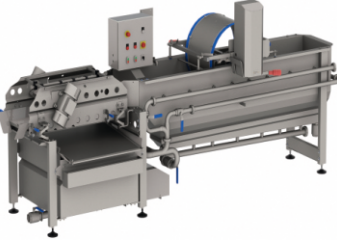
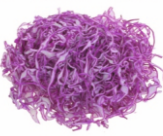


	GS 10 - 2 	Многофункциональная овощережущая машина • Виды нарезки: шайбы, соломка, палочки, кубики, шинкование капусты, нарезка листовых салатов и зелени, терка сыра • Быстрая замена режущего инструмента • Бесступенчатая регулировка толщины нарезки 1–12 мм и 12–24 мм • Удобное обслуживание • Производительность (ориентировочно): – салат листовой 12мм 500 кг/час – петрушка 3–5 мм 120 кг/час – капуста 2 мм 800 кг/час – картофель, морковь 5х5 мм 650 кг/час • Электрооборудование: 230 V/ 50 Hz / 1,7 KW • Занимаемая площадь 1500х800 мм
---	--	--

			PL–25 K, PL–40 K 	Машины для очистки корнеплодов (картофель, свекла, морковь) • Метод очистки – корунд • Часовой механизм • Производительность до 400 кг/час до 600 кг/час • Электронапряжение: 380 V/ 50 Hz / 1,1 KW 380 V/ 50 Hz / 1,5 KW • Занимаемая площадь 1000х1000 мм
				

			KUJ V 	Машина для нарезки кубиков, соломки и палочек • Размеры нарезки: 2х2 мм – соломка 3х3х3 мм – кубик и соломка 5х5х5 мм – кубик и соломка 7,5х7,5х7,5 мм – кубик и соломка 10х10х10 мм – кубик и соломка 12х12х12 мм– кубик и соломка 15х15х15 мм – кубик и соломка 20х20х20 мм – кубик и соломка • Производительность (ориентировочно): – морковь по–корейски 2х2 мм 200 кг/час – корнеплоды, огурцы 3х3х3 кубик 500 кг/час – морковь 5х5 палочки 900 кг/час – картофель 7,5х7,5 палочки–фри 1300 кг/час • Простое обслуживание • Быстрая замена режущего инструмента (3 мин) • Электрооборудование 230 V/ 50 Hz / 1,1 KW • Занимаемая площадь 1000х1000 мм
				

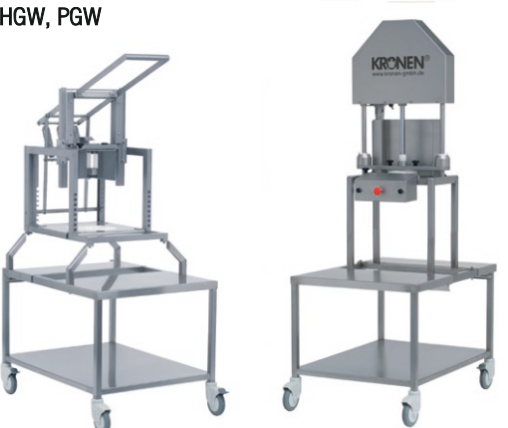
			GEWA3800 V Eco 	Машина для мойки листовых салатов, овощей и фруктов • Вода идет по замкнутому циклу • Подача воздуха в моечную ванну • Устройство для подачи консерванта • Устройство для удаления насекомых • Вибростол или выносной транспортер • Производительность: – листовой салат – ок. 400 кг/час – капуста белая – ок. 800 кг/час – нарезанные корнеплоды – ок. 1000 кг/час – морская капуста – ок. 750 кг/час • Электронапряжение 380 V/ 50 Hz / 5.56 KW • Объем мойки и бака 550 л • Занимаемая площадь 4000х1500 мм
				

			KSM 100 	Машина для шинкования капусты и нарезки овощей • Простое обслуживание • 2 камеры различных размеров для подачи продукта к режущему ножу • Производительность (ориентировочно): – капуста белокочанная 2 мм 300 кг/час – картофель 6–8 мм 150 кг/час – морковь, соломка 2х2 мм 80 кг/час • Электрооборудование 380 V / 50Hz / 0,9 KW • Занимаемая площадь 800х500 мм
				

			K50-7 Eco 	Центрифуга со сменной корзиной • Для удаления влаги с мытых продуктов • Быстрая и удобная смена корзин • Различные скорости вращения • Электронапряжение 230 V/ 50 Hz / 0,75 KW • Объем корзины 30 л • Занимаемая площадь 700х1000 мм
				

