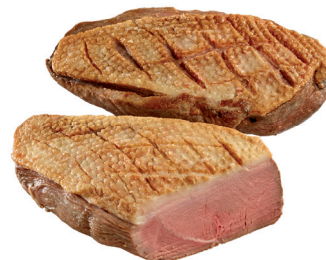


Máquinas para procesar carne, carne avícola, embutidos



Cortadora de banda GS 10-2,
unidad de lavado DS1000 móvil,
centrifugadora K50-100S



Producción higiénica de carnes y embutidos con máquinas loncheadoras KRONEN

¡Procesado de gran precisión de productos delicados!

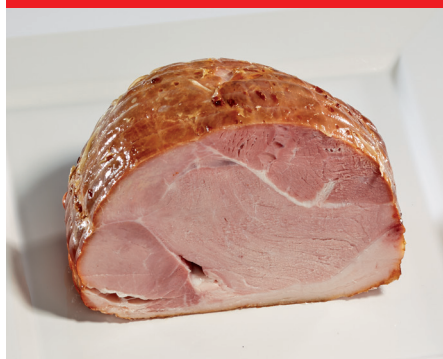
Las cortadoras de banda KRONEN puntúan alto con sus diversas posibilidades de procesamiento: carne, carne avícola, embutidos así como ensaladas, verduras, hierbas, frutas y muchos otros productos pueden ser cortados perfecta e higiénicamente en lonchas, tiras o dados.

Óptimos resultados de corte y una amplia variedad de aplicaciones convence a los clientes de todo el mundo – empresas de catering y delicatessen, industrias de platos precocinados y, cada vez más, negocios de carnicería.

Pollo



Jamón



Carne en conserva



GS 10-2

Cortadora de banda

Versátil y probada
miles de veces



La cortadora de banda GS 10-2, probada y testada miles de veces, no sólo tiene un nuevo diseño sino que además impresiona por su tecnología de alto rendimiento y numerosas funciones.

La GS 10-2 es la cortadora de banda multiusos para ensaladas, lechugas, verduras, frutas, hierbas, carne, pescado, embutidos, pan, queso, frutos secos y muchos más. Es ideal para cocinas industriales, caterings y aplicaciones industriales.

La GS 10-2 presenta un atractivo conjunto de características innovadoras y mejoras tales como superficie deslizante y cantos

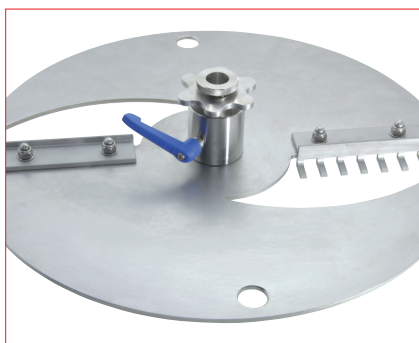
inclinados, diseño higiénico y moderno, cámara de corte con expulsión suavizada (los productos no se dañan durante el proceso de descarga), sujetador de producto completamente rediseñado, nuevo sistema de seguridad con bloqueo en la cámara de corte. La GS 10-2 está equipada con una cinta de transporte de 125 mm de ancho y con una perfecta técnica de sujeción para un encauce correcto y delicado. El sistema de cuchillas dispone de ajuste digital del tamaño de corte en movimiento de 1 a 50mm.

Destacable



Calidad de corte excepcional

Los productos son transportados delicadamente y sujetos hasta el punto de corte asegurando así una calidad de corte perfecta. Materiales de nuevo desarrollo mejoran la vida útil de los componentes y hacen su sustitución fácil, rápida y eficaz. Sólo hacen falta unos segundos para cambiar las cuchillas. Los discos de corte pueden colocarse cerca del borde de corte sin herramientas.



Amplio rango de discos de corte

Una gran variedad de herramientas están disponibles: para **cortar/desmenuzar** pechuga de pollo cocida, carne, embutidos, etc., cortar lechugas de hoja delicadas y hierbas como cebollino, eneldo, perejil, etc., cortar **tiras/dados/segmentos** de frutas y hortalizas, etc., **rallar** alimentos crudos, queso, pan, frutos secos, etc.

Información técnica

medidas

largo	1723 mm
ancho	671 mm
alto	1275 mm
peso	350 Kg

potencia

consumo	1,8 kW
voltaje	1~230 V N/PE 50-60 Hz

cortadora con banda de transporte

ancho de cinta	125 mm
velocidad de cinta	2,2-16,4 m/min
velocidad rotación cuchilla	105-797 U/min
ancho teórico de corte	1-130 mm

Unidad de lavado DS 1000 móvil Centrifugadora K50-100S

Lavado de burbujas de lechugas crujientes, hierbas delicadas, frutas y verduras.



La centrifugadora KRONEN MÁS vendida para verduras y ensaladas, probada in situ cientos de veces en todo el mundo.



La DS1000 móvil es una lavadora por lotes ideal para carniceros, empresas de catering, cocinas comerciales para lavar hierbas frescas y setas delicadas, lechugas y verduras, para la inmersión o enjuague de cebollas congeladas, para tratar productos frescos cortados (por ejemplo zanahorias) con conservantes de frescura. Ajustes progresivos de la intensidad de lavado: de esta forma pequeñas cantidades son lavadas tan minuciosamente como a mano. De forma estándar, la DS 1000 móvil se suministra con un soporte móvil para usos óptimos en diferentes lugares.

La centrifugadora de alto rendimiento K50-100S es ideal para centrifugar pimienta congelado o trozos de cebolla y, por supuesto, hierbas y lechugas de todo tipo.

El tiempo de escurrido de productos enlatados se reduce considerablemente.

Su uso práctico gracias a su baja altura de carga, así como sus 100 memorias libremente programables para el ajuste de velocidades de giro individuales y tiempo de giro, aseguran un ajuste óptimo al producto.

Destacable

Información técnica



Cestas de plástico fáciles de manejar para transporte/secado

La cesta de plástico (apilable) se puede llenar con producto y se inserta en la lavadora. Después del lavado se usa para pasar el producto lavado hacia la centrifugadora.

medidas	
largo	850 mm
ancho	670 mm
alto	1270 mm
peso	100 Kg
potencia	
potencia total	0,37 kW
voltaje	1~230 V N/PE
	50 Hz
agua	
volumen total de agua	230 l

Destacable

Información técnica



Su construcción abierta facilita la limpieza

Su construcción abierta e higiénica, completamente realizada en acero inoxidable, garantiza una limpieza rápida y minuciosa. Su motor potente pero silencioso garantiza un desgaste marginal y una alta durabilidad.

medidas	
largo	928 mm
ancho	588 mm
alto	938 mm
peso	170 Kg
potencia	
potencia total	0,75 kW
voltaje	1~230 V N/PE
	50-60 Hz
agua	
volumen cesta	44 l
datos de proceso	
velocidad	250-850 U/min
tiempo de giro	libre ajuste

GS 10-2, K50-100S, DS1000 móvil

Embutidos



Salchicha al curry / Bockwurst



Salami



Raviolis / Maultaschen



Gama de productos:

- **Cortadoras con banda transportadora**
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

Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH

www.kronen.eu