

# K650 SISTEMA DE SECADO AUTOMATICO

Para el centrifugado y secado de lechuga, vegetales, frutas y más



El sistema de secado K650 es el sistema ideal para secar una amplia variedad de lechugas y vegetales en un proceso continuo.

El sistema de secado K650 es perfectamente adecuado para secar fruta cortada, vegetales, lechugas, champiñones y hierbas a escala industrial.

Dependiendo de la consistencia, forma y tamaño del producto, y el grado de secado deseado, los tiempos y velocidades pueden ser ajustados mediante una pantalla táctil y guardar los programas. Dependiendo del tiempo de ciclo y la velocidad de rotación, algunos parámetros están automatizados, como por ejemplo la velocidad de la cinta pulmón y la cinta de descarga. De este modo, el programa se ajusta a cada aplicación y es fácil de usar.

Utilizando un sensor del volumen opcional, se puede optimizar la cantidad de producto a alimentar. Esto influye en la capacidad y en el efecto de secado. Además, la máquina entra automáticamente en modo de ahorro energético cuando no hay producto.



#### Datos técnicos:

Potencia:	17 kW
Voltaje:	400 V, 50 Hz, trifásico.
Peso de producto por ciclo:	Máx. 35 kg
Volumen útil:	90 l
Conexión presión de aire:	2 x 6 bar
Dimensiones (LxAnxAI) dependiendo de las diferentes configuraciones:	6600x4700x2400 mm / hasta: 9800x3000x2400 mm
Capacidad, dependiendo del producto:	400-2800 Kg/h

#### Secuencia de producción:

Después del proceso de lavado, el producto se recoge en una cinta pulmón sincronizada con el tiempo de centrifugado. La velocidad de centrifugado y la duración se pueden adaptar dependiendo del producto y la cantidad. Esto permite un ciclo de secado efectivo, cuidadoso y corto.

Al final del ciclo de secado la velocidad de giro se reduce y con la ayuda de un soplado con aire comprimido, el producto es expulsado fuera de la centrifugadora cuidadosamente sobre una cinta de descarga.

La cinta de descarga está ajustada para lograr un flujo de producto lo más uniforme posible para los procesos posteriores (incluyendo pesaje/envasado).

El sistema de secado K650 es un suplemento ideal para las lavadoras GEWA de KRONEN y puede integrarse en otros sistemas que requieran de un proceso de secado continuo y de un manejo fácil operado por un número mínimo de personal.



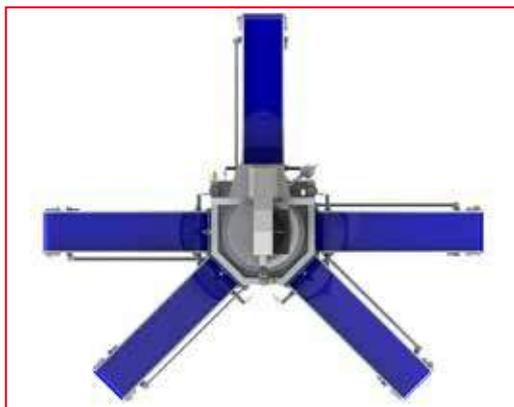
## Las ventajas en un vistazo:



### Fácil manejo mediante pantalla táctil

En el panel de control externo flexiblemente ajustable, hay una pantalla táctil en la que se pueden crear, modificar y grabar programas de forma fácil.

Los parámetros más importantes incluyen la velocidad de giro, el tiempo de giro y de forma opcional un modo de giro ajustable en doble sentido, a la derecha y a la izquierda, para productos de hoja grande.



### Variantes de ajuste flexibles

La alimentación de producto puede realizarse desde 2 lados y la salida en 5 direcciones diferentes.

De esta forma, son posibles 8 variantes de configuración, lo que asegura la mayor flexibilidad posible dependiendo de los requerimientos del cliente.



### Higiene y limpieza

La K650 está fabricada completamente en acero inoxidable AISI 304 y plásticos conforme la FDA (todas las superficies que entran en contacto con alimentos).

También para la cinta de alimentación y la cinta pulmón, así como para la cinta de descarga, las bandas pueden extraerse rápida y fácilmente mediante un sistema de destensado rápido sin herramientas.

La robusta máquina ha sido diseñada de acuerdo con las últimas normativas higiénicas y por lo tanto puede ser limpiada fácil y rápidamente.

Desarrollamos y fabricamos maquinaria, máquinas especiales y también líneas completas para el proceso de la industria alimenticia. Ofrecemos soluciones personalizadas para usted, incorporando exitosamente máquinas unitarias en líneas eficientes.

**Nos alegramos de su contacto con nosotros.**



### KRONEN GmbH

Römerstraße 2a  
77964 Kehl am Rhein  
Alemania

Teléfono: + 49(0) 78 54/96 46-0

Fax: + 49(0) 78 54/96 46-500

info@kronen.eu