



ZITRUSLINE
SERIEN KPC, KCP & KJF

VORTEILE

- Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt
- Steckerfertige Kompaktanlage
- Keine Vorkalibrierung der Früchte nötig
- Stufenlose Einstellung der Geschwindigkeit
- Geringe Wartung
- Betriebsbereite Anlieferung

ZITRUSRASPELMASCHINE SERIE KPC

Die Kreuzmayr Zitrusraspelmachine wird für das Entfernen der ölhaltigen Teile der Frucht eingesetzt, die sich in der äußersten Schicht der Schale von Zitrusfrüchten befinden. Die speziell angeordneten Raspeln ermöglichen, ohne Veränderung an der Maschine und ohne Zeitverlust, gleichzeitig Früchte mit unterschiedlicher Größe bestmöglich zu bearbeiten. Bei diesem Verfahren werden Verunreinigungen des Saftes, zum Beispiel mit Orangenöl, weitestgehend verhindert.



VERARBEITUNG

Aufgrund der kompakten Ausführung ist nur ein minimaler Platzbedarf notwendig. Hochwertige Materialien und eine gute Zugänglichkeit ermöglichen eine einfache Reinigung.

Die steckerfertige Komplettanlage wird betriebsbereit angeliefert und eine CE-Zertifizierung bestätigt die Einhaltung der geltenden Anforderungen.





1

EINFACHE BEDIENUNG

Die Zitrusraspelmaschine wurde so konzipiert, dass keine Vorkalibrierung der Fruchtgröße nötig ist und eine einzelne Person die Anlage bedienen kann. Eine Einstellung der Regelgeschwindigkeit ist stufenlos möglich, um beste Ergebnisse zu erzielen. Die geraspelten Schalenpartikel werden in einem separaten Behälter aufgefangen und können anschließend mühelos entsorgt werden.



Bildlegende: 1) Grobkörnige Raspelbeschichtung, 2) Bedienfreundliches Schaltpaneel, 3) Seitenansicht 4) Geöffnete Serviceklappe 5) Optimale Walzenanordnung



4



5

VORTEILE

- Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt
- Steckerfertige Kompaktanlage
- Variabler Pressspalt für unterschiedlich große Früchte
- Austauschbare Pressschalen mit unterschiedlicher Lochung erhältlich
- Betriebsbereite Anlieferung

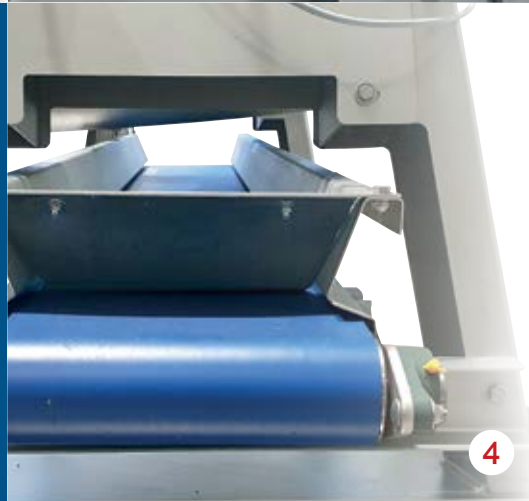
ZITRUSPRESSE SERIE KCP

Die Kreuzmayr Zitruspresse wird zum einfachen Entsaften von verschiedensten Früchten, wie Orangen, Zitronen, Limetten, Grapefruits, Ananas, Melonen, Kaktusfrüchten, u.v.m. verwendet. Nach Einstellung des Walzenabstandes können verschiedene Früchte in unterschiedlicher Größe gepresst werden. Dies ermöglicht eine optimale Verarbeitung ohne Vorabzerkleinerung, Walzenwechsel und Zeitverlust. Optional ist auch ein lebensmittelechtes Förderband für die Beseitigung der Rückstände erhältlich.



VERARBEITUNG

Damit eine optimale Hygiene sichergestellt wird, besteht die Zitruspresse aus rostfreiem und stabilem Edelstahl. Die kompakte Bauart ermöglicht eine gute Zugänglichkeit und einen minimalen Platzbedarf. Elektrisch angetrieben und mit stufenloser Geschwindigkeitsregelung sorgt sie für einen präzisen Arbeitsprozess.





