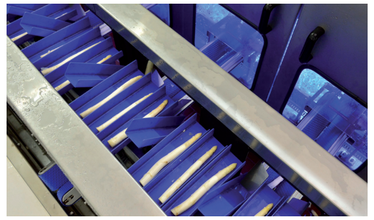
PROZESS



4. Übergabe in Schälstrang

- Übergabe des Spargels mittels Kippmechanismus
- Transport über ein V-Band in den Schälstrang
- Eine Bürste sorgt für die optimale Übergabe auch gekrümmter Spargelstangen

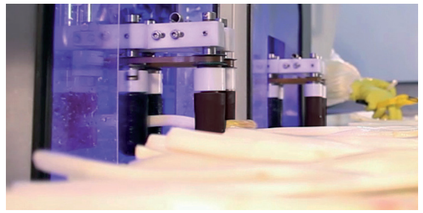
5. Schälprozess

- 40 Transportrollen gewährleisten einen Schälprozess ohne Drehung und ohne Bruch
- Sauberes Schälen in 8 Messerstationen mit 16 einteiligen Edelstahlmessern
- Schälen schon ab 100 mm Länge möglich

6. Ablage

- Sanfte Ablage auf dem Auslaufband
- Sichtkontrolle und Transport zur weiteren Verarbeitung

TENRIT® Foodtec



TENRIT® Foodtec

Spargel-Schälsystem TENRIT PLUS A

Maßgeschneiderte Lösungen & Zubehör

skumix - Reinigungsgerät für optimierte Schaumapplikation

- Optimierte Reinigung durch cremigen, homogenen Schaum
- In verschiedenen Ausführungen erhältlich - mobil und stationär
- Hohe Arbeits- und Anwendungssicherheit bei einfacher Handhabung

Schaumreinigungsmittel - Speziell für pflanzliche Rückstände

- Der Schaum haftet auch an glatten und senkrechten Flächen
- Optimale Reinigung des stark anhaftenden, pflanzlichen Schmierfilms
- Der Schaum ermöglicht eine sehr gute Sichtkontrolle

Aus der Schale - in die Schale: Alles rund um die Spargelverpackung

- Bis zu 10% längere Haltbarkeit des geschälten Spargels
- Schnellere Siegelung = mehr Leistung pro Stunde
- Optimale Spargelpräsentation durch klarsichtige, recycelte PET-Schale
- Schalen in allen marktüblichen Siegelgeräten einsetzbar bei bestem Preis-Leistungsverhältnis

Nach der Saison auch Karotten und Gurken schälen

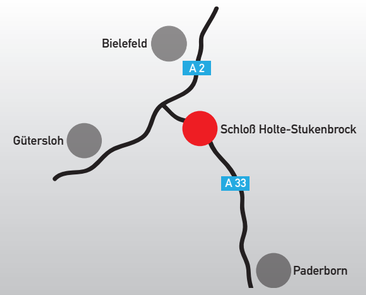
- Erweiterbarkeit von Spargelschälmaschine auf Gemüseschälmaschine
- TENRIT SOLO Vario hat sich weltweit in diesem Bereich bewährt
- Einfache Umrüstung durch wenige Handgriffe

Perfektes Schälergebnis

Minimaler Schälverlust

Max. 14.400 Stück/h

TENRIT Foodtec Maschinenbau GmbH
Tenge-Rietberg-Straße 104
D-33758 Schloß Holte-Stukenbrock
Telefon: +49 (0) 52 07 89 54 - 0
Telefax: +49 (0) 52 07 89 54 - 18
E-Mail: foodtec@tenrit.de
Internet: www.tenrit-foodtec.de



