

Expertos en corte preciso S195, HGW, PGW



Corte preciso de frutas y verduras –
Accesorios de corte, empujadores y otros accesorios

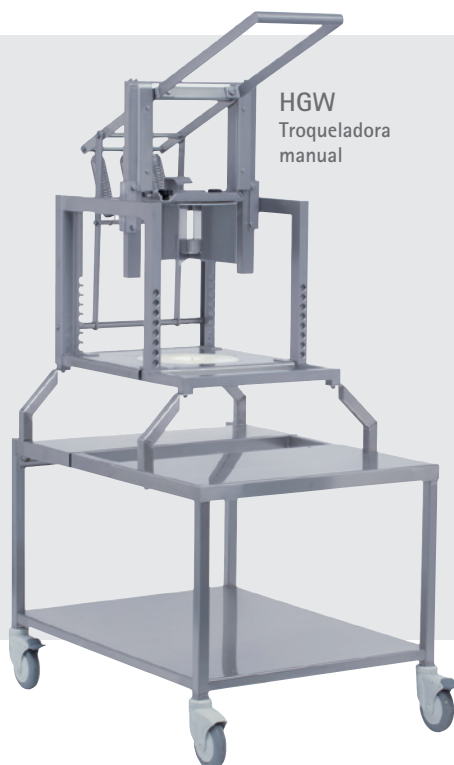


Corte preciso de frutas y verduras

2



S 195
Troqueladora manual



HGW
Troqueladora
manual



PGW
Máquina
troqueladora
neumática

S195

Puede usar la troqueladora manual S195 para cortar gajos, bastones y figuras de hortalizas y frutas (hasta 95mm de diámetro).

La S195 es un aparato manual que también ofrece gran flexibilidad y calidad de corte

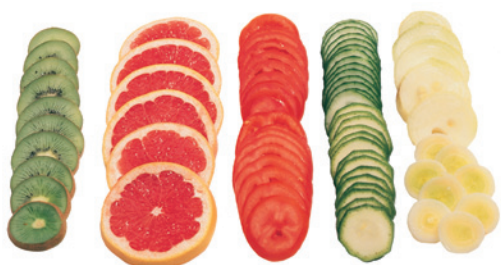
PGW/HGW

Las troqueladoras ofrecen una gran variedad de formas de corte de frutas, lechugas, verduras y otros alimentos. Mientras que la HGW es manual, la PGW es neumática (hasta 600 golpes por hora). La PGW también está disponible en un modelo XL con una altura de elevación superior (hasta 400mm) apta para productos grandes hasta 300mm de diámetro. Este catálogo muestra un compendio completo de todas las formas posibles de corte. Para cada herramienta de

corte encontrará la cuchilla apropiada con el empujador a juego montado en una placa soporte.

Además, ofrecemos muchos consejos de uso prácticos para preparar y procesar varios alimentos, facilitando así su trabajo y garantizándole un corte preciso.

¡Un corte preciso y una presentación atractiva de sus productos – muy fácil con las máquinas y accesorios de KRONEN!



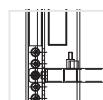
Troqueladoras S195, HGW, PGW

3

Estas máquinas son todas de fácil manejo, muy flexibles, fáciles de limpiar y cumplen con las normas de seguridad e higiene europeas.

CONTENIDO

A destacar	4
Productos	5
Planos técnicos y especificaciones	6
Accesorios de corte – resumen	7 – 17
Accesorios	18
Máquinas de alta capacidad	19

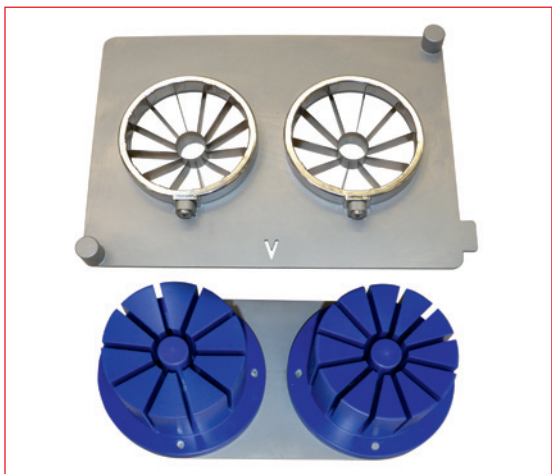


A destacar



Más de 200 accesorios de corte

Además de las formas de corte clásicas como rodajas, cubos, gajos, bastones y segmentos una gran variedad de cortes especiales es posible: triángulos, diamantes, barcos o formas individuales como dinosaurios, estrellas, letras, etc.



Cambio de herramientas de corte en pocos segundos

Todos los accesorios de corte consisten de una cuchilla, un empujador y una placa soporte para el empujador. Tenemos disponibles cuchillas alternativas o de recambio que encajan fácilmente en las máquinas.

Algunos accesorios especiales están disponibles:

- Cilindro o porciones de piña, pelado, corte y descorazonado
- Deshuesador de mango
- Cortador de kiwis
- Descorazonador de pimientos
- Descorazonador y porcionador de col Saboya
- Descorazonador de col
- Porcionador de col
- Una multitud de cuchillas de figuras



Accesorios

Cintas, soportes móviles y carros para el almacenamiento seguro de todos los accesorios de corte son accesorios altamente útiles que le permiten realizar un trabajo eficiente.

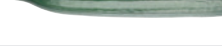
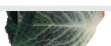


Aprobado por la FDA

Todos los componentes que están en contacto con alimentos están fabricados en acero inoxidable o plásticos aprobados por la FDA, esto es toda la máquina está aprobada por la FDA. La aprobación de la FDA está documentada en el manual de instrucciones que se suministra con la máquina.

