

👑 Meisterwerk



Der SPIRELLO 150:
Die hohe Kunst perfekter
Gemüsespiralen.

Der SPIRELLO 150:

Vorbildlich in Präzision und Leistungsstärke.

Klassiker der modernen Küche: Gemüsespiralen begeistern das ernährungsbewusste Publikum. Ob als vegane Spaghetti oder in Frischkost-Salaten: Der Markt ist geradezu süchtig nach den bunten, appetitlichen Streifen aus Karotten, Kartoffeln, Kürbis, Rettiche, Zucchini, Sellerie und und und ...

Hier beeindruckt der SPIRELLO 150 mit hoher Präzision, Ausdauer und Effizienz.

Großartig – in jedem Format.

Der SPIRELLO 150 schneidet große Mengen Gemüse schnell und sauber in meterlange, dekorative Spiralen. Diese lassen sich optional mit einem Längenbegrenzungsmesser über eine Intervalltaktung (7 Stufen) kürzen. Es wird stets ein optimales Schnittergebnis erzielt.



Performance-Künstler.

Der SPIRELLO 150 ist ohne Unterbrechung im Einsatz – mit bis zu 680 Umdrehungen pro Minute. Ausgestattet mit zwei Wechseltankmagazinen lässt sich der SPIRELLO 150 mit Rohware befüllen, ohne dass die Bearbeitung des Gemüses unterbrochen werden muss.



Minimalist in Sachen Abfall.

Gutprodukt und Abfallprodukt werden automatisch getrennt. Der Spirello 150 punktet mit einem äußerst minimalen Abfallanteil, da das Gemüseprodukt komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in Spiralen geschnitten wird.





EINFACHE BEDIENUNG

MÜHELOS: MESSERWECHSEL
UND REINIGUNG

NEUE INSPIRIERENDE
SCHNITT-FORMEN

SCHNEIDET BIS ZU 300 KG/H

MAXIMALE PRODUKTIVITÄT
– MINIMALER ABFALL

OPTIMALE ERGEBNISSE
BEI HOHER GEMÜSEVIELFALT

Technische Daten

Maße

Länge	600 mm
Breite	845 mm
Höhe	1700 mm
Gewicht	180 kg

Elektrische Leistung

Leistung	0.9 kW
Spannung	1~230 V N/PE
Frequenz	50–60 Hz

Pneumatik

Arbeitsdruck	6 bar
--------------	-------

Verarbeitungsdaten

max. Höhe des Rohproduktes 300 mm

Verarbeitungskapazität Gemüse

Verarbeitung von:

Karotten	(max. 160 kg/h)
Zucchini	(max. 80 kg/h)
Kohlrabi	(max. 120 kg/h)
Rettich	(max. 180 kg/h)
Rote Bete	(max. 50 kg/h)
Süßkartoffel	(max. 210 kg/h)
Butternußkürbis	(max. 340 kg/h)

Angewandte Verfahren:

Streifen, Spiralen

Der **SPIRELLO 150** ist mit unterschiedlichen Zentriereinheiten lieferbar, derzeit mit Durchmesser 50–90 mm (z.B. für Rettich, Zucchini, Karotten mit 35–90 mm) und größere Durchmesser 90–150 mm (z.B. für Butternußkürbis, Kohlrabi, Sellerie). Messereinsätze für unterschiedliche Spiralenstärken sind wie folgt erhältlich:

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



Weitere Ausführungen auf Anfrage.

Produktpalette:

- **Bandschneidemaschinen**
GS 10-2, GS 20, GS 25V
- **Scheiben- und Eckenschneider**
Tona S, Tona E, Tona S 180K
- **Spezialschneide- und Stanzmaschinen**
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL,
Multicorer, Multislicer, TT 450
- **Würfel- und Streifenschneider** KUJ V
- **Spiralenschneidemaschinen** SPIRELLO 150, S 021
- **Universalschneidemaschine** KSM 100
- **Krautschneider** CAP 68
- **Kohlstrunkbohrer** KSB
- **Gitter-, Teil- und Stanzmaschine** PGW, HGW
- **Gemüse- und Salat-Waschtechnik**
- **Schälmaschinen**
für Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Ananas,
Kartoffeln, Karotten, Gurken, Rettich, Sellerie, u.a.
- **Salatschleudern und Trocknungsanlagen**
- **Verpackungsmaschinen**
- **Sondermaschinen**
- **komplette Produktionslinien**

Wir entwickeln und produzieren Einzelmaschinen, Sondermaschinen und komplette Verarbeitungslinien für die Nahrungsmittelindustrie.

Wir bieten Ihnen Einzellösungen, ganz speziell für Ihren Betrieb oder wir planen und realisieren komplette Produktionsabläufe für Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Weitere Informationen zum Spirello 150 finden Sie im Internet. www.kronen.eu



Ein Unternehmen der
Zillgith Beteiligungs GmbH



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