Die Bedienbarkeit ist einfach und sicher, sodass das System von einer Person bestückt werden kann. Bis zu 60 Paprika pro Minute und damit 3.600 Paprika pro Stunde können verarbeitet werden. Die Paprika werden manuell auf ein Band mit Produktaufnahmen gesetzt und zur Entstrunk- und Teilstation befördert. Bei jedem Zyklus können gleichzeitig vier Aufnahmen mit Produkten bestückt werden. Durch die speziellen Produktaufnahmen bleiben die Paprika beim Entstrunken und Schneiden optimal ausgerichtet. Die Produkte werden Schritt für Schritt per Start-und-Stopp-Automatik befördert, mithilfe eines Servomotor-betriebenen Transportbandes. Auf diese Weise können die



Paprika in der Maschine sehr einfach positioniert werden. Nach dem Schneiden werden die Produkte ausgetragen und fallen entweder in einen Behälter oder auf ein Transportband für die weitere Bearbeitung. Strunk und Abfall werden über ein separates Band ausgetragen. Die PDS 4 L ist ausgestattet mit einem Servomotor-betriebenen Transportband mit pneumatischer Schneidefunktion. 60 Paprika pro Minute können verarbeitet werden. Durch die durchdachte Konstruktion wird die Paprika optimal ausgerichtet und das Produkt perfekt entstrunkt und geteilt. Das System ist sehr einfach zu bedienen und zu reinigen und kann von einer Person bestückt werden. Die



Schneideinsätze sind leicht zu wechseln und langlebig. Die Konstruktion ist robust und entspricht EU-Sicherheitsnormen. Sie ist versehen mit einer verriegelten Sicherheitsvorrichtung. Gefertigt aus Edelstahl AISI 304 und lebensmittelechten Materialien (HDPE) entspricht die Maschine dem Hygienic Design und der CE-Konformität.

Kronen GmbH
Tel.: +49 7854/9646-0
info@kronen.eu
www.kronen.eu

Neuer Werkstoff für besondere Herausforderungen

Als Experte für Dichtungstechnik bietet C. Otto Gehrckens auch im Bereich der Spezialcompounds ein breites Produktportfolio, das jüngst um einen leistungsstarken Fluorsilikon-Kautschuk erweitert worden ist. Mit der Neuentwicklung Si 771 FL steht ein weiterer hochwertiger FVMQ-Werkstoff (Fluorsilikon) zur Verfügung, der den extrem großen Einsatztemperaturbereich von Silikon mit einer besonderen Mineralöl- und Kraftstoffbeständigkeit vereint. Zusätzlich zu den bekannten Silikoneigenschaften punktet der blaue Werkstoff mit einer stark verbesserten Widerstandsfähigkeit gegenüber Mineralölen, Kraftstoffen, aromatischen und chlorierten Kohlenwasserstoffen sowie Alkoholen und chlorierten Lösungsmitteln. Dabei kann Si 771 FL in Temperaturumgebungen von -60 bis +200 °C zum Einsatz kommen. Durch die Kom-



bination dieser Eigenschaften empfiehlt er sich für anspruchsvolle Dichtungsaufgaben unter Einwirkung aggressiver Medien im Tief- und Hochtemperaturbereich unterschiedlichster industrieller Anwendungen.

C. Otto Gehrckens GmbH & Co. KG
Tel.: +49 4101/5002-0
info@cog.de
www.cog.de

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Mit dem leistungsstarken Neuzugang P 690 komplettiert der Dichtungshersteller C. Otto Gehrckens sein NBR-Produktportfolio um einen weiteren Werkstoff, der sich für die unterschiedlichsten Anwendungen im industriellen Umfeld eignet. Ein Schwerpunkt stellt dabei die Lebensmittel- und Getränkeindustrie dar, denn P 690 ist zertifiziert nach FDA 21. CFR 177.2600 sowie 3 A Sanitary Standard und verfügt damit über die beiden wichtigsten Zulassungen im Food-Bereich. Hier kann der neue NBR Werkstoff mit Härte von 85 Shore A vor allem mit seinen physikalischen Werten als auch mit den guten mechanischen Eigenschaften überzeugen. Daher kann der P 690 auch für dynamische Anwendungen, die höhere Ansprüche an die Belastbarkeit des Materials stellen, gut eingesetzt werden. Gleichzeitig bietet der Werkstoff eine hohe



Beständigkeit gegenüber öl- und fetthaltigen Medien und dichtet sowohl gegen pflanzliche als auch tierische Fette zuverlässig ab. Das mögliche Einsatzspektrum reicht von der Milch- und Fleischverarbeitung über die Backwarenherstellung bis hin zur Getränkeherstellung und anderen industriellen Anwendungen.

C. Otto Gehrckens GmbH & Co. KG
Tel.: +49 4101/5002-0
info@cog.de
www.cog.de