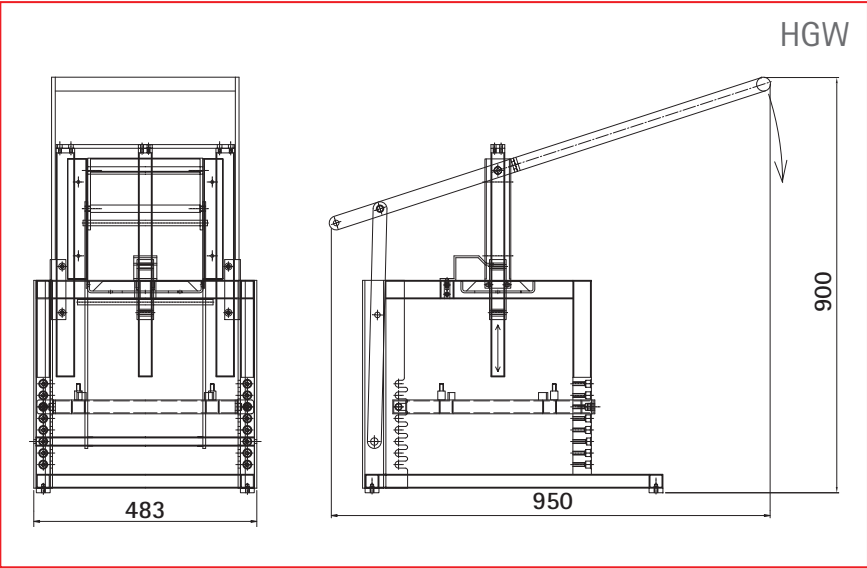
Productos

● Corte posible
○ Corte no posible

		HGW	PGW	S 195
Piña		●	●	○
Manzana		●	●	●
Berenjena		●	●	○
Pera		●	●	●
Coliflor		●	○	○
Pan		●	●	○
Lechuga iceberg		●	●	○
Pepino		●	●	●
Pomelo		●	●	○
Fruta confitada		●	●	○
Zanahoria		●	●	●
Patata		●	●	●
Kiwi		●	●	●
Nabo		●	●	○
Lima		●	●	●
Mango		●	●	○
Melón		●	●	○
Naranja		●	●	●
Pimiento		●	●	●
Champiñón		●	●	●
Tomate		●	●	●
Col roja y blanca		●	●	○
Col Saboya		●	●	○
Limón		●	●	●
Calabacín		●	●	●
Cebolla		●	●	●



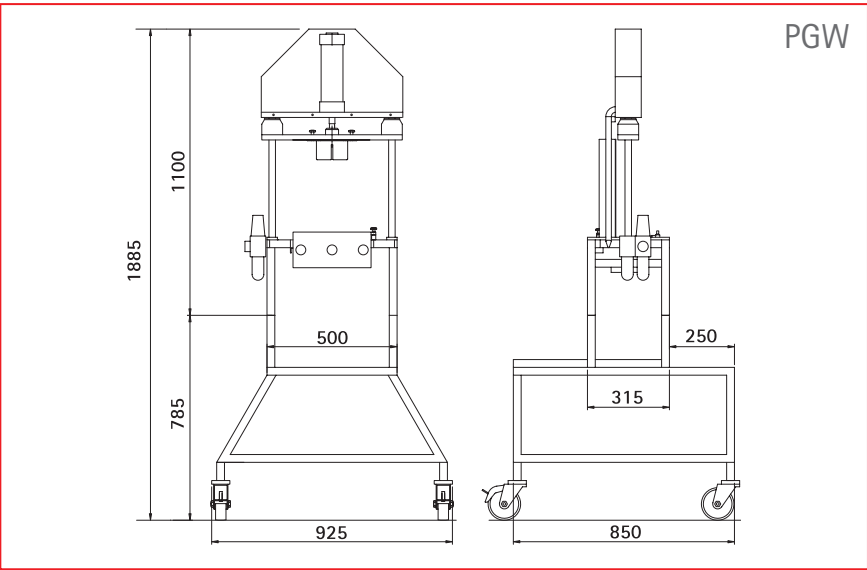
Planos técnicos y especificaciones



Medidas	
Dimensiones (Al x An x L)	483 x 950 x 900 mm
Peso	aprox. 36 kg

Formas de corte

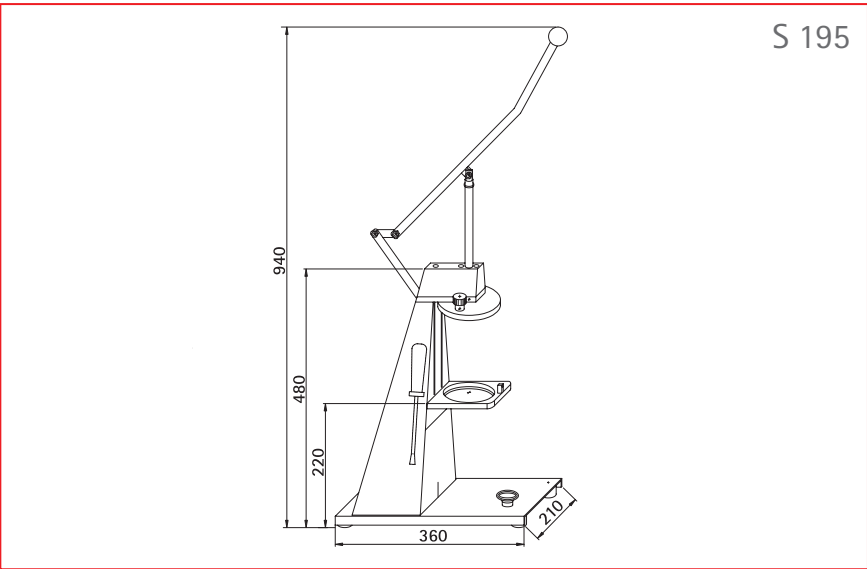
Cubos, diamantes, bastones, rodajas, triángulos, gajos, segmentos, corte de extremos, corte en mitades, perforado, descorazonado y pelado, corte de segmentos con o sin corazón.



Medidas	
Dimensiones máquina (Al x An x L)	500 x 315 x 1100 mm
Dimensiones estructura móvil (Al x An x L)	925 x 850 x 785 mm
Dimensiones completas (Al x An x L)	925 x 850 x 1885 mm
Peso	aprox. 55 kg

Formas de corte

Cubos, rodajas, gajos, segmentos, corte en mitades, perforado, descorazonado, corte en segmentos con o sin corazón.



Medidas	
Dimensiones (Al x An x L)	210 x 360 x 940 mm
Peso	aprox. 8,2 kg

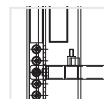
Formas de corte

Cubos, rodajas, gajos, segmentos, corte en mitades, descorazonado, perforado, corte en segmentos con o sin corazón.

