

SYSTEME COMPLET D'ESSORAGE EN CONTINU K650



Le système d'essorage K650 est le système idéal pour essorer différents types de salades et légumes au sein d'un processus de traitement continu. Il est parfaitement adapté pour l'essorage de fruits, légumes, salades, champignons et herbes coupés dans le cadre d'une utilisation industrielle.

En fonction de la consistance, de la forme et de la taille du produit ainsi que du degré d'essorage requis, il est possible de régler les temps et les vitesses d'essorage au moyen d'un écran tactile et de les enregistrer dans des programmes. En fonction de la durée de cycle et de la vitesse de rotation, certains paramètres sont automatisés : la vitesse du tapis tampon et du tapis d'évacuation. Le programme est ainsi clairement organisé et facile d'utilisation.

Un système de contrôle du volume est disponible en option pour optimiser les quantités au niveau de l'alimentation en produit, ce qui a un effet sur la capacité et l'action d'essorage. De plus, la machine se met automatiquement en veille lorsqu'elle ne contient pas de produit.

Déroulement du processus :

Après le lavage, le produit est rassemblé sur un convoyeur tampon en fonction du temps d'essorage. La durée et la vitesse d'essorage peuvent être adaptées à chaque produit et quantité. Cela permet d'obtenir un cycle d'essorage efficace, court et délicat. A la fin du cycle, le tambour de l'essoreuse ralentit et le produit est soufflé hors de la machine sur un convoyeur d'évacuation.

Le tapis d'évacuation est cadencé de sorte que le flux de produit vers le processus suivant (par ex. pesée/emballage) soit le plus régulier possible.

Le système d'essorage K650 constitue un complément idéal pour les laveurs type GEWA de KRONEN et peut également être intégré dans n'importe quel autre système qui requiert un processus d'essorage continu et ergonomique avec un minimum d'opérateurs.

Données techniques :

Puissance :	17 kW
Branchement :	400 V, 50 Hz, 3 Ph
Quantité de produit par cycle :	Max. 35 kg
Volume utile du tambour :	90 L
Alimentation air comprimé :	2 x 6 bar
Dimensions (L x l x h) en fonction de l'installation :	6600 x 4700 x 2400 mm
Jusqu'à :	9800 x 3000 x 2400 mm
Capacité en fonction du produit :	400 – 2800 kg/h



07/2018



Les avantages en un coup d'œil :



Utilisation facile avec écran tactile

L'armoire de commande, qui peut être placée de manière flexible autour de la machine, comporte un écran tactile dans lequel les programmes correspondants peuvent très facilement être saisis, modifiés et enregistrés.

Les paramètres principaux sont la vitesse d'essorage, la durée de l'essorage et un mode de rotation à droite/rotation à gauche réglable en option pour les produits à grandes feuilles.



Plusieurs solutions d'installation

L'introduction des produits dans l'essoreuse peut se faire de deux côtés de la machine et l'évacuation des produits après essorage peut se faire dans cinq directions différentes.

On compte ainsi 8 variantes d'installation, ce qui garantit une flexibilité maximale et le respect des exigences du client.



Hygiène et nettoyage

L'essoreuse est entièrement en acier inoxydable AISI 304 et en plastique adapté au contact alimentaire (surfaces en contact avec le produit).

Cette machine robuste a été construite conformément aux règles d'hygiène les plus strictes en vigueur et garantit ainsi un nettoyage rapide et facile.

Pour un nettoyage parfait et une hygiène optimale, les convoyeurs (alimentation, tampon et évacuation) sont équipés d'un système de détente rapide qui permet de les démonter rapidement et aisément.

