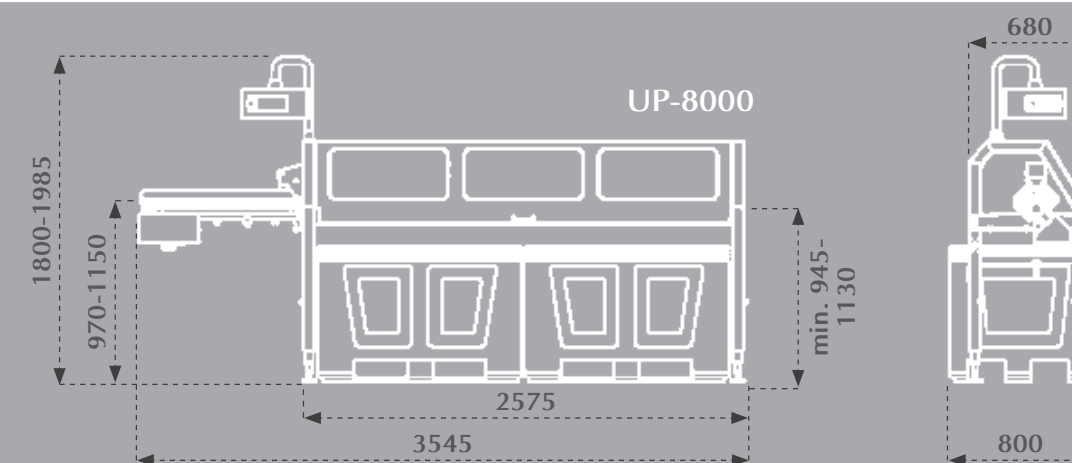
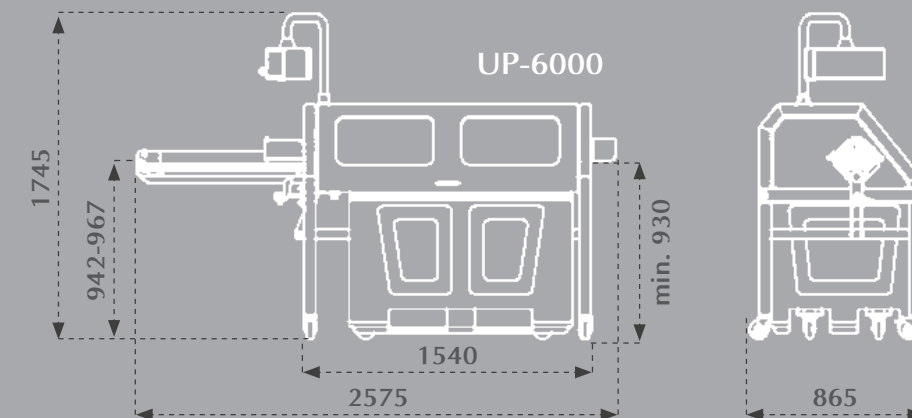
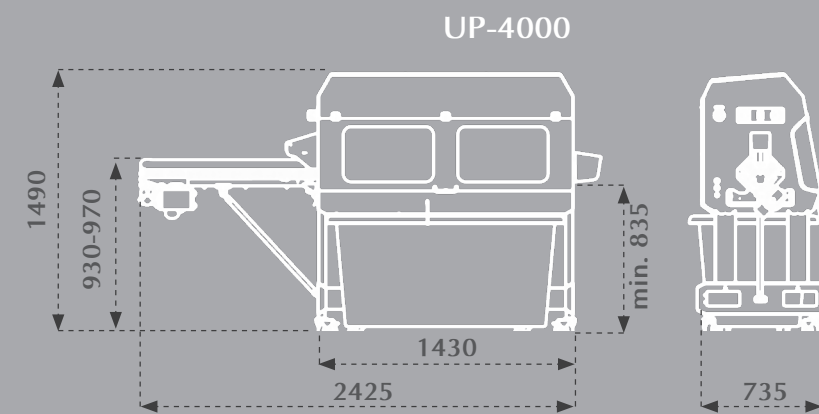


HEPRO® UP-4000 HEPRO® UP-6000 HEPRO® UP-8000

SCHÄLT LÄNGLICHES GEMÜSE WIE KAROTTEN,
RETTICH, SCHWARZWURZELN UND GURKEN

CUTS LONG VEGETABLES SUCH AS CARROTS,
RADISHES, BLACK SALSIFY AND CUCUMBERS



HEPRO®

HEPRO® – Ihr Spezialist für Schältechnik.

HEPRO® – Your specialist in peeling technology.

HEPRO® GmbH

Maschinen und Spezialgeräte
Nahrungsmitteltechnik

Nickelstraße 14 · 33378 Rheda-Wiedenbrück · Germany
Tel.: + 49 - 52 42- 5 79 79- 0 · Fax: + 49 - 52 42- 5 79 79- 55
e-mail: info@hepro-gmbh.de · Internet: www.hepro-gmbh.de



Möchten Sie mehr wissen? Wir sind jederzeit für Sie da.
HEPRO® - Ihr Spezialist für Schältechnik.

Interested in further details? We are always at your disposal.
HEPRO® – Your specialist in peeling technology.