Accesorios de corte – resumen

CONTENIDO

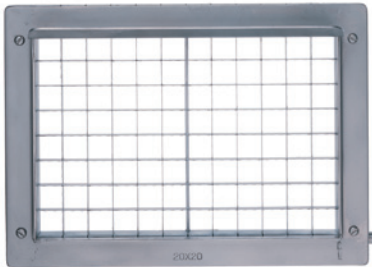
Rejilla de corte para cubos y bastones	
Rejilla de corte con forma de rombos	8
Rejilla de corte para tiras	
Accesorio de corte para figuras de forma ovalada	9
Accesorio de corte para segmentar productos alargados	
Accesorio deshuesador de mangos	10
Accesorio de corte en gajos con cuchilla central (grande)	
Accesorio de corte en gajos con descorazonador y cuchillas finas inclinadas	11
Accesorio de corte en gajos con cuchilla central y cuchillas finas inclinadas	
Accesorio de corte en gajos con pincho central y cuchillas finas inclinadas	12
Accesorio de corte para figuras y formas especiales	13
Accesorio de pelado y descorazonado de cilindros enteros de piña	
Accesorio de pelado de piña en forma de flor	14
Accesorio de pelado y descorazonado de cilindros enteros de piña	
Accesorio porcionador y descorazonador de pimientos	15
Accesorio de corte en cuartos y descorazonador de coles	
Accesorio de corte en cuartos y descorazonador de coles Saboya	16
Accesorio descorazonador de coliflor	
Accesorio de cuchillas en V	17
Accesorios	18



Búsqueda rápida

Encuentre su herramienta de corte con todas las instrucciones de uso mediante el número de página y la foto de muestra.

Accesorios de corte



Superficie de corte 16 x 24 cm



Rejilla de corte para cubos y bastones

HGW PGW S 195

Apta para procesar:

Col Saboya, col blanca, col roja, lechuga iceberg, berenjena, colirrábano, pimiento, tomate, cebolla, calabacín, pepino, melón, manzana, mango, papaya.

Preparación para el corte de troqueles y dados:

Cortar la col Saboya, col blanca, col roja, lechuga iceberg, berenjena, melón, manzana, mango, papaya o colirrábano en rodajas no muy gruesas y colocar sobre la rejilla. Los tomates y los pepinos deben ser cortados por la mitad, extraer el centro y los pedúnculos, y colocarlos sobre la rejilla con la piel hacia abajo. Las cebollas hay que partirlas por la mitad y colocarlas sobre la rejilla.

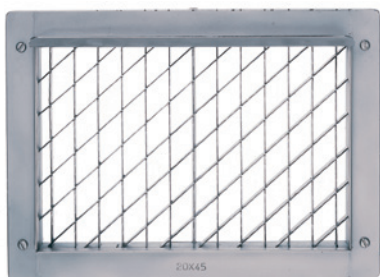
Preparación para el corte de bastones:

Limpiar zanahorias, calabacines o pepinos y cortarlos a la longitud apropiada, entonces colocarlos de pie sobre la rejilla. El colirrábano hay que pelarlo y cortarlo en cuadrados y colocarlo de pie sobre la rejilla.

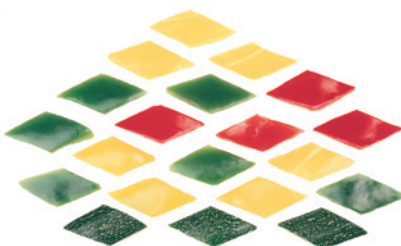
Las siguientes medidas de corte están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
6 x 6 mm	191 1106HV	6 x 6 mm	191 1170
8 x 8 mm	191 1108HV	8 x 8 mm	191 1171
10 x 10 mm	191 1110HV	10 x 10 mm	191 1172
15 x 15 mm	191 1115HV	15 x 15 mm	191 1173
20 x 20 mm	191 1120HV	20 x 20 mm	191 1172 o 191 1174
25 x 25 mm	191 1125HV	25 x 25 mm	191 1195
30 x 30 mm	191 1130HV	30 x 30 mm	191 1172 o 191 1186
40 x 40 mm	191 1140HV	40 x 40 mm	191 1172 o 191 1188

Rejillas para S195 disponibles bajo petición



Superficie de corte 16 x 24 cm



Rejilla de corte con forma de rombos

HGW PGW S 195

Apta para procesar:

Col Saboya, col blanca, col roja, lechuga iceberg, berenjena, colirrábano, pimiento, tomate, cebolla, calabacín, pepino, melón, manzana, mango, papaya.

Preparación para el corte de troqueles:

Cortar la col Saboya, col blanca, col roja, lechuga iceberg, berenjena, melón, manzana, mango, papaya o colirrábano en rodajas no muy gruesas y colocar sobre la rejilla. Los tomates y los pepinos deben ser cortados por la mitad, extraer el centro y los pedúnculos, y colocarlos sobre la rejilla con la piel hacia abajo. Las cebollas hay que partirlas por la mitad y colocarlas sobre la rejilla. Limpiar zanahorias, calabacines o pepinos y cortarlos a la longitud apropiada, entonces colocarlos de pie sobre la rejilla.

Las siguientes medidas de corte están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
10 x 20 mm	191 1364	10 x 20 mm	191 1365
15 x 30 mm	191 1358	15 x 30 mm	191 1359
20 x 45 mm	191 1362	20 x 45 mm	191 1363

Accesorios de corte



Superficie de corte 16 x 24 mm



Rejilla de corte para tiras/bastones

HGW PGW S 195

Apta para procesar:

Pimientos, lechuga iceberg, col Saboya, col blanca, col roja, berenjenas, colirrábano, tomates, cebollas, calabacín, pepinos, melones, manzanas, mangos, papayas.

Preparación para el corte de tiras/bastones:

Cortar la col Saboya, col blanca, col roja, lechuga iceberg, berenjena, melón, manzana, mango, papaya o colirrábano en rodajas no muy gruesas y colocar sobre la rejilla. Los tomates y los pepinos deben ser cortados por la mitad, extraer el centro y los pedúnculos y colocarlos sobre la rejilla con la piel hacia abajo. Las cebollas hay que partirlas por la mitad y colocarlas sobre la rejilla. Limpiar zanahorias, calabacines o pepinos y cortarlos a la longitud apropiada, entonces colocarlos de pie sobre la rejilla.

