

Stifte- Schneidmaschine

Stifte - Schneidmaschine für Karotten usw. (0665)

(auch geeignet für Gurken, Stangen-Sellerie, Sellerie-Knollen, Kohlrabi,
wenn unten angegebene Maße beachtet werden)

Beschreibung

Die kompakte Maschine, die in Sekundenschnelle folgende Arbeiten durchführt:

1. Sie entfernt Wurzel und Blattansatz der Karotte.
2. Die Maschine schneidet Karotten in gleich lange Stücke.
3. Die oben genannten Stücke werden in gerade Stifte (Stäbchen) geschnitten.
Maße: 6 x 6 mm bis 12 x 12 mm. (Um alle Maße schneiden zu können, sind
Zusatz - Ausrüstungen zur Maschine erforderlich)
4. Die Stifte (Stäbchen), die Blatt- und Wurzelansätze der Karotten und die beim
Schneiden der Stifte entstehenden Randstücke werden getrennt ausgeworfen.

Arbeitsweise

Die Karotten werden einzeln in die Frontöffnungen der Maschine geschoben. Die Maschine positioniert die Karotten automatisch, entfernt Blatt- und Wurzelansätze, schneidet die Karotten in Teile, aus welchen anschließend die Stifte geschnitten werden. Stifte (Stäbchen) und Abfall werden getrennt ausgeworfen (s. o.).

Kapazität/Maße

1 Karotte pro Sekunde.

Maximaler Karottendurchmesser: 60 mm

Maximale Karottenlänge: 225 mm

Maximale Schnittlänge: 150 mm

Konstruktion

Die Maschine wird nahezu komplett in Edelstahl gefertigt. Robuste Konstruktion.

Besondere Vorteile

- Einfache, sichere Bedienung
- Kompakte Bauweise (Platzbedarf ca. 1200 x 1200 mm)
- Sehr leise Arbeitsweise
- Sicherheitsabschaltung beim Berühren der Frontöffnungen
- Keine spezielle Wartung notwendig
- Einfach auch mit Hochdruckreiniger zu reinigen
- Getrenntes Auswerfen von Stäbchen und Abfällen (s. o.)

Ein Bild der o.a. Maschine finden Sie im Internet: www.dornow.de und im Katalog Nr.:108, Seite 11, Bild Nr. 56.

Überprüfung Ihrer jetzigen Schälergebnisse oder vor Kauf einer Schälmaschine oder -anlage:

**Wirklichkeitsnahe Probeschälungen mit verschiedenen Schälssystemen,
mit den verschiedensten Knollen und Wurzeln, teilweise mit Obst,
mit Ihrer Rohware,
in unserem Schäl-Technikum möglich!**

Diese Abhandlung/Schrift enthält unverbindliche Hinweise. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Änderungen vorbehalten! Bei Lieferung gilt unsere vom Kunden akzeptierte Auftragsbestätigung. - Bei Vorlage einer neuen Ausgabe dieser Abhandlung werden alle früheren Versionen durch die neue Ausgabe ersetzt.

Copyright by DORNOW food technology GmbH, D-40549 Düsseldorf

Weitere Informationen: www.dornow.de