VDMA Mitglied Member

Qualität · Management · System qm cert DIN EN ISO 9001

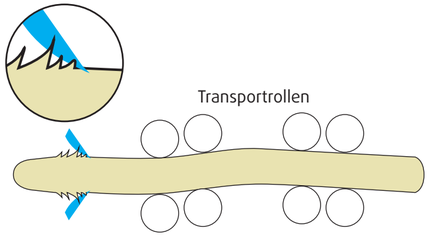
EDELSTAHL Rostfrei INOX STAINLESS STEEL

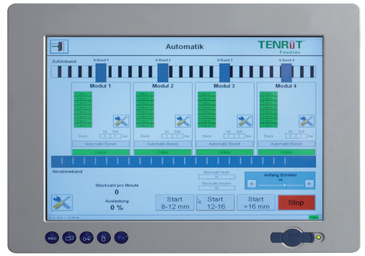
Made in GERMANY

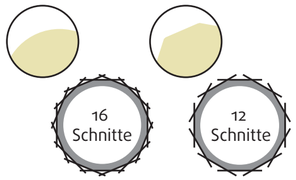
www.tenrit-foodtec.de

TENRIT PLUS A

TENRIT® Foodtec







Perfektes Schälergebnis

- 40 pendelnd aufgehängte Transportrollen sorgen für Prozesssicherheit und beste Anpassung an jede Spargelform
- Jeweils 8 Transportrollen fördern den Spargel von einer Schälstation zur anderen - ohne Drehung und ohne Bruch
- Geringer Abstand zwischen den Transportrollen-Paaren sorgt für beste Schälergebnisse bei Spargel ab 100 mm Länge
- Durchmesser von 8 bis 45 mm stufenlos schälbar
- 16 Schälmesser sorgen für das beste Schälergebnis
- Rostspargel kann direkt hinter dem Spargelkopf sauber geschält werden
- Transportrollen & Schälmesser schnell austauschbar

Optimale Bedienung am Touch Screen

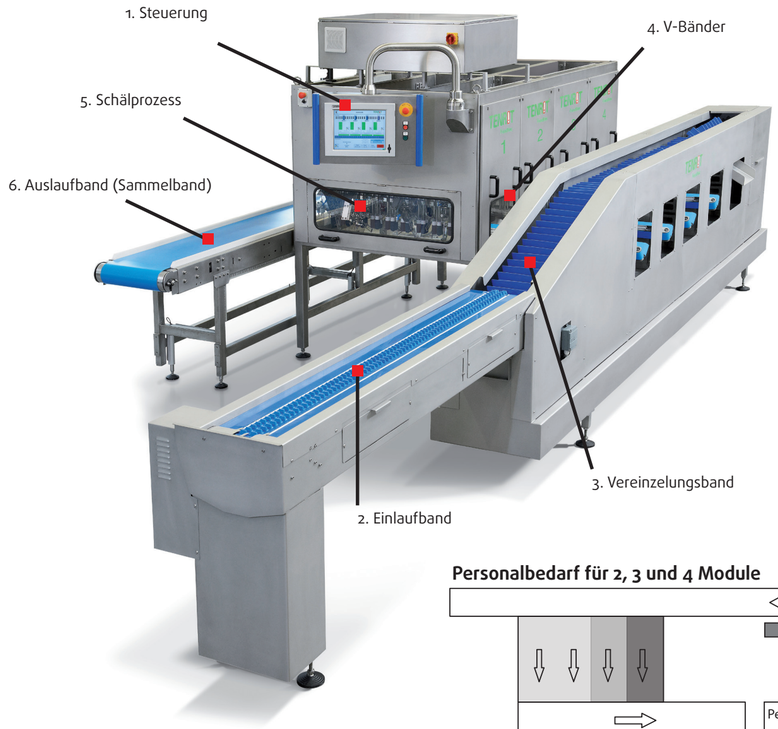
- Schälanfang stufenlos einstellbar für alle Spargeldurchmesser und -qualitäten
- Schäldruck stufenlos einstellbar und für alle Spargeldurchmesser und -qualitäten programmierbar
- Transportgeschwindigkeit individuell regelbar
- Schälstationen individuell ansteuern und an- und abstellen
- Internationale Bedienerführung in über 8 Sprachen

