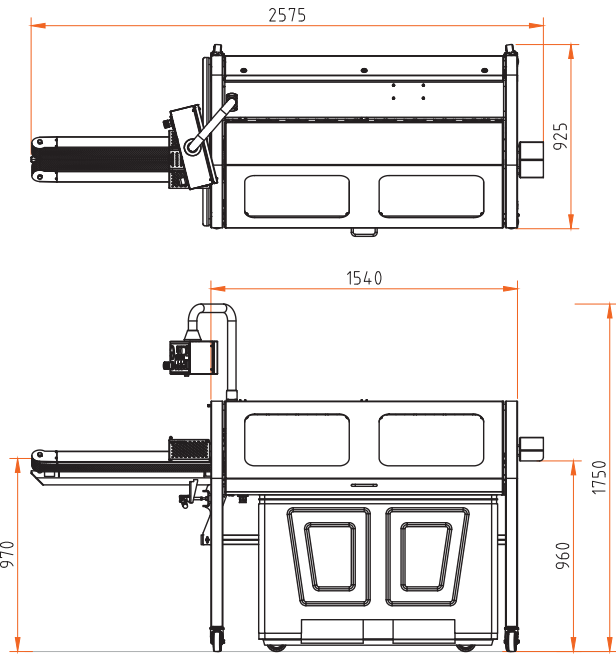


Produktspezifikationen

Die universelle Messerschäler UP kann Möhren eines Durchmessers von 25 mm bis 65 mm verarbeiten. Die Länge muss mindestens 150 mm betragen. Für den UP-8000 gilt eine Mindestlänge von 160 mm.

Technische Daten

Typ	UP-4000	UP-6000	UP-8000
Anschlussspannung	230 V, 1 ph, 50 Hz	230 V, 1ph, 50 Hz	230/400 V, 1 ph 50 Hz
Installierte Leistung	0,8 kW	0,5 kW	1,2 kW
Abmessungen (LxBxH)	2.440 x 720 x 1.485 mm	2.575 x 925 x 1.750 mm	3.565 x 680 x 1.915 mm
Druckluft	8 bar	8 bar	8 bar
Leistung	5.000 Stck./Std.	6.000 Stck./Std.	8.000 Stck./Std.



Sormac B.V.

P.O. Box 419
NL-5900 AK Venlo
Huiskensstraat 68
NL-5916 PN Venlo

T: +31 (0)77 351 84 44
F: +31 (0)77 320 48 01
info@sormac.nl
www.sormac.com

© Sormac B.V.. Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten.

UP-D/E/2026/2

Messerschäler UP-Serie



Funktionsprinzip

Die universelle Messerschäler UP von Sormac eignet sich für das Schälen von langen Produkten wie etwa Möhren, Rettich und Gurken. Das Produkt wird auf dem V-Band abgelegt, das anschließend das Produkt zum ersten Transportwalzensatz transportiert. Für die Modelle UP-4000 und UP-6000 ist eine Produktausrichtung (Spitze nach vorne) erforderlich. Beim UP-8000 ist dies nicht nötig, es sei denn, die Produkte sind stark konisch.

Die Maschine umfasst mehrere Transportwalzen, die das Produkt horizontal durch die Maschine transportieren. Während des Transports durchläuft das Produkt 8 Schälstationen, die das Produkt vollständig schälen.

Die Messerstationen und Transportwalzen sind mit Schnellspannern ausgestattet, die einen schnellen Wechsel dieser Komponenten für die Wartung und Reinigung ermöglichen.

Der Schälabfall verlässt die Maschine an der Maschinenunterseite und wird dort in Abfallbehältern aufgefangen.

Leistung

Die Kapazität pro Modell:

- UP-4000 - 5.000 Stck./Std.
- UP-6000 - 6.000 Stck./Std.
- UP-8000 - 8.000 Stck./Std.

Abhängig von der Zufuhr.

