

Poloautomatický systém pro přípravu, krájení, mytí a sušení hlávkového salátu, zeleniny, ovoce a veganských produktů: pro vyšší efektivitu, šetrné zpracování a vysokou kvalitu produktů – s vysoce kvalitními stroji, které lze použít i jako samostatné jednotky.



**Pro loupání, krájení, mytí a sušení produktů – až 400 kg/h**



V poloautomatické zpracovatelské lince se produkt nejprve před ořezává, odstraňuje jádra nebo jinak připravuje. Následně se umístí na pás řezacího stroje, kde se nakrájí a poté padá do sběrné nádoby. Zaměstnanec nasype produkt do pračky, kde se pere nebo upraví. Po praní se produkt umístí do odstředivých košů umístěných na karusele košů. Další zaměstnanec postupně vkládá naplněné koše do odstředivek. Produkt lze poté dále zpracovávat.

až 400 kg/h  
Kapacita

✓  
Poloautomatické

Profesionální příprava u ořezávacího stolu, přesné a plynulé řezání s GS 10-2 a efektivní, ale šetrné praní a odstředění zajišťují vynikající konečné výsledky. Čištění linky je obzvláště snadné, protože se nepoužívají žádné dopravní pásy.

**Jsou integrovány následující stroje nebo řešení:**

1. **Příprava** : [Řezací stůl pro 4 osoby](#) a ruční mřížková řezačka HGW se základním rámem
2. **Řezání** : [Pásový řezací stroj GS10-2](#) , volitelně s výstupním pásem a širokou škálou různých nožů
3. **Mytí** : Pračka [GEWA 2600 PLUS HELICAL s vibračním výstupem a volitelným měřicím a dávkovacím systémem nebo UVC vodním reaktorem](#)
4. **Sušení** : [KS-100 PLUS](#) s košovým karuselem

### Možnosti použití a kapacity:

Systém je vhodný pro zpracování hlávkového salátu, zeleniny, ovoce a veganských produktů. Linka se často používá pro produkty, které se zpracovávají pomocí GS 10-2 a vyžadují mytí, například krájený hlávkový salát, krájené zelí nebo krájená mrkev.



Kapacita závisí na produktu. Linka například zpracovává:

- až 300 kg/h ledového salátu
- až 400 kg/h zelí

### Výhody

- Poloautomatické zpracování pro zvýšení efektivity výroby
- Vysoce kvalitní stroje, které lze použít i jako samostatné jednotky: mimo jiné GS 10-2, GEWA 2600 PLUS a KS-100 PLUS.
- Šetrné zpracování a vysoká kvalita produktu – flexibilní použití pro různé produkty
- Jednoduchá obsluha bez složitého celkového ovládání
- Lze kdykoli rozšířit pro větší kapacity a splnění individuálních požadavků
- **Automatické, hygienické a flexibilní zpracování** – stroje na krájení, mytí a sušení umožňují rychlou výměnu produktů, snadné čištění a bezpečný provoz.
- **Kompletní řešení z jednoho zdroje** – společnost KRONEN navrhuje a dodává celé automatizované zpracovatelské linky podle požadavků zákazníka.
- **Řešení na míru** – technologie a stroje lze přizpůsobit konkrétnímu provozu.
- **Systém CITROCIDÉ®** – hygienické mytí ovoce, zeleniny a salátů bez použití chlóru; snižuje mikroorganismy, umožňuje recyklaci mycí vody a zabraňuje křížové kontaminaci.