	CAP 68 	Специальная Машина для шинкования капусты • Простое обслуживание • Толщина нарезки: 1,3 мм ; 1,8мм ;2,3мм ; 2,8мм • Наличие дополнительных лезвий для подрезания соломки • Переработка кочанов до 270 мм в диаметре • Производительность 1000-2500 кг/час • Электрооборудование 380 V / 50Hz / 1,5 KW • Занимаемая площадь 1800х1400 мм
---	--	--

			K 120 	Смеситель • Для бережного смешивания различных компонентов из овощей, фруктов, мясного и рыбного фарша • Емкость 160 л • Занимаемая площадь 1400х700 мм • Электронапряжение 380 V/ 50 Hz / 2 KW
				

		НГВ, РГВ Штанцевые машины с ручным приводом – НГВ с пневмоприводом – РГВ • Большое количество режущего инструмента (около 200 видов) • Производительность до 600 ходов в час • Занимаемая площадь 500х1000 мм НГВ 1000х900 мм РГВ
---	--	--

			AS 4 	Машина для нарезки яблок и груш • Настольное исполнение • Нарезает яблоки и некоторые сорта груш – на кольца 3–20 мм толщиной – на дольки 2–16 шт. – очищает от кожуры – удаляет сердцевину • Производительность: до 600 яблок в час • Размер яблок 60–85 мм • Электрооборудование 380 В/ 50 Hz / 0,15 KW • Занимаемая площадь 600х300 мм
--	---	---	---	--

			S 195 	Штанцевый агрегат • Для нарезки сегментов 2–24 шт. с возможностью выкалывания сердцевин • Для нарезки палочек 8х8 мм; 10х10 мм • Занимаемая площадь 400х250 мм
---	--	--	---	--

			S 198 	Машина для нарезки палочек (с пневмоприводом) • Размеры нарезки 5х5 мм; 8х8 мм; 10х10 мм • нарезка огурцов и баклажанов на пластины 4 мм толщиной • длина продуктов 100 мм или 200 мм • Производительность до 600 шт/час • Занимаемая площадь 600х300 мм • Привод – давление воздуха 6 атм.
--	---	---	--	--

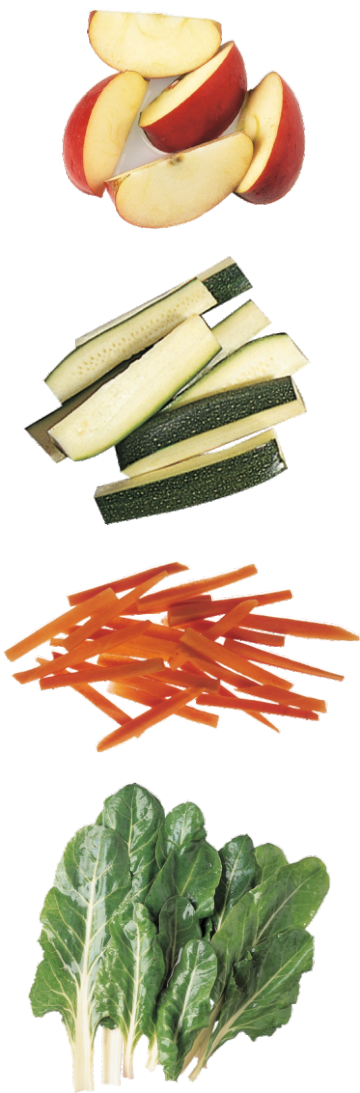
Это краткий перечень машин и агрегатов для переработки овощей и фруктов.
Если Вас заинтересовало KRONEN–оборудование, обращайтесь к нам за подробной информацией.

KRONEN[®] Nahrungsmitteltechnik Оборудование для переработки овощей и фруктов	Роберт Райзиг Региональный менеджер по России и СНГ Моб.: + 49-173-679-1359 в РФ: + 7-964-776-9222 korona2001@yandex.ru www.kronen.eu	Robert Reisig Export Area Manager KRONEN GmbH Römerstraße 2a D-77694 Kehl am Rhein Tel: +49 78 54 96 46-0 Mobil: +49 173 6 79 13 59 Fax: +49 78 54 96 46-50 robert.reisig@kronen.eu www.kronen.eu
---	--	--



Оборудование для переработки овощей и фруктов

Машины для резки, мойки, очистки овощей и фруктов



KRONEN GmbH
Römerstraße 2a
D-77694 Kehl am Rhein
Tel. +49 78 54 96 46-0
Fax +49 78 54 96 46-50
www.kronen.eu
info@kronen.eu