

Kronen-Innovation ermöglicht automatische Paprikaverarbeitung für große Mengen

Entstrunken und Halbieren von bis zu 3.600 Paprika pro Stunde

Automatische Paprikaverarbeitung für große Mengen - die PDS4L Paprika Entstrunk- und Teilmaschine ergänzt das KRONEN-Maschinenportfolio optimal. Die neueste Version von Paprika-Entstrunkern eignet sich perfekt zum Entstrunken und Halbieren bzw. Vierteln von Paprika.

Die PDS4L ermöglicht eine effiziente Verarbeitung mit hoher Kapazität: pro Zyklus werden vier Paprika gleichzeitig eingesetzt. So können bis zu 60 Paprika pro Minute und damit 3.600 Paprika pro Stunde verarbeitet werden. Dank ihrer einfachen Bedienung kann das System von nur einer Person bestückt werden.



Die PDS4L Paprika Entstrunk- und Teilmaschine aus dem Hause Kronen

Einfache Positionierung

Die Paprika werden manuell auf ein Servomotor-betriebenes Band mit Produktaufnahmen gesetzt, das sie zur Entstrunk- und Teilstation transportiert. Die Produkte werden Schritt für Schritt befördert (elektrisch per Start/Stopp), so dass sie sehr einfach positioniert werden können.

Die speziellen Produktaufnahmen stellen sicher, dass die Paprika beim Entstrunken bzw. Schneiden optimal ausgerichtet bleiben und ein ideales Verarbeitungsergebnis erzielt wird. Nach dem Schneiden werden Gutprodukt und Abfall getrennt voneinander ausgetragen.

Weitere Informationen:

www.kronen.eu (<http://www.kronen.eu>)

Erscheinungsdatum: Mi 7 Apr 2021