Las siguientes medidas de corte están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
9 x 40 mm	191 1149	9 x 40 mm	191 1181
20 x 40 mm	191 1142	20 x 40 mm	191 1178

9



Superficie de corte 16 x 24 cm

Accesorio de corte para figuras con forma oval

HGW PGW S 195

Apto para procesar:

Pimientos, patatas, colirrábano, berenjenas.

Preparación para el corte:

Cortar los pimientos por la mitad, quitar el centro y los pedúnculos y colocarlos sobre la rejilla con la piel hacia abajo. Las patatas y el colirrábano deben ser cortados en rodajas apropiadas y colocados sobre la rejilla. Los calabacines o las berenjenas hay que cortarlas en lonchas longitudinales y colocarlas sobre la rejilla.

Las siguientes medidas de corte están disponibles:

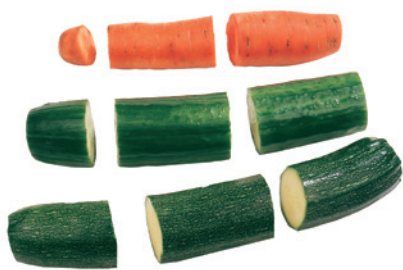
Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
8-huecos	191 1366	8-huecos	191 1367
10-huecos	191 1368	10-huecos	191 1369



Accesorios de corte



Superficie de corte 16 x 24 mm



Accesorio de corte para segmentar productos largos HGW PGW S 195

Apto para procesar:

Pepinos, calabacines, zanahorias y otros productos alargados.

Preparación para el corte de productos en segmentos con diferentes longitudes:

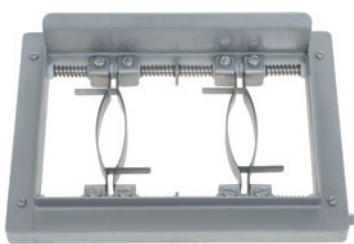
Limpiar pepinos, calabacines o zanahorias, posiblemente pelarlos, y colocarlos sobre el accesorio de corte, para entonces cortar en la longitud apropiada para procesos posteriores como puedan ser el corte de bastones o segmentos.

Preparación para cortar bastones:

Limpiar zanahorias, calabacines o pepinos, cortarlos en la longitud apropiada y entonces colocarlos de pie sobre la rejilla para bastones. El colirrábano hay que pelarlo y cortarlo en cuadrados y ponerlo de pie sobre la rejilla

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
35 mm	191 1870	35 mm	191 1890
60 mm	191 1874	60 mm	191 1894
80 mm	191 1879	80 mm	191 1899



Accesorio deshuesador de mangos HGW PGW S 195

Apto para el proceso de:

Mangos pelados y sin pelar.

Preparación:

Elija la cuchilla adecuada en función del tamaño de la fruta, entonces colóquela sobre la cuchilla y empujela a través de ella. Con esta operación el hueso será cortado de forma precisa.

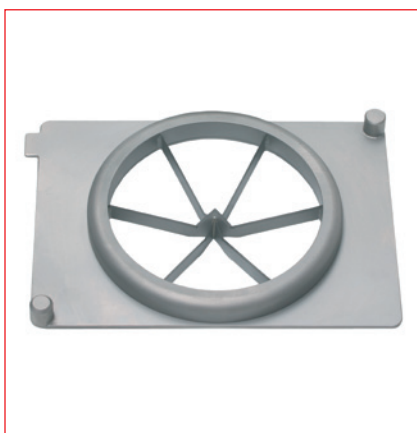
Es absolutamente necesario que nos diga el tamaño de la fruta y del hueso a la hora de hacer el pedido

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
	191 1390		191 1391



Accesorios de corte



Accesorio de corte en gajos con cuchilla central (grande)

HGW PGW S 195

Apto para procesar productos grandes con un diámetro máximo de 170mm:

Apionabo, remolacha, tomates, melones, manzanas, pomelos, naranjas.

Preparación:

Tomates: quitar el pedúnculo

Manzanas: quitar el tallo

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
2 segmentos	202 1202oS	2 segmentos	191 2202#
4 segmentos	202 1204oS	4 segmentos	191 2204#
6 segmentos	202 1206oS	6 segmentos	191 2206#
8 segmentos	202 1208oS	8 segmentos	191 2208#
10 segmentos	202 1210oS	10 segmentos	191 2210#

Añadir una placa soporte con número de referencia 191 1701



Accesorio de corte en gajos con descorazonador (Ø 20, 23, 25, 27, 30mm) con cuchillas finas inclinadas.

HGW PGW S 195

Apto para procesar productos con un diámetro máximo de 96mm:

Manzanas, peras, calabacines en gajos en muchos tamaños para pasteles, pimientos para aperitivo y también puede usarse para limpiar pimientos y cortar en gajos en un sólo paso.

Preparación: colocar los productos de pie sobre las cuchillas y presionar para que pasen a través de ellas. Con esta operación los productos serán cortados en segmentos iguales.

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla con Ø 20mm	Nº ref.	Empujador con Ø 20mm	Nº ref.	Observaciones
2 gajos	199 1202Z20i	2 gajos	199 1202Z20i	Estos accesorios de corte en gajos también están disponibles - con otros diámetros de descorazonado, por favor indique la medida deseada (20, 23, 25, 27, 30mm) al final del número de referencia.
4 gajos	199 1204Z20i	4 gajos	199 1204Z20i	
6 gajos	199 1206Z20i	6 gajos	199 1206Z20i	
8 gajos	199 1208Z20i	8 gajos	199 1208Z20i	
10 gajos	199 1210Z20i	10 gajos	199 1210Z20i	
12 gajos	199 1212Z20i	12 gajos	199 1212Z20i	
14 gajos	199 1214Z20i	14 gajos	199 1214Z20i	
16 gajos	199 1216Z20i	16 gajos	199 1216Z20i	
18 gajos	199 1218Z20i	18 gajos	199 1218Z20i	
20 gajos	199 1220Z20i	20 gajos	199 1220Z20i	
24 gajos	199 1224Z20i	24 gajos	199 1224Z20i	- Con exterior del tubo descorazonador afilado (indicar números de referencia con una "a" en vez de con "i", por ejemplo 199 1202Z20a)

con interior del tubo descorazonador afilado

Para HGW/PGW: necesarios 2 accesorios de corte y adicionalmente 1 placa soporte 191 1201

Para S195: necesario 1 accesorio de corte

Para HGW/PGW: necesarios 2 empujadores y adicionalmente 1 placa soporte 191 1200.

