



KSB-2 Etrogneur à choux
CAP 68 Coupeuse à choux
Pour un travail efficace des choux

INDUSTRADE

17, rue Alfred Kastler • 67300 Schiltigheim
C.S. 50007 • F 67012 Strasbourg Cedex
Tél. 03 90 20 07 07
info@industrade.fr • www.industrade.fr

CAP 68 Coupeuse à choux

La coupeuse à choux CAP 68 est conçue pour le traitement efficace de grandes quantités de choux entiers (par exemple les choux rouges et blancs, les choux pointus) jusqu'à un diamètre de 270 mm.

Alimentation optimale des produits

Le large tube d'alimentation assure un remplissage continu de la machine. Les lames inclinées du disque de coupe et la forme spéciale de l'amenée du produit permettent une introduction optimale des choux tout en évitant que les têtes ne soient projetées et « sautent » hors de la machine. Un dispositif de coupe supplémentaire spécial permet de couper les lanières à la longueur souhaitée selon les besoins du client.

Épaisseurs de coupe

Les épaisseurs de coupe standard sont les suivantes : 1,3 mm ; 1,8 mm ; 2,3 mm et 2,8 mm. D'autres épaisseurs de coupe sont possibles sur demande.

Nettoyage et hygiène

Le démontage rapide et facile des composants tels que le tube d'alimentation, le disque de coupe et la trémie d'évacuation du produit coupé permet un nettoyage parfaitement hygiénique.

Accessoires

La coupeuse CAP 68 peut être équipée en option d'un tapis convoyeur de sortie qui assure une évacuation continue du chou coupé vers l'étape de transformation ou de conditionnement ultérieure.



Capacités

Chou blanc/chou rouge	jusqu'à 2500 kg/h
Oignons	jusqu'à 1800 kg/h

Données techniques

Dimensions

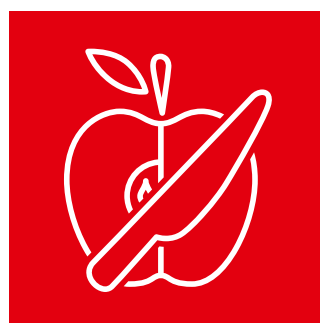
(L x l x h) :	1385 x 1010 x 1690 mm
Poids :	450 kg
Hauteur entrée/alimentation :	1120 mm
Hauteur sortie/évacuation :	545 mm

Branchement électrique

Puissance :	1,5 kW
Tension, Fréquence :	3~400 V N/PE 50 Hz
	230/3/ 60 Hz

Données produits à transformer

Hauteur max. produit brut :	266 mm
-----------------------------	--------



KSB-2 Étrogneur à choux

L'étrogneur à choux KSB-2 étrogne efficacement jusqu'à 600 choux par heure (par exemple les choux rouges et blancs, les choux pointus) et se caractérise par son utilisation ergonomique, sa stabilité et sa conception hygiénique.

Construction compacte et sécurité de travail élevée

Grâce à sa construction à la fois compacte et pourtant facilement accessible, le KSB nécessite peu d'espace tout en permettant en même temps de remplacer facilement et rapidement toutes les pièces d'usure. La commande bi-manuelle assure la sécurité de l'opérateur.

Profondeur d'étrégnage réglable pour de meilleurs rendements

La profondeur d'étrégnage librement réglable et la course adaptable de l'outil permettent d'étrégnier des choux de toutes les tailles. Le chou est placé dans la machine avec le trognon vers le bas et est poussé sur le couteau d'étrégnage par un système pneumatique. L'évacuation orientée des déchets permet un travail propre.

Option : accessoire réducteur

Un accessoire de réduction de la couronne d'étrégnage est disponible en option pour permettre l'optimisation du traitement des choux de plus petite taille.



Capacités

Chou blanc	jusqu'à 2700 kg/h
Chou rouge	jusqu'à 2400 kg/h

Données techniques

Dimensions

(L x l x h) :	837 x 810 x 1403 mm
Poids :	193 kg
Hauteur entrée/sortie du produit :	1008 mm

Branchement électrique

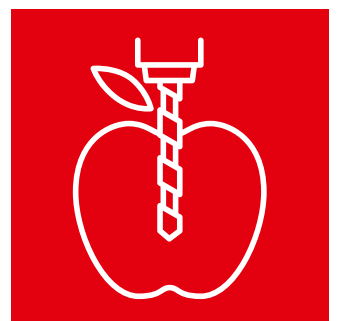
Puissance :	0,6 kW
Tension, Fréquence :	3~400 V N/PE 50 Hz
	230/3/ 60 Hz

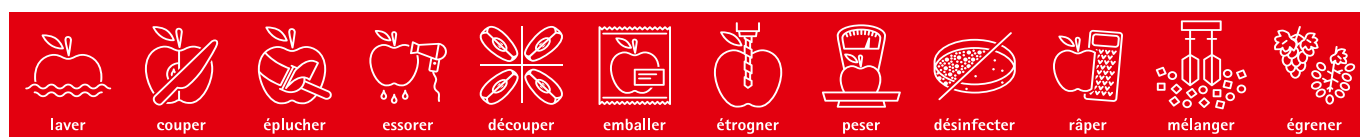
Pneumatique

Pression de fonctionnement :	6 bar
------------------------------	-------

Données produits à transformer

Hauteur max. produit brut :	335 mm
-----------------------------	--------





- Coupeuses longitudinales GS 10-2, GS 20
- Trancheuses / Segmenteuses
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- Machines particulières / Presses à découper
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450
- Cubeuse et coupeuse en bâtonnets KUJ V
- Coupeuses à lanières / à spirales
SPIRELLO 150, S 021
- Coupeuse multi-fonctions KSM 100
- Coupeuse à choux CAP 68
- Etrogneur à choux KSB-2
- Presse à découper manuelle ou pneumatique
PGW, HGW
- Laveurs
- Peleurs
pour agrumes, melons, pommes, ananas, pommes de terre, carottes, navets, betteraves, etc.
- Essoreuses et systèmes d'égouttage
- Ensacheuses
- Équipements particuliers
- Lignes de production complètes



N'hésitez pas à nous contacter, nous vous conseillerons volontiers sur les possibilités de transformation du chou !

Nous développons et produisons des machines individuelles, standard ou spéciales et des lignes complètes pour l'industrie agroalimentaire.

Nous vous proposons des solutions individuelles spécifiques à votre entreprise ou nous pouvons concevoir et réaliser des processus de production complets pour vous.

Nous nous réjouissons de votre demande !

Pour plus d'informations, voir processus de chou :



Une entreprise de Zillgith
Beteiligungs GmbH

KRONEN GmbH
Römerstraße 2a
D-77964 Kehl am Rhein
Allemagne
Tél. : +49 (0) 7854/96 46-0
Fax : +49 (0) 7854/96 46-500
info@kronen.eu
www.kronen.eu