Secado

Centrifugadora de hortalizas y lechugas KS-7 ECO

La centrifugadora de hortalizas y lechugas KS-7 ECO con opciones de ajuste para 7 velocidades, es ideal para el centrifugado cuidadoso y eficiente de productos como lechuga, hortalizas, frutas y otros alimentos.

Hasta 1250 kg/h Capacidad máx.

Sus beneficios

- Área de centrifugado de fácil limpieza que previene la acumulación de suciedad
- Salida de agua optimizada
- Diseño robusto y operación segura

Grupos de productos

Descripción

Centrifugado eficiente y uso intuitivo

La centrifugadora de hortalizas y lechuga KS-7 ECO se destaca por su uso y limpieza simples, y garantiza un secado eficiente de diferentes alimentos. Centrifuga de manera eficiente y fiable una amplia gama de productos, desde lechuga cortada, hortalizas y frutas, hasta productos en conserva, encurtidos o caviar, con 7 velocidades de centrifugado.

La centrifugadora de hortalizas y lechuga KS-7 ECO se puede integrar en líneas procesadoras o bien utilizar como máquina individual. Como componente de las líneas procesadoras, se encuentra a continuación del **proceso de lavado**, tras el cual los productos lavados se introducen en las cestas de centrifugado y se colocan manualmente en la KS-7 ECO.
Gracias a su construcción robusta y abierta y a su diseño higiénico para evitar la acumulación de suciedad en el área de centrifugado, la KS-7 ECO garantiza un proceso de centrifugado fiable e intuitivo.

La centrifugadora es ideal para el procesamiento de lechugas, hierbas, frutas y verduras cortadas y

muchos otros productos. También reduce, por ejemplo, los tiempos de escurrido de los productos en conserva como champiñones y hortalizas encurtidas o productos descongelados. Asimismo, también es posible centrifugar en seco otros alimentos como cangrejos, (sucedáneos de) caviar o incluso sésamo. Para los productos que contienen partes pequeñas se incluyen, de manera opcional, insertos de malla para las cestas de centrifugado. En función del producto, alcanza capacidades elevadas y una baja humedad residual.

Ventajas

Limpieza sencilla gracias al diseño higiénico

La estructura abierta permite acceder fácilmente al área de centrifugado, de modo que se puede limpiar de manera rápida y, además, resulta accesible para los trabajos de mantenimiento. Los sensores que detectan el cierre de la tapa se encuentran en la carcasa mecánica trasera y no hay esquinas de ángulos rectos en el interior de la máquina para evitar los depósitos de suciedad en el área de centrifugado.

Múltiples aplicaciones para un secado eficiente

La KS-7 ECO cuenta con 7 velocidades de centrifugado ajustables y el tiempo de centrifugado se puede configurar de manera individual y continua. De este modo, es posible adaptar el proceso de centrifugado a diferentes productos.

Salida de agua optimizada

El suelo inclinado y la salida de agua a través de un caño de 60 mm de diámetro permiten que el agua se escurra de forma rápida y fiable.

Datos técnicos

Potencia eléctrica	Potencia	0,75 kW
	Tensión	230 V
	Frecuencia	50 Hz
Medidas	L x An x Al	862 x 595 x 927 mm
	Peso	140 kg
Otro	Velocidad de centrifugado	250-850 r. p. m.
	Volumen de la cesta	44 l

Los datos indicados son datos estándar. Además, opcionalmente es posible una adaptación a otras redes de suministro (por ejemplo, 230 V/60 Hz) (se exceptúan las máquinas manuales y neumáticas). Se reserva el derecho a realizar modificaciones.

© KRONEN GmbH