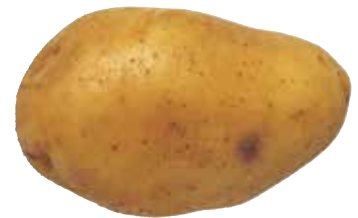


Peladoras PL



Serie de peladoras para altas exigencias
diseñadas y construidas para la industria
procesadora de alimentos



Peladoras PL: PL 25S, PL 25K, PL 40K

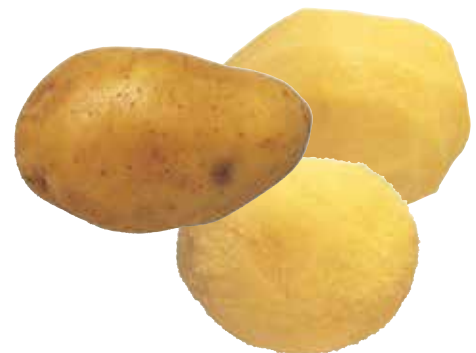


La Serie PL consta de dos sistemas de pelado y un Sistema de lavado para escoger.

- El Sistema de cuchillas pela las papas o patatas, zanahorias, remolachas/beterrabas, nabos y otros vegetales duros, dejándolos como si fuera pelado a mano. Es la solución ideal para producto entero, con mayor vida útil. Las papas peladas no se decoloran.
- El Sistema abrasivo pela de modo rápido y económico, para posterior proceso. La cobertura de óxido de aluminio abrasivo en el cesto y el disco puede reemplazarse fácilmente por un cesto y disco recubiertos por goma o caucho, convirtiendo el equipo en una lavadora de tubérculos.
- El Sistema de botones de goma se puede utilizar para lavar papas, zanahorias, etc. El área de pelado redondeada y de fácil acceso y limpieza, permite disponer de los residuos sin pérdidas, asegurando un entorno higiénico. Lavar y pelar en un solo paso: Por medio de una entrada de agua superior, el producto es lavado durante el pelado y el abrasivo se va limpiando.

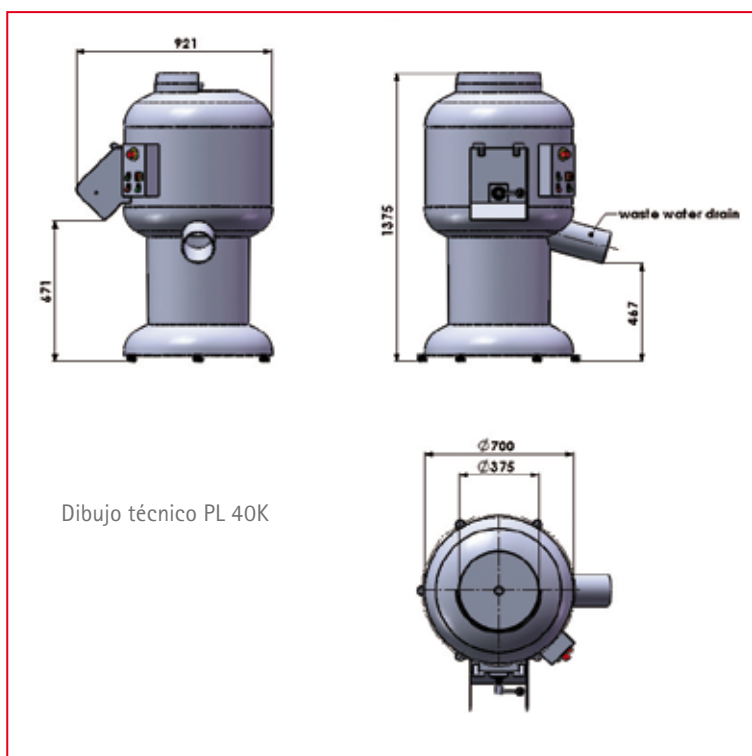
Las peladoras PL están equipadas con un temporizador ajustable de 1 a 6 minutos (PL 25S) y de 1 a 10 minutos (PL 25K & PL 40K). La apertura neumática de puerta (opcional para PL 40K) permite una integración sencilla de la máquina en una línea automática de producción.

La descarga a través de la puerta neumática es seguida por un cierre automático para permitir el siguiente pelado.



Las peladoras PL están concebidas para integrarse en líneas completas y continuas de proceso de tubérculos, para lavar, pelar, cortar, cubetear hasta 1200 kg por hora. La carga y el proceso de pelado están controlados por un comando centralizado.

Sistema económico & sistemático de pelado de tubérculos



Especificaciones técnicas PL 25K:

Volumen de proceso, depende de producto:	hasta 400 kg/h
kg por lote:	25 kg
Voltaje:	400V, 50H ó 220V, 60Hz / 3Ph
Potencia:	1,1 kW
Dimensiones (AxLxH):	815 x 705 x 1285 mm

Especificaciones técnicas PL 25S (Sistema de cuchillas):

Volumen de proceso, depende de producto:	hasta 400 kg/h
kg por lote:	25 kg
Voltaje:	400V, 50H ó 220V, 60Hz / 3Ph
Potencia:	1,5 kW
Dimensiones (AxLxH):	735 x 750 x 1195 mm

Especificaciones técnicas PL 40K:

Volumen de proceso, depende de producto:	hasta 600 kg/h
kg por lote:	40 kg
Voltaje:	440V, 50H ó 220V, 60Hz / 3Ph
Potencia:	1,5 kW
Dimensiones (AxLxH):	930 x 921 x 1375 mm



Recambio rápido del cesto de pelado

Recambiar el cesto cilíndrico y el disco, lleva menos de 3 minutos. Esto, en combinación con el fondo redondeado de la peladora, permite una fácil y rápida limpieza. El amplio diámetro interior permite un pelado cuidadoso y de baja presión para el producto.



Sistema novedoso de pelado por cuchillas (PL 25S)

Ambos lados de las hojas de cuchillas se pueden utilizar mediante el giro a derecha o izquierda del equipo. Se puede cambiar el giro de rotación mediante un adaptador Cekon. Los productos pelados en este equipo tienen una apariencia similar al pelado manual. La superficie super suave que se logra luego del pelado y el aspecto fresco que otorgan papas, incluso papas viejas, es sorprendente. Las pérdidas son mínimas. Las hojas están dispuestas de tal modo que las papas o patatas son guiadas entre las cuchillas a la exacta profundidad de la cáscara. Piedras y otros materiales extraños son expulsados automáticamente por detrás de las cuchillas.



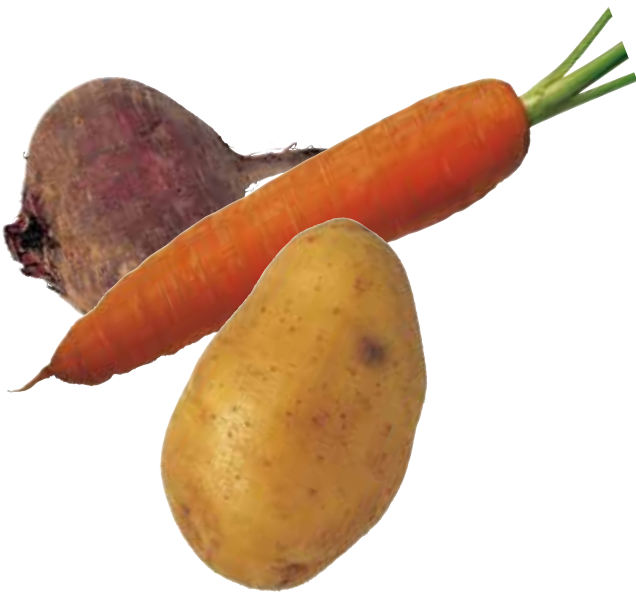
Diferente granulometría para atender necesidades especiales

Disponemos de varios tamaños de granulometría, de acuerdo a diferentes requerimientos y demandas del cliente:

- EK24 para papas/patatas y otros tubérculos duros
- Recubrimiento fino, a solicitud

Gama de productos:

- **Cortadoras de cinta**
GS 10-2, GS 20, GS 25V
- **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 V
- **Cortadora multiusos** KSM 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 y sistemas de secado por succión**
- **Peladoras** para cítricos, melones, manzanas, piñas, patatas, zanahorias, apio nabo, etc.
- **Empaquetadoras verticales de flujo**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**



Desarrollamos y fabricamos máquinas unitarias y también líneas completas de proceso para la industria alimenticia. Hemos implementado exitosamente procesos de producción para usted, combinando eficientemente máquinas unitarias. KRONEN – soluciones inteligentes y tecnología convincente para la industria procesadora de vegetales.



KRONEN GmbH

Römerstraße 2a
D-77964 Kehl am Rhein / Alemania
Teléfono: +49 (0) 7854/96 46-0
Fax: +49 (0) 7854/96 46-50
info@kronen.eu

www.kronen.eu

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH