



Floreto

Szybkie i precyzyjne różyczkowanie do 70 główek brokułów lub kalafiorów na minutę.

Na podstawie opinii naszych klientów i doświadczeń zebranych podczas kompleksowych testów stworzyliśmy maszynę Floreto. Zaprojektowaliśmy ją z myślą o zwiększeniu wydajności i trwałości urządzenia, a także poprawie homogeniczności różyczek.

Floreto to innowacyjne urządzenie z poruszającym się cały czas pasem wlotowym połączonym z ruchomym ostrzem o nowej konstrukcji. Zapewnia wyższą wydajność, lepszą dokładność i dłuższy czas eksploatacji ostrzy. Do przełączenia między procesem różyczkowania brokułów i kalafiorów wystarczy jedno naciśnięcie przycisku.

Całkowicie nowa konstrukcja gwarantuje łatwą obsługę. Wielkość i głębokość cięcia można regulować elektronicznie. Surowiec podawany jest do maszyny z łądą skierowaną w górę, a różyczki i odpady opuszczają urządzenie osobno.

Cechy:

- Możliwość obróbki różnych odmian brokułów, kalafiorów i sałat
- Stale poruszający się pas wlotowy i układ ostrzy krocących
- Różyczki i odpady opuszczają maszynę osobno
- Łatwość obsługi
- Głębokość cięcia regulowana elektronicznie
- Łatwość przełączania między obróbką kalafiorów, brokułów i sałaty
- Regulowana wydajność: do 70 główek na minutę
- Maszyna wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość obniżenia nakładów robocizny do 70%

Dane techniczne:

- Masa całkowita: 550 kg
- Długość całkowita: 385 cm
- Szerokość całkowita: 98 cm
- Wysokość całkowita: 182,5 cm
- Zużycie powietrza: 170 l/min, 6 barów
- Pobór mocy: 400 V, 2 kW, prąd trójfazowy



Sweere | urządzenia dla przemysłu spożywczego
Postbox 4, 4751AA Oudenboch, Holandia
Tel.: +31 (0) 165 315 536 Faks: +31 (0) 165 310 246
info@sweere.net - www.sweere.net