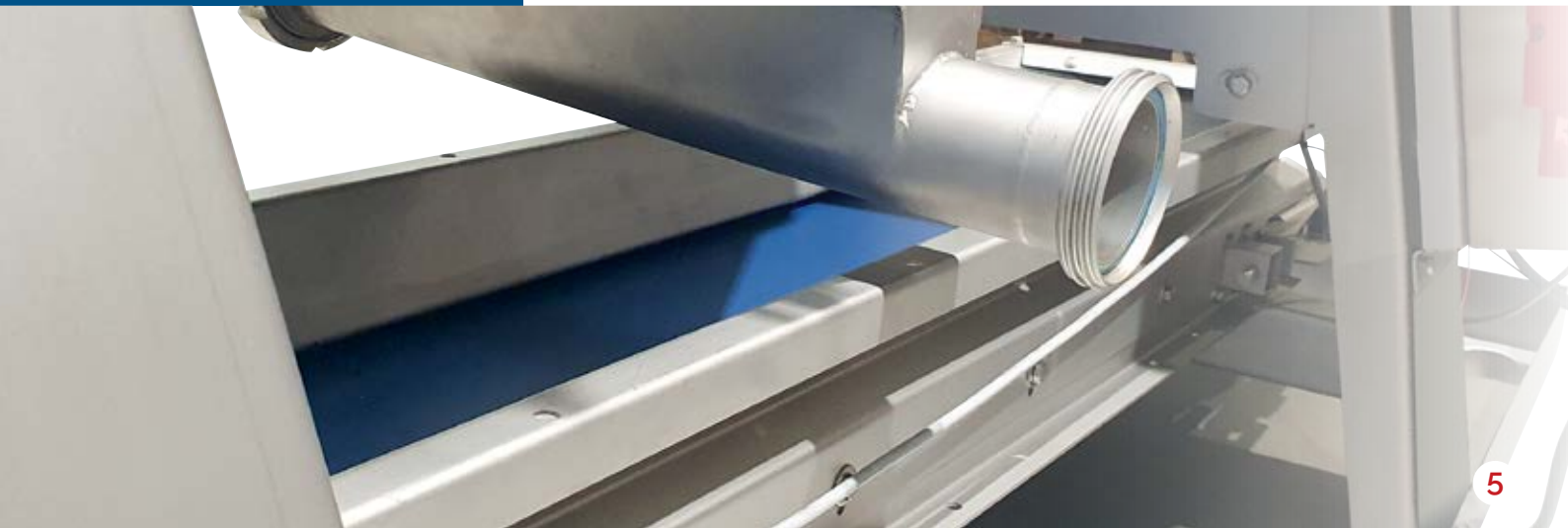
1

EINFACHE BEDIENUNG

Dank des variablen Pressspalts kann die Maschine mit Früchten von unterschiedlicher Größe befüllt werden. Die integrierten und rotierenden Walzen befördern die Früchte in die Presse, wo sie in zwei Hälften geschnitten werden und der Saft vollständig ausgepresst wird. Der Trester (Pressrückstände) wird anschließend in einem Auswurfbehälter aufgefangen und kann bequem entsorgt werden.



Bildlegende: 1) Edelstahl Presswalzen, 2) Strahlwassergeschützter Schaltkasten
3) Individuelle Verstellmöglichkeit der Walzen 4) Optionales lebensmittelechtes, strapazierfähiges Förderband 5) optimal dimensioniertes Saftausflussrohr



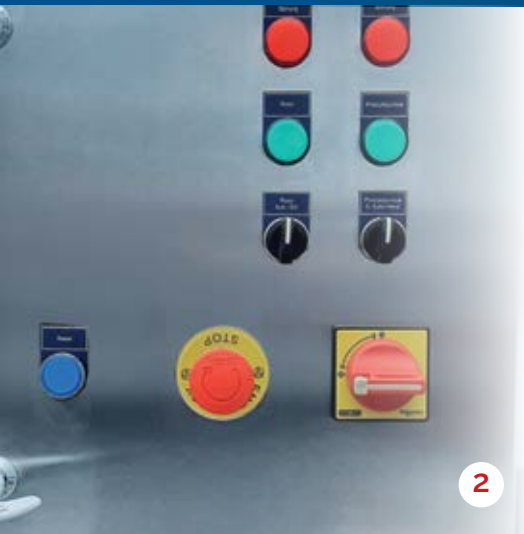
5

VORTEILE

- Die Maschine ist komplett aus Edelstahl gefertigt
- Steckerfertige Kompaktanlage
- Betriebsbereite Anlieferung
- Schneller Siebwechsel
- Geringe Wartung