Para S195: necesario 1 empujador (por ejemplo 195 1302Z20) y adicionalmente 1 placa soporte número 195 1015

Accesorios de corte



Accesorio de corte en gajos con cuchilla central y cuchillas finas inclinadas

HGW PGW S195

Apto para procesar productos con un diámetro máximo de 96mm:

Tomates, limones, limas, manzanas, peras, naranjas, pomelos, kiwis.

Preparación:

Productos sin pelar: Tomates: retirar el pedúnculo, limas y limones: cortar extremos, manzanas y peras, retirar tallo.
Productos pelados: Naranjas, limones, pomelos, kiwis: simplemente colocar sobre el accesorio de corte y presionar para hacerlos pasar a través de él.

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
2 gajos	199 1202oS	2 gajos	191 1302#
4 gajos	199 1204oS	4 gajos	191 1304#
6 gajos	199 1206oS	6 gajos	191 1306#
8 gajos	199 1208oS	8 gajos	191 1308#
10 gajos	199 1210oS	10 gajos	191 1310#

Para HGW/PGW:
necesarios 2 accesorios de corte y adicionalmente 1 placa soporte 191 1201

Para S195:
necesario 1 accesorio de corte

Para HGW/PGW:
necesarios 2 empujadores y adicionalmente 1 placa soporte 191 1200.

Para S195:
necesario 1 empujador (por ejemplo 195 1302#, etc) y adicionalmente 1 placa soporte número 195 1015

Accesorio de corte en gajos con pincho central y cuchillas finas inclinadas

HGW PGW S195

Apto para procesar productos con un diámetro máximo de 96mm:

Tomates, limones, limas, manzanas, peras, patatas, pimientos.

Preparación:

Tomates: Retirar el pedúnculo
Limones y limas: cortar extremos
Manzanas y peras: retirar el tallo

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Empujador	Nº ref.
2 gajos	199 1202#	2 gajos	191 1302#
4 gajos	199 1204#	4 gajos	191 1304#
6 gajos	199 1206#	6 gajos	191 1306#
8 gajos	199 1208#	8 gajos	191 1308#
10 gajos	191 1210#	10 gajos	191 1310#
12 gajos	199 1212#	12 gajos	191 1312#
14 gajos	199 1214#	14 gajos	191 1314#
16 gajos	199 1216#	16 gajos	191 1316#
18 gajos	199 1218#	18 gajos	191 1318#

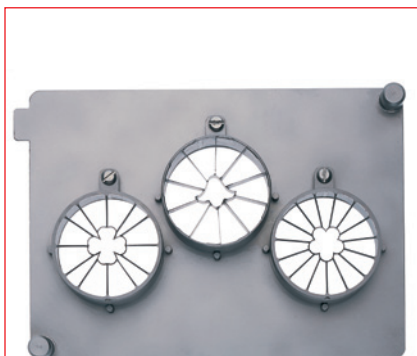
Para HGW/PGW:
necesarios 2 accesorios de corte y adicionalmente 1 placa soporte 191 1201

Para S195:
necesario 1 accesorio de corte

Para HGW/PGW:
necesarios 2 empujadores y adicionalmente 1 placa soporte 191 1200.

Para S195:
necesario 1 empujador (por ejemplo 195 1302#, etc) y adicionalmente 1 placa soporte número 195 1015

Accesorios de corte



Accesorio de corte para figuras y formas especiales

HGW PGW S 195

Apto para procesar:

Frutas y verduras sólidas y que se puedan cortar en rodajas

Ejemplos:

Elija diferentes formas, por ejemplo: Conejito de Pascua, flor, mariposa, pájaro, dinosaurio, corazón, trévol de cuatro hojas, águila, oso, corona, caballo y muchas otras. Por supuesto, nosotros fabricamos figuras según sus deseos. Por favor, contacte con KRONEN GmbH.

Aquí están detalladas las figuras más populares con su número de referencia:



Nº ref. 192 1175



Nº ref. 192 1173



Nº ref. 192 1168



Nº ref. 192 1148



Nº ref. 192 1137



Nº ref. 192 1133



Nº ref. 192 1165



Nº ref. 192 1177



Nº ref. 192 1178



Nº ref. 192 1166



Nº ref. 192 1167



Nº ref. 192 1180



Nº ref. 192 1181



Nº ref. 192 1127



Nº ref. 192 1161



Nº ref. 192 1151

HGW/PGW:

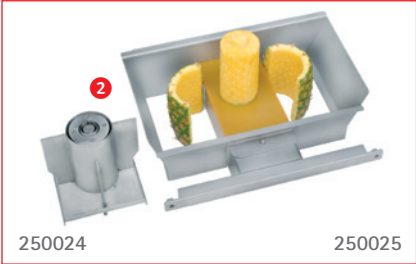
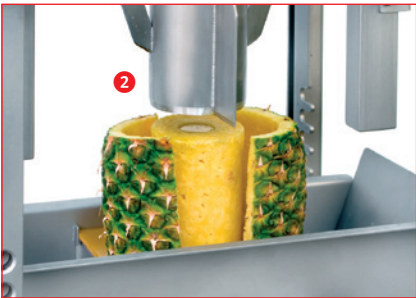
Son necesarias de 1 a 3 figuras y adicionalmente 1 placa soporte número 191 1372, así como un empujador número 191 1373.

S 195:

Son necesarias 1 figura y adicionalmente 1 placa soporte número 195 1015, 1 empujador número 195 1040 y 1 anillo reductor número 195 1020.



