

Éplucheuse à couteaux **KWS**



Principe de fonctionnement

L'éplucheuse à couteaux de type KWS convient pour l'épluchage de petites carottes comme les carottes nouvelles. Le produit est poussé à la main sur la table d'alimentation, entre les deux premiers rouleaux de transport.

Le produit est transporté à l'horizontale au travers de la machine, au moyen de rouleaux de transport. Lors de son passage à travers la machine le produit passe par 8 stations d'épluchage qui sont positionnées de telle manière que le produit y est épluché sur tout son contour.

Les stations à couteaux et les rouleaux de transport sont équipés d'un système de changement rapide, qui permet de les échanger facilement, par exemple pour le nettoyage et l'entretien.

Les épluchures sont récupérées dans le bac à déchets accompagnant l'appareil, qui peut être placé sous la machine.

Capacité

La capacité du modèle KWS s'élève à $\pm 2\,500$ à $3\,000$ unités par heure, en fonction du produit.

Fourniture

- éplucheuse à couteaux KWS
- bac à déchets

Options

- autres combinaisons de stations d'épluchage



Spécification du produit

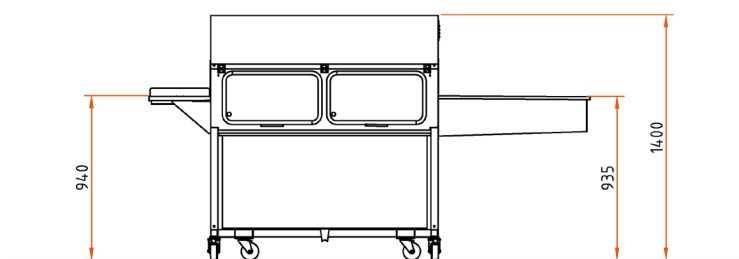
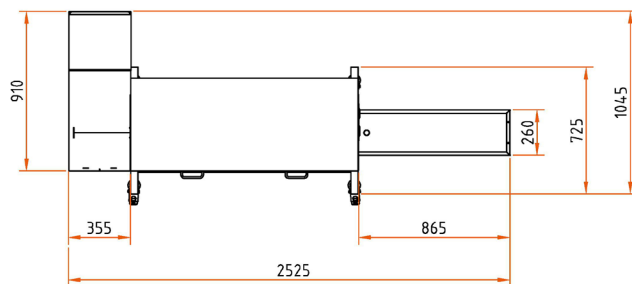
Le diamètre des produits à traiter doit être situé entre 8 et 45 mm. La longueur minimale doit être de 100 mm.

Avantages

- surface lisse, durée de conservation prolongée et résultat final « épluché main »
- concept de machine hygiénique (dépose simple des stations d'épluchage)

Caractéristiques techniques

Type	KWS
Tension d'alimentation	230 / 400 V; 3~ (50 / 60 Hz)
Puissance installée	0,6 kW
Dimensions (LxIxH)	2 525 x 1 045 x 1 400 mm
Pression d'air comprimé	min. 3 bars / max. 8 bars



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. Tous droits réservés. Sous réserve de modifications.