VORTEX Sistema de lavado

Sistema Vortex para reducir gérmenes y prolongar la conservación del producto fresco (IV gama)

El nuevo sistema VORTEX de KRONEN se ha desarrollado para el tratamiento final de vegetales (como por ejemplo diversos tipos de lechugas, tubérculos, etc.) y también frutas como manzanas y uva reduciendo el número de gérmenes y prolongando la preservación, incrementando consecuentemente la calidad del producto.

El principio del sistema VORTEX es muy simple: opera mediante un sistema tubular (de diámetro interno 150mm) con apertura de salida y entrada.
El producto prelavado (vegetales o fruta) se echa en una tolva para que entre suavemente en el sistema por medio de boquillas de rotación laterales. A partir de ahí, el producto fluye a través de los tubos y es conducido hacia la salida.
El producto sale por medio de una cascada de agua sobre una banda transportadora o una placa vibratoria. El tiempo de immersión puede ser ajustado entre 1 y 3 minutos.

Gracias a su construcción modular y compacta, el sistema VORTEX se puede integrar fácilmente en líneas de procesado de ensaladas existentes. Es posible diseñar varios tipos de instalaciones en función de las necesidades específicas del cliente.
Para funciones de limpieza, toda la tubería se desmonta rápida y fácilmente por medio de tornillos.

Estación dosificadora opcional: para administrar aditivos de forma adecuada y controlada para el tratamiento del producto en el ciclo del agua.

Como todas las máquinas y líneas KRONEN, el sistema VORTEX es de construcción robusta y por lo tanto es particularmente adecuado para trabajar en condiciones extremas.

Características técnicas:	
Capacidad - según el producto:	(Iceberg) hasta 1500 kg/h
	(Espinacas/rúcula) hasta 800-900 Kg/h
Conexión:	3~400V/N/PE/50Hz
Potencia eléctrica:	5,9 Kw
Volumen total:	aprox. 1250 l
Medidas (LxAnxAl) :	variable x variable x 2.100 mm

KRONEN GmbH
Roemerstraße 2a
77694 Kehl a. Rhein - Alemania

Teléfono: +49 (0) 78 54 / 96 46 - 0
Fax: +49 (0) 78 54 / 96 46 - 50
info@kronen.eu · www.kronen.eu

Una empresa del grupo Zillgith Beteiligungs GmbH

KRONEN®
Nahrungsmitteltechnik

cortar · lavar · secar · pelar · segmentar · mezclar · empaquetar

- **Cortadoras de cinta**
  GS 10, GS 18, GS 25, GS 25V, GS 30
- **Cortadoras de rodajas y gajos**
  Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Cortadoras especiales y estampadoras**
  Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, Cortadora de extremos,Multislicer
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ
- **Cortadora multiusos** SN 100
- **Cortadora de coles** CAP 68
- **Descorazonadora de coles** KSB
- **Troqueladoras, cortadoras de gajos y dados**
- **Equipamiento para el lavado de vegetales y ensaladas**
- **Centrifugadoras**
- **Peladoras** para cítricos, melones, manzanas, patatas, zanahorias, apio nabo, etc.
- **Empaquetadoras verticales de flujo**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**

Desarrollamos y fabricamos máquinas individuales y especiales así como líneas de procesamiento completas para la industria alimentaria.

KRONEN – ¡soluciones inteligentes y tecnología convincente para la industria alimentaria!

¡Esperamos recibir su solicitud!

Para más información sobre nuestros productos por favor visite nuestra página web:

www.kronen.eu

KRONEN GmbH
Roemerstraße 2a
77694 Kehl a. Rhein - Alemania

Teléfono: +49 (0) 78 54 / 96 46 - 0
Fax: +49 (0) 78 54 / 96 46 - 50
info@kronen.eu · www.kronen.eu

Una empresa del grupo Zillgith Beteiligungs GmbH