Accesorios de corte



Accesorio de pelado y descorazonado de cilindros enteros de piña

HGW PGW S 195

Apto para el procesamiento de: piñas

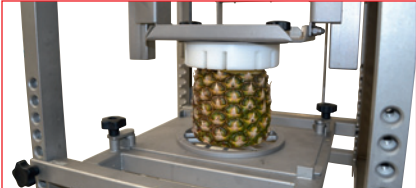
Preparación: Cortar los extremos de piñas sin pelar (ver foto del accesorio para piñas nº 250006), colocar de pie sobre la bandeja de corte y presionar con la cuchilla. En una operación la piña será pelada y cortada en un cilindro completo (sin cortes laterales).

Los siguientes tamaños están disponibles:

- 1 Accesorio de pelar/descorazonar piña con bandeja de recolección para piña con piel.
 - 1 Accesorio de corte N° ref.
 - Diámetro de pelado 85 mm 250004
 - Diámetro de descorazonado 30 mm
 - Diámetro de pelado 97 mm 250008
 - Diámetro de descorazonado 30 mm
 - Diámetro de pelado 114 mm 250015
 - Diámetro de descorazonado 30 mm
 - Bandeja de corte/de recolección 250003
 - 2 Accesorio de pelar/descorazonar piña con rampas laterales para desperdicios para eliminar automáticamente la piel
 - 2 Accesorio de corte N° ref.
 - Diámetro de pelado 85 mm 250024
 - Diámetro de descorazonado 30 mm
 - Diámetro de pelado 97 mm 250026
 - Diámetro de descorazonado 30 mm
 - Bandeja de corte con marco 250025
 - Soporte móvil para HGW 250016
- 1 Observaciones: los accesorios de pelado y descorazonado de piña deben ir en combinación con la bandeja de corte 250003. Otros diámetros de pelado y descorazonado disponibles bajo petición.
- 2 Observaciones: Los accesorios de pelado/descorazonado con rampas laterales deben ir en combinación con la bandeja de corte 250025 y el soporte móvil 250016 (debido a la eliminación de la piel). Otros diámetros de pelado y descorazonado disponibles bajo petición.



Accesorios recomendados:
 MASS cortadora de rodajas de piña,
 nº ref. 250014
 MAK cortadora de extremos de piña,
 nº ref. 250006



Accesorio pelador de piña con forma de flor

HGW PGW S 195

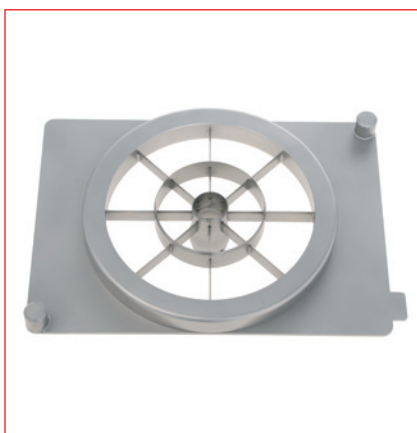
Apto para el procesamiento de:
 Piña

Preparación:
 Cortar los extremos de piñas sin pelar (ver foto del accesorio para piñas nº 250006), colocar de pie sobre la bandeja de corte y presionar con la cuchilla. En una operación la piña será pelada y cortada en un cilindro completo con forma de flor (sin cortes laterales).

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	N° ref.	Empujador	N° ref.
	191 2946		191 2947
Diámetro de pelado 90mm		Añadir 1 placa soporte	nº ref. 191 1701

Accesorios de corte



Accesorio de pelado y descorazonado de cilindros de piña enteros

HGW PGW S 195

Apto para el procesamiento de: Piña

Preparación:

Cortar los extremos de piñas sin pelar (ver foto del accesorio para piñas n° 250006), colocar de pie sobre la cuchilla y presionar con el empujador. En la operación la piña será descorazonada, pelada y segmentada uniformemente.

Los siguientes tamaños están disponibles:

Cuchilla	N° ref.	Empujador	N° ref.
2 segmentos	202 1252-92Z20H	2 segmentos	191 2902-92Z20
4 segmentos	202 1254-92Z20H	4 segmentos	191 2904-92Z20
6 segmentos	202 1256-92Z20H	6 segmentos	191 2906-92Z20
8 segmentos	202 1258-92Z20H	8 segmentos	191 2908-92Z20
10 segmentos	202 1260-92Z20H	10 segmentos	191 2910-92Z20
12 segmentos	202 1262-92Z20H	12 segmentos	191 2912-92Z20
14 segmentos	202 1264-92Z20H	14 segmentos	191 2914-92Z20
16 segmentos	202 1266-92Z20H	16 segmentos	191 2916-92Z20

Añadir una placa soporte n° ref. 191 1701A

Observaciones:

- Accesorios de corte disponibles con los siguientes diámetros de descorazonador: Tamaños estándar (interior): Ø 15 mm, Ø 20 mm, Ø 23 mm, Ø 24 mm, Ø 25 mm, Ø 27 mm, Ø 30 mm, Ø 35 mm

- Otros diámetros de pelado disponibles bajo pedido, p. ej. 90mm, 96mm, etc.
- Otros diámetros de descorazonado disponibles bajo pedido, p. ej. 20 mm, 25 mm, 27 mm, 30 mm
- Los accesorios de corte también están disponibles con tubo prolongado (Por favor, indique número de artículo con "S", p. ej. 202 1252-92Z20HS.
- Sistema de separación de desperdicio de piel y corazón disponible bajo pedido (opcional).



Accesorio de corte y descorazonador de pimientos

HGW PGW S 195

Apto para procesar: Pimiento

Preparación: Cortar los extremos del pimiento, colocar el pimiento sobre el accesorio y presionar sobre el tallo (de arriba a abajo). En una sola operación se elimina el tallo y el corazón y el pimiento se cortará uniformemente en 4, 6 u 8 segmentos.

Los siguientes tamaños de corte están disponibles:

Diámetro máximo de 96mm y descorazonado de Ø 50mm para pimientos (otros diámetros de descorazonado disponibles bajo pedido).

