



PL Schälmaschinen

**Rabuste Schälmaschine
für Industrie, Catering und Grossküchen**



PL Schälmaschinen:

PL 25S, PL 25K, PL 40K



PL 25S



PL 25K



PL 40K

zum Schälen von Kartoffeln, Karotten, Rote Beete, Kohlrabi und andere Wurzelgemüse

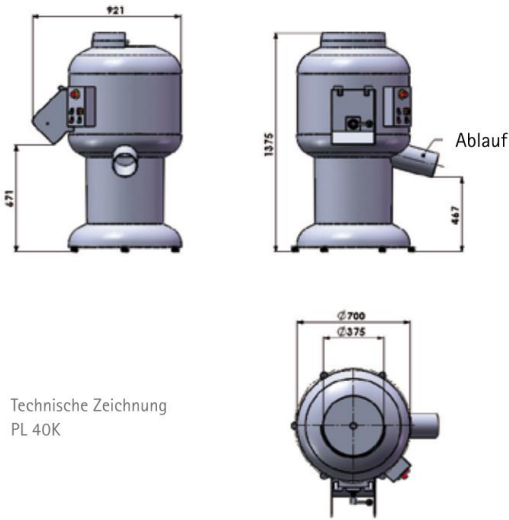
Die PL-Serie verfügt über zwei Schälssysteme und ein Waschsystem zur Auswahl.

- Mit dem Messerschälssystem werden Kartoffeln, Karotten, Rote Beete, Kohlrabi und andere Wurzelgemüse wie von Hand geschält. Durch den schonenden Schälvorgang mittels Taumelscheibe werden die Zellen des Produktes minimal beschäftigt und die Haltbarkeit der Produkte dadurch deutlich verlängert.
- Das Korundsystem ermöglicht ein hauchdünnes Abtragen der Schale. Es besteht die Möglichkeit den Korundmantel und die Korundscheibe mit einem mit Gummi beschichteten Zylinder und Scheibe auszutauschen. Dies hat den Vorteil das durch Austauschen des Mantels und der Scheibe aus einer Korundschälmaschine eine Knollenwaschmaschine wird.
- Mit der automatischen Wasserbesprühung von oben werden die Produkte während des Schälvorgangs gewaschen und der Korundbelag freigespült. Der grosse Innerraumdurchmesser sorgt für eine schonende Schälung und eine geringe Produktbelastung.
- Mit der automatischen Zeitschaltuhr, stufenlos einstellbar 1 bis 6 Minuten (PL25S) und 1 bis 10 Minuten (PL 25 K & PL40K), kann die Schälzeit programmiert werden. Der pneumatisch Türverschluss erlaubt ein problemloses Einbinden der Maschine in einen automatischen Verarbeitungsprozess. Die Entleerung erfolgt durch die pneumatische Türöffnung, danach automatisches Schliessen der Tür für den nächsten Schälvorgang.



Die PL-Schälmaschinen können ideal in komplette Verarbeitungslinien zum Waschen, Schälen, Schneiden / Würfelschneiden von Wurzelgemüse bis zu 1.200 kg/Std. integriert werden. Der Befüll- und Schälprozess wird zentral gesteuert.

TECHNISCHE DATEN



Technische Zeichnung
PL 40K

Technische Daten PL 25K

Verarbeitungsmenge : (Produktabhängig)	bis zu 400 kg/h
kg pro Batch :	25 kg
Spannung :	400V, 50H oder 220V, 60Hz / 3Ph
Leistung :	1,1 kW
Masse (LxBxH) :	815 x 705 x 1285 mm

Technische Daten PL 25S (Messerschälssystem)

Verarbeitungsmenge : (Produktabhängig)	bis zu 400 kg/h
kg pro Batch :	25 kg
Spannung :	400V, 50H oder 220V, 60Hz / 3Ph
Leistung :	1,5 kW
Masse (LxBxH) :	735 x 750 x 1195 mm

Technische Daten PL 40K

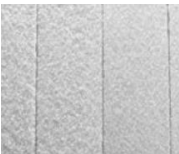
Verarbeitungsmenge : (Produktabhängig)	bis zu 600 kg/h
kg pro Batch :	40 kg
Spannung :	440V, 50H oder 220V, 60Hz / 3Ph
Leistung :	1,5 kW
Masse (LxBxH) :	930 x 921 x 1375mm

VORTEILE AUF EINEN BLICK



Schneller Wechsel des Schälmantels

Der Schälmantel und die Schälsscheibe können in weniger als 3 Minuten ausgebaut und eingebaut werden. Dies ermöglicht eine einfache und sichere Reinigung in Verbindung mit dem abgerundeten Boden der Schälmaschine.



Verschiedene Korngrößen für unterschiedliche Kundenanforderungen

Folgende Korngrößen für die verschiedensten Kunden- und Produkt-Anforderungen verfügbar:

- EK24 für Kartoffeln und Knollengemüse
- Feine und grobe Beschichtungen entsprechend den Produkt-Anforderungen (auf Anfrage)



Automatische Zeitschaltuhr

Eine automatische Zeitschaltuhr, stufenlos einstellbar von 1-10 Minuten, erlaubt die Programmierung der Schälzeit.

Lebensmittelkonforme Bauteile

Alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind aus Edelstahl oder FDA-konformen Kunststoffen gefertigt.