Minimaler Schälverlust

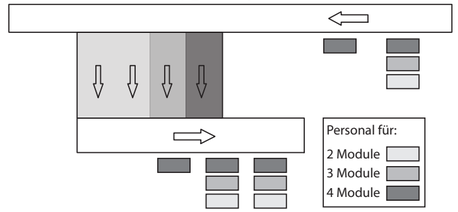
- 16 Messer schälen besser als 12 Messer
- Besseres Schälergebnis - da runder und weniger eckig
- Weniger Schälverlust durch geringe Schnittoberfläche
- Bei dünnen Spargeldurchmessern Schälstationen abstellen, um zusätzlich zu sparen

Kontinuierliche Kapazitätserweiterung

- Modulare Bauweise ermöglicht nachträgliche Erweiterung der Maschine
- Steigerung von 7.200 über 10.800 bis auf max. 14.400 Stangen pro Stunde möglich
- Maschine wächst mit den Anforderungen Ihres Betriebes



Personalbedarf für 2, 3 und 4 Module



Technische Daten	TENRIT PLUS A 16 (2 Module)	TENRIT PLUS A 24 (3 Module)	TENRIT PLUS A 32 (4 Module)
Leistung			
Spargel-Durchmesser / Spargel-Länge	8 - 45 mm / min. 100 mm	8 - 45 mm / min. 100 mm	8 - 45 mm / min. 100 mm
Schälleistung	max. 7.200 Stück/h ca. 360 kg/h	max. 10.800 Stück/h ca. 540 kg/h	max. 14.400 Stück/h max. 720 kg/h
Schälverlust	ca. 20 - 30 % •	ca. 20 - 30 % •	ca. 20 - 30 % •
• abhängig vom Spargeldurchmesser und Maschineneinstellungen			
Abmessungen			
Gesamtlänge-/ Gesamtbreite / Gesamthöhe (mm)	5.800 / 2.800 / 2.300	6.300 / 2.800 / 2.300	6.800 / 2.800 / 2.300
Gesamtgewicht	1.500 kg	1.725 kg	1.950 kg
• bei U-förmiger Anordnung			
Anschlusswerte			
Gesamtanschluss	3,5 kW	4,5 kW	5,5 kW
Netzspannung	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz	400 V/50 Hz
Druckluftanschluss	6 - 10 bar	6 - 10 bar	6 - 10 bar
Wasseranschluss / Wasserabfluss	1/2" / 1/2"	1/2" / 1/2"	1/2" / 1/2"
Verbrauchswerte			
Wasserverbrauch•	11 l/min	16,5 l/min	22 l/min
Druckluftverbrauch	38 l/min	57 l/min	76 l/min
Stromverbrauch	600 W/h	900 W/h	1.200 W/h
• Herstellerempfehlung - individuell veränderbar			

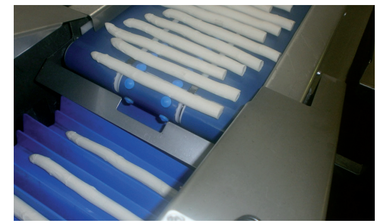
PROZESS

1. Steuerung

- Zentrale Steuerung sämtlicher Maschinenparameter am Touch Screen
- Individuelle Einstellung von Schälanfang und Schäldruck je nach Spargeldurchmesser und -qualität
- Stückzahl- und Auslastungsüberwachung auf einen Blick
- Automatische Fehlerdiagnose und -behebung

2. Auflegen

- Auflegen des Spargels auf speziell dafür ausgelegtes Band
- Noppen-Struktur ermöglicht schnelles und unkompliziertes Auflegen auch größerer Mengen von Spargel
- Integration einer Fresh-Cut-Station standardmäßig möglich



3. Vereinzelung

- Automatisierte Übernahme vom Auflegeband
- Jede Spargelstange wird in ein einzelnes Fach abgelegt
- Transport in Richtung der Schälstränge