

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
- Máquina cortadora de vegetales SPIRELLO 150, S 021
- 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 / De-watering systems
- 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.

Tecnología
que inspira.

Más información sobre
el Spirello 150 se puede
encontrar en línea
www.kronen.eu



Una empresa del grupo
Zillgith Beteiligungs GmbH



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

👑 Una obra maestra



La **SPIRELLO 150**:
La perfección en
artísticas espirales.

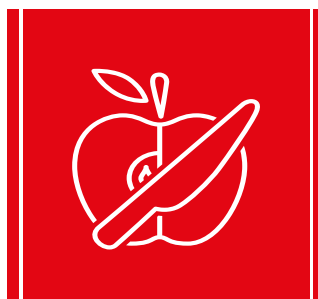
La SPIRELLO 150: Ejemplo de precisión y potencia.

Un clásico de la cocina moderna: las espirales de verduras cautivan a un público concienciado con su alimentación. Tanto como espaguetis veganos o en ensaladas de productos frescos, existe una gran demanda para las apetitosas y coloridas tiras de zanahoria, patata, calabaza, calabacín, apio, y un largo etcétera.

Aquí es donde la SPIRELLO 150 destaca aún más por su precisión, durabilidad y eficiencia.

Excelente – en cualquier formato.

La SPIRELLO 150 corta grandes cantidades de verdura de forma rápida y limpia en larguísimas y decorativas espirales, cuya longitud puede limitarse con una cuchilla con temporizador por intervalos (7 niveles). Siempre obtendrá un corte óptimo.



El artista y su actuación.

La SPIRELLO 150 actúa sin interrupción – con hasta 680 rotaciones por minuto. Equipada con dos depósitos extraíbles, la SPIRELLO 150 puede rellenarse de materia prima sin que la preparación de la verdura deba interrumpirse.



Minimalista en desechos.

La materia útil y los desechos se separan de forma automática. La Spirello 150 ofrece una porción de desechos extremadamente reducida, ya que la verdura se corta en espirales al completo, exceptuando un pequeño fragmento de la parte superior.





Datos técnicos

Medidas

Largo	600 mm
Ancho	845 mm
Alto	1700 mm
Peso	180 kg

Potencia eléctrica

Potencia	0.9 kW
Voltaje	1~230 V N/PE
Frecuencia	50-60 Hz

Neumática

Presión	6 bar
---------	-------

Datos de procesamiento

Altura máx. de materia prima 300 mm

Capacidad

Procesamiento de:

Zanahoria	(máx. 160 kg/h)
Calabacín	(máx. 80 kg/h)
Colinabo	(máx. 120 kg/h)
Rábano	(máx. 180 kg/h)
Betabel	(máx. 50 kg/h)
Batata	(máx. 210 kg/h)
Calabaza	(máx. 340 kg/h)

Procedimientos aplicados:

Espirales, tiras

La **SPIRELLO 150** se suministra con diferentes unidades centradoras. En la actualidad con diámetro de 35-90 mm (para productos redondos, p. ej. el colinabo) y de 90-150 mm (para productos largos, como el rábano, el calabacín, la zanahoria o la calabaza). Dependiendo de los diferentes grosores para espirales se suministran las siguientes cuchillas:

2 x 2 mm
2 x 3 mm
2 x 4 mm
2 x 10 mm
3 x 3 mm
4 x 5 mm



Otros modelos bajo pedido.