FRUCHTSAFTFINISHER SERIE KJF

Der Kreuzmayr Fruchtsaft-Finisher dient zum Reinigen und Verfeinern des Saftes, der aus der Zitruspresse gewonnen wird. Das im Rohsaft befindliche Fruchtfleisch, samt Fasern und Samen wird bestmöglich abgetrennt und am Ende der Maschine nach außen befördert. Unterschiedliche Sieblochungen sowie eine stufenlose Regulierung des Gegendrucks ermöglichen eine Regulierung des Fruchtfleischgehaltes im Saft. Der gereinigte Fruchtsaft wird direkt in der eingebauten Auffangwanne gesammelt und kann zur Abfüllung weitergepumpt werden.



2

VERARBEITUNG

Die steckerfertige Kompaktanlage ist komplett aus Edelstahl gefertigt und benötigt nur einen geringen Wartungsaufwand. Durch eine bodenebene Aufstellung ist kein zusätzliches Fundament nötig.



3



1

EINFACHE BEDIENUNG

Der Fruchtsaft-Finisher kommt als betriebsbereite Maschine zu Ihnen. Er ist nach dem Ausnivellieren und dem Anschluss an die Stromversorgung funktionsbereit. Leicht austauschbare Siebe mit verschiedener Lochung sorgen für ein individuelles und perfektes Ergebnis.



Bildlegende: 1) Ausgefiltertes Fruchtfleisch 2) Strahlwassergeschützter Edelstahlschaltschrank 3) Innenansicht des Finishers 4) Edelstahlauffangwanne 5) Kontrollsonde für Füllstand



4



5

ZITRUSLINE

SERIEN KPC, KCP & KJF

TECHNISCHE DATEN



ZITRUSRASPELMASCHINE

Nennstundenleistung [kg/h]	2.000*
Elektr. Anschlussleistung [kW/Amp]	4,0 kW/16
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	3x400 V/50

Abmessungen:

Länge [mm]	3220
Breite [mm]	1380
Höhe [mm]	1790
Gewicht [kg]	560

*) Abhängig von Art der Früchte und Fruchtgröße



ZITRUSPRESSE KCP

Nennstundenleistung [kg/h]	2.000*
Elektr. Anschlussleistung [kW/Amp]	5,0 kW/16
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	3x400 V/50

Abmessungen:

Länge [mm]	2420
Breite [mm]	980
Höhe [mm]	2020
Gewicht [kg]	820

*) Wert für Orangen

FRUCHTSAFTFINISHER KJF

Inhalt [Liter]	2.000
Elektr. Anschlussleistung [kW/Amp]	3,0 /16
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	3x400 V/50

Abmessungen:

Länge [mm]	1.550
Breite [mm]	860
Höhe [mm]	1645
Gewicht [kg]	300
Sieb mit Lochung 0,8 mm serienmäßig	



WEITERE INTERESSANTE ANLAGEN FÜR DIE PERFEKTE FRUCHTVERARBEITUNG



GROSSKISTEN ENTLEERUNG

Einfache und mühelose Entleerung für Großkisten in jeder Größe



BANDPRESSEN

Automatische kontinuierliche Presse zum Entsaften von Früchten



PASTEURISIER ANLAGEN

Pasteuriseranlagen Gas, Öl und elektrisch beheizt in allen Größen



BAGINBOX ABFÜLLER

Komfortables Abfüllen der pasteurisierten Säfte



FLASCHEN ABFÜLLER

Manuelle oder automatische Abfüllung

Kreuzmayr Maschinenbau GmbH



A-4702 Wallern / Trattnach
Schallerbacher Straße 77

Tel: +43(0)7249/48817-0
Fax: +43(0)7249/48817-10
office@kreuzmayr.com
www.kreuzmayr.com