

NOUVEAU

Séchage

Système de séchage horizontal K1040H

L'essoreuse horizontale pour salades, légumes et produits végétaliens s'intègre parfaitement dans les lignes de transformation.

Le système K1040H est peu encombrant et sèche les produits en continu, sans les abîmer.

Capacité max 1,5 t/h



Vos avantages

- ❖ Évacuation continue de l'eau : conçue pour une intégration dans des lignes de transformation de capacité moyenne.
- ❖ Dimensions compactes pour un faible encombrement
- ❖ Grande capacité de séchage, permet par ex. de ramener l'humidité résiduelle de la salade à 2-4 %
- ❖ Utilisation ultra simple tout en garantissant l'accessibilité pour une hygiène optimale
- ❖ Le traitement est extrêmement doux et régulier, ce qui convient donc aux produits fragiles

Portrait

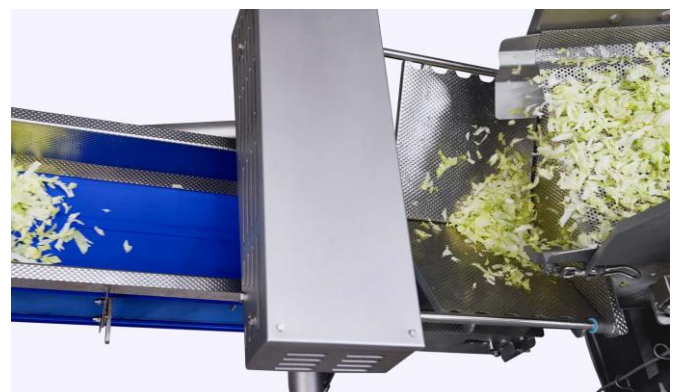
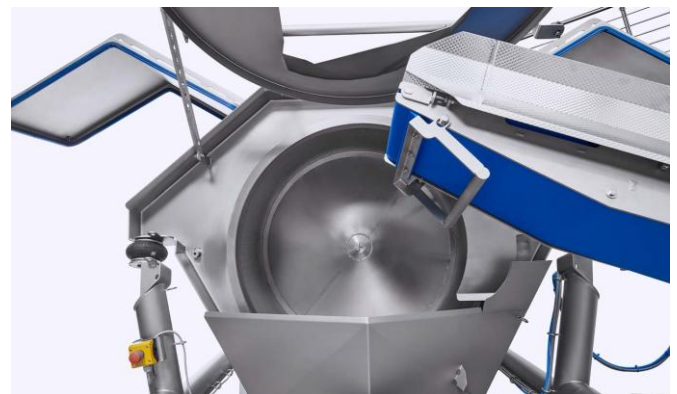
Système de séchage pour lignes de transformation : séchage efficace et hygiénique de 1,5 tonne de salades et légumes par heure

Le système de séchage K1040H tout automatique essore en douceur la salade, les légumes et les produits végétaliens. La machine s'intègre parfaitement dans les lignes de transformation en continu et traite les produits transférés directement depuis le laveur vers le tapis d'alimentation.

Le système K1040H convient aussi bien aux légumes à feuilles légers, comme les jeunes pousses, les salades composées, les herbes aromatiques et les épinards qu'aux légumes coupés plus lourds, comme les dés d'oignons ou les bâtonnets de carotte, les légumes marinés et les produits végétaliens.

Le produit humide est transféré d'un laveur (largeur maximale de transfert 500 mm) vers le tapis d'alimentation du système K1040H. Le tapis d'alimentation comprend une fonction tampon pour un traitement continu, même si l'essoreuse sèche par lots. La disposition optimisée du tapis d'alimentation et du système de séchage permet une alimentation et une répartition homogènes des produits dans le tambour. La grande surface du tambour permet un résultat de séchage particulièrement délicat. Grâce à la force centrifuge élevée, les temps d'essorage sont réduits (par rapport à desessoreuses plus petites comme, par exemple, la **KS-100 PLUS**). La quantité de produit alimenté peut être améliorée avec un contrôle de volume en option.

Groupes de produits



L'accélération du tambour à la vitesse programmée élimine l'eau qui reste à la surface des produits lavés. À l'issue du cycle de séchage, le produit essoré est délicatement transféré par soufflage dans des conteneurs standard de 200 l ou sur le tapis d'évacuation en option.

Le produit séché peut ensuite être transféré vers une ligne automatique de pesage et d'emballage.

La durée et la vitesse d'essorage sont réglables sur quatre niveaux, en fonction du produit et de sa quantité. L'utilisation est donc particulièrement aisée. La capacité individuelle se calcule en fonction du produit, de la vitesse d'essorage et de la durée.

Les systèmes de séchage **K650** et **K850** de KRONEN offrent des alternatives performantes pour des capacités jusqu'à 5 tonnes par heure.



Avantages



Conception compacte pour un encombrement réduit

La conception bien pensée du système K1040H permet de minimiser l'encombrement au sol et de l'intégrer de manière flexible dans les lignes de transformation. Comme le tapis d'alimentation et l'essoreuse sont parfaitement compatibles, il n'est pas nécessaire d'ajouter un tapis transversal pour l'introduction des produits dans le tambour, ni un tapis tampon mobile et pivotant.

Grâce au système de sécurité mis au point, le système ne requiert ni zone de protection ni grille de sécurité, qui pourraient encombrer l'espace et compliquer le nettoyage et les opérations.

Le coffret de commande, peu encombrant, est fixé sur la partie de la machine qui vibre le moins. L'accent est ainsi mis sur l'hygiène, la simplicité et la sécurité d'utilisation, ainsi que sur un encombrement réduit.



Nettoyage efficace et usure faible

La conception ouverte et hygiénique garantit un nettoyage et un entretien aisés. Elle réduit le nombre de pièces d'usure et simplifie leur remplacement.

Le tapis d'alimentation est mobile et peut être facilement pivoté sur le côté pour le nettoyage.

La configuration particulière du tapis d'alimentation et de l'essoreuse permet de se passer de composants supplémentaires pour l'alimentation régulière des produits, ainsi que de grilles de sécurité.

Ainsi, toutes les zones du système de séchage sont faciles d'accès. Le nettoyage du tambour et du tapis d'alimentation est rapide et efficace.



Utilisation particulièrement simple

La durée et la vitesse d'essorage peuvent être réglées chacune sur quatre niveaux à l'aide de deux interrupteurs à positions multiples. De plus, le cycle d'essorage peut être adapté aux exigences des différents produits : qu'il s'agisse de feuilles de salade légères et délicates ou de produits coupés plus lourds, comme les dés de carotte, le système K1040H permet d'obtenir un séchage parfait qui préserve les produits. L'utilisation est conviviale et intuitive.

Données techniques

| | | |
|----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Puissance électrique | Puissance | 11 kW |
| | Tension | 3~400 V N/P |
| | Fréquence | 50 Hz |
| Air | Pression de travail | 2x6 bar |
| Dimensions | LxlxH | 4300 x 3200 x 2300 mm |
| | Poids | 1266 kg |
| | Hauteur d'entrée/de chargement | 858 mm |
| | Hauteur de sortie/d'évacuation | 740 mm |
| Divers | kg par lot | 17 kg |
| | Volume total | 80 l |
| | Vitesse d'essorage | 650 tr./min. |
| | Temps d'essorage | 50 sec. |
| | Cycle complet | 67 sec. |

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.