Cuchilla	N° ref.	Empujador	N° ref.
2 segmentos	199 1602-50*	2 segmentos	191 2032R2-50
4 segmentos	199 1604-50	4 segmentos	191 2032R4-50
6 segmentos	199 1606-50	6 segmentos	191 2032R6-50
8 segmentos	199 1608-50	8 segmentos	191 2032R8-50
10 segmentos	199 1610-50	10 segmentos	191 2032R10-50
12 segmentos	199 1612-50	12 segmentos	191 2032R12-50
14 segmentos	199 1614-50	14 segmentos	191 2032R14-50
16 segmentos	199 1616-50	16 segmentos	191 2032R16-50
18 segmentos	199 1618-50	18 segmentos	191 2032R18-50

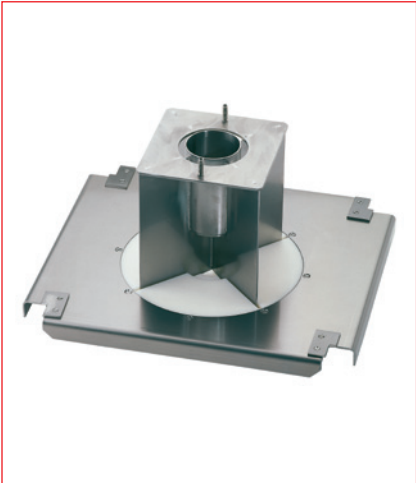
Añadir 1 placa soporte n° ref. 191 1201 (para 2 cuchillas)

Añadir 1 placa soporte n° ref. 191 1200 (para 2 empujadores)

Para PGW y PGW XL

Varios accesorios de corte y empujadores (2-18 segmentos) para procesar pimiento con diámetro máximo 130mm están disponibles bajo pedido.

Accesorios de corte



Accesorio de corte a cuartos y descorazonador de coles

HGW PGW XL S 195

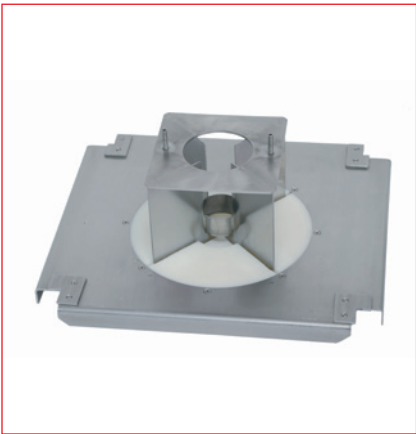
Apto para procesar:
Col roja y blanca

Preparación:
Limpie la col y quite las hojas malas, colóquela con el tronco hacia arriba sobre la placa soporte y procésela con el descorazonador/segmentador. Gasto mínimo de energía gracias al efecto palanca – ¡ en sólo una operación!
Rango de tamaño de 150 mm hasta máx. 245mm; diámetro descorazonador 75mm.

Siguientes tamaños de corte disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Placa soporte	Nº ref.
para HGW	250007	para HGW	250017
Cuchilla	Nº ref.	Placa soporte	Nº ref.
para PGW XL	191 3011 (no se muestra foto)	para PGW XL	191 3010 (no se muestra foto)

Otros accesorios segmentadores bajo petición.



Accesorio de corte a cuartos y descorazonador de coles de Saboya

HGW PGW S 195

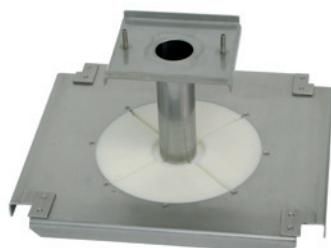
Apto para procesar:
Col de Saboya

Preparación:
Limpie la col de Saboya y quite las hojas malas, colóquela con el tronco hacia arriba sobre la placa soporte y corte la cabeza de col con el segmentador/descorazonador. Gasto mínimo de energía gracias al efecto palanca – ¡ en sólo una operación!

Siguientes tamaños de corte disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Placa soporte	Nº ref.
	250021		250017

Accesorios de corte



Accesorio descorazonador de coliflor

HGW PGW S 195

Apto para procesar:

Coliflor

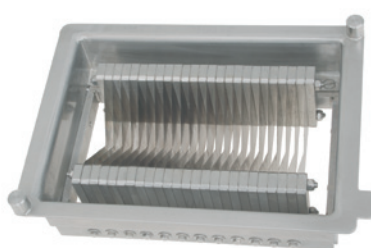
Preparación:

Quite las hojas a la coliflor y colóquela con el tronco hacia arriba sobre la placa soporte y corte la cabeza mediante el tubo descorazonador (cortando la coliflor en ramilletes). Gasto mínimo de energía gracias al efecto palanca – ¡en sólo una operación! Diámetro de descorazonado: 55mm

Siguientes tamaños de corte disponibles:

Cuchilla	Nº ref.	Placa soporte	Nº ref.
	250013		250017

17



Superficie de corte 19,5 x 90,0 mm

Accesorio de corte con cuchillas en V

HGW PGW S 195

Apto para procesar:

Tomates, champiñones, kiwis, pepinos, calabacines (sólo productos blandos).

Preparación para cortar en rodajas:

No es necesaria preparación, sólo hay que colocar los productos sobre las cuchillas y presionarlos para hacerlos pasar a través de ellas.

Siguientes tamaños de corte disponibles:

Herramienta de corte con cuchillas rectas Nº ref.

5,2 mm	250030
6,2 mm	250020
6,2 mm	250090
	con cuchilla para mitades
8,2 mm	250060
10,2 mm	250072

Empujador Nº ref.

5,2 mm	250029
6,2 mm	250019
6,2 mm	250091
	con cuchilla para mitades
8,2 mm	250061
10,2 mm	250071



Recambio cuchilla corte recto
Nº ref. 66452

Herramienta de corte con cuchillas dentadas Nº ref.

5,2 mm	250030W
6,2 mm	250020W
8,2 mm	250060W
10,2 mm	250072W

Empujador Nº ref.

5,2 mm	250029
6,2 mm	250019
8,2 mm	250061
10,2 mm	250071



Recambio cuchilla corte dentado
Nº ref. 260 1790



Este accesorio de corte está disponible con cuchillas rectas (estándar) o con cuchillas dentadas.

