



KSB-2 Descorazonadora de coles  
CAP 68 Cortadora de coles  
Eficiencia en proceso de coles  
o repollos

# CAP 68 Cortadora de coles

La cortadora de coles o repollos CAP 68 se ajusta perfectamente para el trabajo de grandes cantidades de repollos enteros (coles colorados o blancos, esféricos o puntiagudos) de un diámetro máx de 270 mm.

## Cómoda alimentación de producto

El ancho tubo de alimentación permite un llenado continuo. Debido a la disposición inclinada de las hojas de del disco de cuchillas y el diseño especial de sujeción se evita que el producto dé brincos durante el corte. Se puede colocar acortadores de tiras de producto para adecuarse al largo requerido por el cliente.

## Anchos de corte

Hemos estandarizado las medidas en 1,3 mm; 1,8 mm; 2,3 mm y 2,8 mm. Se puede solicitar otros tamaños si así se requiere.

## Limpeza e higiene

La sencilla y fácil extracción de los componentes; del tubo de alimentación, cuchillas y el embudo de salida permiten una limpieza muy higiénica.

## Opcionales

Se puede suministrar la CAP 68 con un transportador de salida complementario, que permite una salida continua de los coles para su posterior proceso o empaque.



## Capacidad

Col/ repollo blanco/rojo	máx. 2500 kg/h
Cebollas	máx. 1800 kg/h

## Datos técnicos

### Medidas

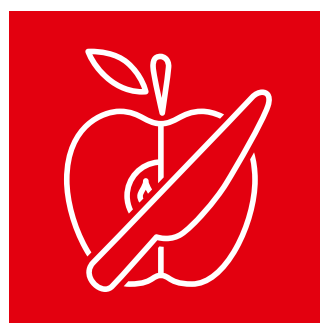
(L x A x H)	1385 x 1010 x 1690 mm
Peso:	450 kg
Altura de alimentación:	1120 mm
Altura de salida:	545 mm

### Potencia eléctrica

Potencia:	1,5 kW
Voltage:	3~400 V N/PE 50 Hz
	230/3/ 60 Hz

### Datos del producto

Altura máxima mat prima:	266 mm
--------------------------	--------



## KSB-2 Descorazonadora de coles

La KSB-2 perfora coles o repollos (por ej. Colorados, blancos y puntiagudos) descorazonándolos eficientemente y se destaca por su operación amigable, su estabilidad y su diseño higiénico. Pueden descorazonarse hasta 600 cabezas de col o repollo por hora.

### Construcción compacta y operación segura

Gracias a su construcción compacta y sin embargo muy accesible, la KSB requiere de poco espacio y posibilita, al mismo tiempo, un cambio fácil y seguro de sus componentes. La operación, ocupando ambas manos, brinda total seguridad al operario.

### Perforabilidad variable mejora rendimiento

La profundidad de la perforación se selecciona libremente, permitiendo un taladrado de todo tamaño o tipo de producto. El repollo se coloca con el corazón o tronco hacia abajo y se perfora desde abajo con un taladro. Una salida de desperdicios lateral garantiza una operación limpia.

### Opciones de achicar la broca

Opcionalmente se puede achicar la broca, como un elemento adicional, optimizando el trabajo con repollos y coles más pequeños



### Capacidad

Col blanco	máx. 2700 kg
Col rojo	máx. 2400 kg

### Datos técnicos

#### Medidas

(L x A x H)	837 x 810 x 1403 mm
Peso:	193 kg
Altura de suministro y salida:	1008 mm

#### Potencia eléctrica

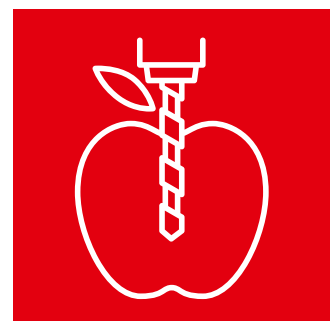
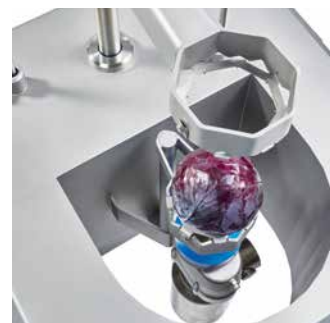
Potencia:	0,6 kW
Voltage:	3~400 V N/PE 50 Hz
	230/3/ 60 Hz

#### Neumática

Presión:	6 bar
----------	-------

#### Datos del producto

Altura máxima del repollo:	335 mm
----------------------------	--------





## Gama de productos

lavar	cortar	pelar	secar	estampar	embalar	barrenar	pesar	desinfectar	rallar/gratinar	mezclar	desgranar
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortadoras de cinta GS 10-2, GS 20</li> <li>• Cortadoras de rodajas y gajos Tona S, Tona E, Tona S 180K</li> <li>• Cortadoras especiales y estampadoras Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL, Multicorer, TT 450</li> <li>• Cortadora de cubos y barritas KUJ V</li> <li>• Cortadoras en forma de espirales SPIRELLO 150, S 021</li> <li>• Cortadora multiusos KSM 100</li> <li>• Cortadora de coles CAP 68</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descorazonadora de coles KSB</li> <li>• Corte en cuadros, estampar, dividir PGW, HGW</li> <li>• Equipamiento para lavar y sanitizar vegetales</li> <li>• Peladoras Para cítricos, melones, manzanas, piñas, mangos, tubérculos, zanahorias, pepinos, apio, nabo, etc</li> <li>• Centrifugadoras, sistemas de soplado y succión</li> <li>• Empacadoras</li> <li>• Máquinas especiales</li> <li>• Líneas de producción completas</li> </ul>										

Con mucho gusto le aconsejaremos acerca de nuestras tecnologías para procesar repollos. ¡Por favor contáctenos!

Más información en proceso de repollos:



Desarrollamos y construimos máquinas unitarias, equipos especiales y líneas completas para la industria procesadora de alimentos.

Implementamos procesos de producción exitosamente, combinando máquinas unitarias eficientemente.

KRONEN – soluciones inteligentes y tecnologías convincentes para la industria procesadora de alimentos.

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

Una empresa del grupo  
Zillgith Beteiligungs GmbH

www.kronen.eu