

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

Technische Daten der HSM-180/SAP-MK Technical data of HSM-180/SAP-MK



Anschlusswerte

Netzspannung 400 V/50 Hz 3 Ph
Gesamtanschluss 0,6 kW
Druckluftanschluss min. 3 bar/max. 8 bar
Wasseranschluss optional 1/2" GEKA

Abmessungen

Gesamthöhe 1.450 mm
Gesamtbreite 1.040 mm
Gesamtlänge 1.400 mm
Gewicht 170 kg

Leistung

Karotten-Durchmesser . . . 8-45 mm
Karotten-Länge ab 100 mm
Schälleistung 3.000 Stck./Std.
(manuelle Zuführung)
Schälverlust ca. 25 %

Connection of the unit

Supply voltage 400 V/50 Hz 3 phases
Total connected load 0,6 kW
Supply air pressure min. 3 bar/max. 8 bar
Water supply optional 1/2" GEKA

Dimensions

Total height 1,450 mm
Total width 1,040 mm
Total length 1,400 mm
Weight 170 kg

Capacity

Carrot diameter 8-45 mm
Carrot length min. 100 mm
Peeling capacity 3,000 pieces/h
(manual feed)
Peeling loss ca. 25 %

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



MINIKAROTTEN-SCHÄLMASCHINE
MINI-CARROT PEELING MACHINE

HSM-180/SAP-MK

Made in
Germany

HEPRO



HSM-180/SAP-MK

HEPRO: Technik, die begeistert
Qualität, die überzeugt

HEPRO: Technology that inspires
Quality that convinces

Bedienung

Konventionelle Schalter im Bedienfeld · Schäldruck durch Präzisionsdruckregler stufenlos einstellbar · Funktion Öffnen/Schließen der Messerstationen · Optionales Zuschalten einer Wasserspülung für die Schälmesser · Schäldruckanzeige

Ablauf

Manuelle Zuführung des Schälgutes · 12 Schälsschnitte durch 6 Schälstationen mit je zwei Messerklingen · Bewegliche Transportrollenpaare · Wartungsfreier Zahnriemenantrieb · Optimale Anpassung der Messer an die Karottenform · Geräuscharmer Arbeitsablauf

Ausstattung

Schnellwechselsystem Transportrolle · Trollen zur optimalen Führung des Schälgutes · Schnellwechselsystem Schälmesser · Optional Wasserspülung für die Schälmesser

Weitere Details

Optional Zu- bzw. Abfuhrbänder · Rostfreie Edelstahlausführung

Control

Conventional switches in the control panel · Peeling pressure steplessly variable via precision pressure regulator · Opening/closing functions of the peeling stations · Optionally: activation of a peeling blade water-flushing function · Peeling pressure indicator

Operation

Manual supply of peeling material · 12 peeling cuts by 6 peeling stations with two blades each · Moveable pairs of pinch rollers · Maintenance-free sprocket belt drive · Optimal adjustment of blades to carrot shape · Low-noise operation

Equipment

Quick-release system for pinch rollers · Hygienic air filled rolls for optimal material supply · Quick-release system for peeling blades · Optional flushing of peeling blades

Further details

Optional feed and discharge belts · Corrosion-resistant stainless steel design