UNIVERSAL-SCHÄLMASCHINE
UNIVERSAL PEELING MACHINE

HEPRO® UP-4000
HEPRO® UP-6000
HEPRO® UP-8000

Made in Germany



UP-4000



Rollbarer Schalencontainer
der UP-4000
• *Mobile peeling waste
container of the
UP-4000*

V-Einlaufband mit Schnellwechsel-
System für Förderriemen

*V-shaped infeed conveyor belt with
quick belt change system*

Schnellwechselsystem für die Schälereinheiten

Quick change system for peeling units



UP-6000

Automatische 2-fache
Stauerkennung bei der UP-6000

*Automatic 2-fold jam detection
with the UP-6000*

Mobile Schalencontainer

Mobile peeling waste containers



UP-8000

Innenbeleuchtung der UP-8000 mit sparsamen LED

UP-8000 lit internally with economical LED lighting

Technische Daten Technical Data

Technische Änderungen vorbehalten.

Subject to technical modifications.

ABMESSUNGEN	DIMENSIONS	UP-4000	UP-6000	UP-8000
Länge • ohne Förderband	Length <i>without v-shaped belt</i>	2.575 mm 1.605 mm	2.575 mm 1.540 mm	3.545 mm 2.575 mm
Breite	Width	735 mm	865 mm	800 mm
Höhe • mit geöffneter Haube	Height <i>with cover open</i>	1.490 mm 1.680 mm	1.745 mm 1.850 mm	max. 1.985 mm max. 2.080 mm
Gesamtgewicht • ohne Förderband	Total weight <i>without conveyor belt</i>	259 kg 240 kg	316 kg 303 kg	425 kg 404 kg
Volumen Schalencontainer	Peel container capacity	450 l	535 l	2 x 535 l

ANSCHLUSSWERTE	SUPPLY			
Spannung	Supply Voltage	230 V/50 Hz/ 3 Ph	230 V/50 Hz/1 Ph	230 V/50 Hz/1 Ph
Leistungsaufnahme	Connected load	0,5 kW	0,5 kW	1,0 kW
Stromanschluss	Power connection	CEE 16 A 5-pol.	CEE 16 A 5-pol.	CEE 16 A 5-pol.
Druckluftanschluss	Compressed air connection	8 bar	8 bar	–

LEISTUNG	PERFORMANCE			
Leistungswerte unterliegen der Form und Qualität des Gemüses. Performance values are subject to the shape and quality of the vegetable				
Gemüse-Durchmesser	Vegetable diameter	20 – 65 mm	20 – 65 mm	20 – 65 (70) mm
Min. Gemüse-Länge	Min. vegetable length	150 mm	150 mm	160 mm
Max. Schälleistung (Stck./Std.)	Max. peeling performance (pieces/h)	3.000 / 5.000 man./autom.	6.000	8.000
Schälverlust (ca.)	Peeling loss (approx.)	18 – 20%	18 – 20%	18 – 20%

HEPRO® UP-4000 HEPRO® UP-6000 HEPRO® UP-8000

Universal-Schälmaschinen für höchste industrielle Ansprüche

- ✓ Messerschälqualität in Perfektion
- ✓ High-Speed-Schältechnologie
- ✓ Schonender Transport des Gemüses
- ✓ Schälen ohne Wasser

Funktionweise

Mit einem V-Einlaufband wird das Gemüse dem Schälssystem horizontal zugeführt. 18 Transportwalzen (bzw. 36 bei der UP-8000) transportieren das Produkt schonend durch die 8 in verschiedenen Winkeln angeordneten Schälereinheiten. Das einzigartige Schälergebnis wird ohne Verwendung von Wasser und bei der UP-8000 auch ohne Druckluft erreicht.

Universal peeling machines for the highest industrial demands

- ✓ Knife peeling quality in perfection
- ✓ High-speed peeling technology
- ✓ Gentle transport of the vegetables
- ✓ Peeling without water

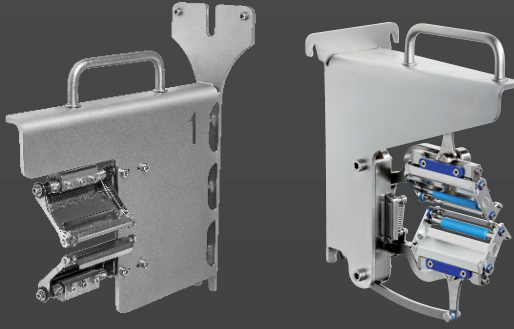
Functionality

The vegetables are horizontally fed into the peeling machine on a v-shaped infeed conveyor belt. The product is gently transported through the 8 peeling units arranged at different angles, on 18 wheels (or 36 for the UP-8000). The unique peeling result is achieved without using water and, in the case of the UP-8000, also without compressed air.

Besondere Merkmale der Universalschälmaschinen Specific features of the universal peeling machines



FDA-konforme Transportwalzen mit Schnellwechselsystem
FDA-approved transport wheels with quick change system



Schälereinheit mit Schnellwechselsystem und geringer Keimbelastung durch Messerschnitt. Die Stationen passen sich der Gemüsekontur an.
Peeling unit with a quick change system and low germ load through knife cut. The stations adapt to the contour of the vegetable.



Bedienelement mit mehreren Geschwindigkeitsstufen sowie Stück- und Betriebsstundenzähler (nur bei der UP-6000 und UP-8000)
Control with different speed settings and with counter for number of vegetables and operation hours (only for the UP-6000 and UP-8000)



Leichte Zugänglichkeit für Reinigungsarbeiten)
Easy accessibility for cleaning purposes

Bewährte Maschinenbautechnologie von HEPRO®.
Proven mechanical engineering technology from HEPRO®.

Made in Germany