Accesorios



Soporte accesorio con cuchilla (forma de flor) montada en la HGW



Soporte accesorio montado en la HGW

Soporte para accesorios para HGW

Necesario para casi todos los accesorios de corte

Nº ref.
250002



Cinta de transporte

La cinta de transporte asegura una carga continua de los productos cortados. Así puede recoger el producto para procesos posteriores o envasado. Con accesorios separadores el producto puede ser separado fácilmente. Este modelo que incluye cabina de control está completamente fabricada en acero inoxidable. Está disponible con velocidad fija o ajustable. Además de la longitud estándar de 1500 y 2000 mm puede pedir diferentes longitudes según sus requerimientos. Además, podemos suministrar toboganes y cintas de transporte para instalaciones fijas. Apta para PGW y HGW.

Nº ref.
240 1113 cinta de transporte móvil HGW / PGW – 1,5 m, velocidad fija
240 1114 cinta de transporte móvil HGW / PGW – 1,5 m, velocidad ajustable
240 1111 cinta de transporte fija con velocidad fija para instalación en PGW
240 1112 cinta de transporte fija con velocidad ajustable para instalación en PGW

Otras cintas de transporte bajo petición



HGW



PGW

Soporte móvil

Coloque su HGW o su PGW sobre un soporte. De esta forma usted puede trabajar más eficientemente, con la máquina sujeta de forma segura y firme. Gracias a la mesa de trabajo integrada, la preparación del producto se verá facilitada permitiéndole trabajar eficientemente.

Nº ref.
250016 soporte móvil para HGW
250010 soporte móvil para PGW
350 1406 soporte móvil para PGW con estantes grandes (sin foto)
350 1406-3 soporte móvil para PGW XL (sin foto)



191 1098

191 1098

191 1096



191 1098

Columna móvil para accesorios de corte

Esta columna móvil para almacenar sus accesorios de corte garantiza un almacenaje seguro. Las diferentes cuchillas y empujadores pueden colocarse claramente en los diferentes niveles de forma que usted tiene un rápido acceso a todos los accesorios de corte. Apto para HGW, PGW y S195.

Nº ref.
191 1096 estructura móvil con bandejas para 4 accesorios de corte
191 1098 ampliación para 4 accesorios de corte más

Expertos con alta capacidad de corte desde 1.200 hata máximo 4.800 piezas / hora



Tona S

... garantiza rodajas perfectas de frutas y vegetales, especialmente tomates y limones. La mesa giratoria que funciona a impulsos coloca la fruta en frente de las cuchillas y la corta en rodajas perfectas. Capacidad: hasta 1.200 productos/h.

Tona S 180K

... para el corte preciso de frutas y vegetales como manzanas, tomates, zanahorias, cebollas, patatas, kiwi, peras, champiñones, cítricos, etc. en segmentos, rodajas, bastones y figuras. El producto se coloca en la máquina y la mesa giratoria que funciona a impulsos conduce el producto hacia el empujador. Sólo son necesarios un accesorio de corte y un empujador. Capacidad: hasta 1.200 productos/h.

Tona Rapid

... proporciona una práctica forma de cortar fruta y vegetales en gajos, segmentos, barritas y otras formas especiales – según las necesidades del cliente. Un sistema de alimentación con velocidad variable asegura una gran capacidad y resultados

de alta calidad. El producto se coloca manualmente, se mantiene sujeto en los sujetadores de producto y es empujado a través de los accesorios de corte. Varios accesorios de corte (de 2 a 24 segmentos con o sin pincho central y muchos más) aseguran el alcance de los resultados de corte requeridos.

El tipo de corte se puede cambiar fácilmente, gracias a un cambio simple y rápido de las cuchillas y empujadores en menos de 5 minutos. Corte preciso y de alta calidad – las máquinas Tona Rapid son lo último en eficiencia de corte en rodajas.

Tona Rapid 3D

La especial característica de la Tona Rapid 3D es su habilidad para primero cortar el producto en rodajas y después en segmentos, rodajas y piezas con tamaño de bocado. Esto resulta en un corte tridimensional de pequeños trozos de frutas y vegetales tales como manzanas, tomates, cebollas, patatas y mucho más. El tamaño máximo de producto que admite es 80mm (máxima altura 90mm). Capacidad: hasta 3.600 productos/h.

Tona Rapid XL

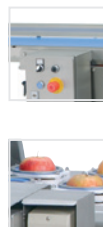
... asegura ahorro de tiempo y costes en el corte de grandes frutas y vegetales como piñas, mangos, berenjenas, pimientos, cebollas, etc. en rodajas, segmentos o barritas.

El tamaño máximo de producto que admite es 130mm (máxima altura 220mm). Capacidad: hasta 2.400 productos/h.

Accesorios y opciones:

- Multitud de accesorios de corte para una gran variedad de formas de corte.
- Separación de desperdicios para una optimización del proceso.
- Cintas de salida y de conexión.
- Versiones móviles.
- Todas las máquinas Tona pueden ser integradas en una línea de proceso.

**¡Creamos soluciones
que funcionan!**



Gama de productos:

- **Cortadoras de cinta**
GS 10-2, GS 20, GS 25V
- **Cortadoras de rodajas y gajos**
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Cortadoras especiales y estampadoras**
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, Multislicer, TT 450
- **Cortadora de cubos y barritas** KUJ V
- **Cortadora universal** KSM 100
- **Cortadora de coles** CAP 68
- **Descorazonadora de coles** KSB
- **Troqueladoras, cortadoras de gajos y dados**
PGW, HGW
- **Equipamiento para el lavado de vegetales y ensaladas**
- **Peladoras**
para cítricos, melones, manzanas, patatas, zanahorias, apio nabo, etc.
- **Centrifugadoras**
- **Empaquetadoras verticales de flujo**
- **Máquinas especiales**
- **Líneas de producción completas**



Basamos el desarrollo y fabricación de nuestros productos en las diferentes necesidades de nuestros clientes, adaptando nuestra tecnología a requerimientos individuales. De esta manera estamos facultados para ofrecer máquinas sencillas, equipos especiales y líneas completas de producción que combinan de forma efectiva diversas máquinas para procesar alimentos profesionalmente.



KRONEN GmbH

Roemerstraße 2a
77964 Kehl am Rhein - Alemania
Tel.: +49 (0) 7854/96 46-0
Fax: +49 (0) 7854/96 46-50
info@kronen.eu

www.kronen.eu

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH