

AS 6

Machine pour peler et découper les pommes



Pour éplucher, étrogner
et couper les pommes,
en quartiers
et/ou en tranches

La **machine pour peler et découper les pommes AS6** est parfaitement appropriée pour le traitement des pommes de différents calibres (de 55 à 85 mm de diamètre). Elle permet de traiter jusqu'à 900 pommes par heure et est donc optimale pour des applications industrielles.

Avantage décisif :

Une vitesse de production accrue grâce à l'alimentation et à l'évacuation automatiques des produits. Autre point positif : son ergonomie.

Simplicité et efficacité :

La machine traite jusqu'à 3 pommes à la fois, en 4 étapes :

1. Les pommes sont placées manuellement, la station de coupe est **alimentée automatiquement** pour prévenir tout risque d'accident.
2. **Les pommes sont épluchées automatiquement et éventuellement tranchées.**
3. Elles sont **étrognées** et éventuellement **coupées en quartiers pour obtenir de petits morceaux de pommes** qui conviendront parfaitement aux salades de fruits et toppings de gâteaux
4. Le produit final est **évacué automatiquement sur une glissière.**

Avantages :

- La machine est montée sur un châssis. Le nettoyage est rapide et aisé, tout comme le changement d'accessoires.
- Il est possible de faire fonctionner plusieurs machines en parallèle pour accroître la production.

Large sélection d'accessoires :

- Diviseurs : pour 2 / 4 / 8 / 12 / 16 ou 24 quartiers
- Trancheurs : pour des tranches de 3,5 / 4,5 / 5,5 / 7,5 / 10 / 14 et 20 mm
- Etrogneurs : Ø 20, 23 et 27 mm

Alternatives :

Pèle-pommes **AS4**, modèle de table permettant de traiter jusqu'à 600 pommes par heure, ou **AS2** (sans tranchage).

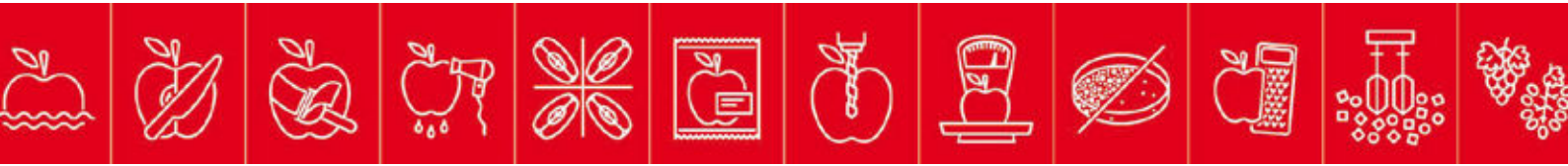


Données techniques :

Capacité avec une seule AS6 :	jusqu'à 900 pommes par heure
Calibre des produits :	Ø 55 – 85 mm
Puissance :	0,25 kW
Branchement :	230V, 50/60 Hz
Pression :	6 bar
Consommation air comprimé :	7 l / min
Dimensions (L x l x h) :	861 x 823 x 1715 mm
Poids :	163 kg



Gamme de produits



- Coupeuses longitudinales GS 10-2, GS 20
- Trancheuses / Segmenteuses
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- Coupeuses spéciales et presses à découper
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL,
Multicorer, TT 450
- Cubeuse et coupeuse en bâtonnets KUJ V
- Coupe-légumes „spaghetti" SPIRELLO 150, S 021
- Coupeuse multifonctions KSM 100
- Coupeuse à choux CAP 68
- Etrogneur à choux KSB
- Portionneuses à grille
PGW, HGW
- Equipements pour le lavage des légumes
et des salades
- Peleurs
pour agrumes, melons, pommes, ananas, pommes de
terre, carottes, navets, betteraves, etc.
- Essoreuses et systèmes d'égouttage
- Ensacheuses
- Machines spéciales
- Lignes de production complètes



KRONEN développe et produit des machines individuelles, standards ou spéciales et des lignes complètes pour la préparation, la coupe, le lavage, l'essorage, l'épluchage et l'ensachage des produits alimentaires.

Nous vous proposons des solutions adaptées à vos besoins particuliers.

N'hésitez pas à nous contacter!



KRONEN GmbH

Römerstraße 2a
77964 Kehl am Rhein
Germany

Phone: + 49(0) 78 54/96 46-0
Fax: + 49(0) 78 54/96 46-500
info@kronen.eu