

TENRIT[®]
Foodtec

Gemüse-Schälmaschine
TENRIT SOLO C



Perfektes Schälergebnis

Minimaler Schälverlust

Hohe Kapazität

Größte Prozesssicherheit



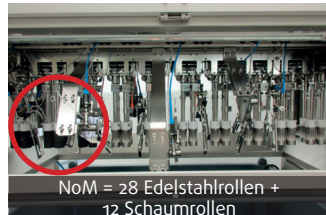
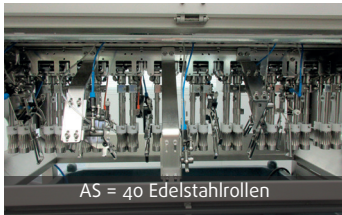
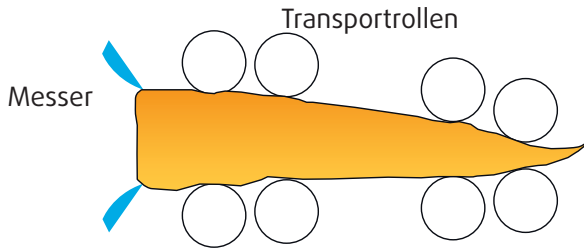
Made in 
GERMANY

www.tenrit-foodtec.de

TENRIT SOLO C

TENRIT[®]

Foodtec

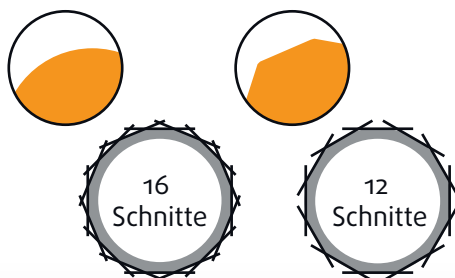
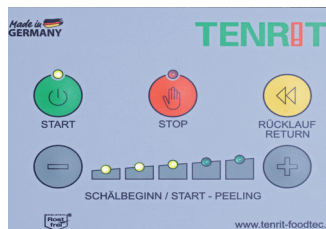
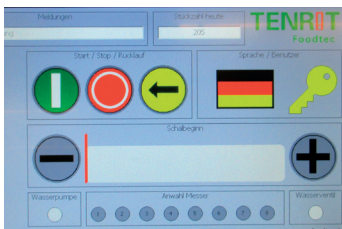


Perfektes Schälergebnis

- 40 pendelnd aufgehängte Transportrollen sorgen für Prozesssicherheit und beste Schälergebnisse auch bei gebogenem Gemüse
- Jeweils 8 Transportrollen fördern das Gemüse von einer Schälstation zur anderen - ohne Drehung und ohne Stau
- Geringer Abstand zwischen den Transportrollen-Paaren sorgt für beste Schälergebnisse bei Gemüse ab 100 mm Länge
- Durchmesser von 20 bis 65 mm stufenlos schälbar
- 16 Schälmesser sorgen für das optimale Schälergebnis
- Vermeidung von Laufspuren auf dem Gemüse durch Ausführung NoM möglich (12 Schaumstoffrollen am Ende des Schälstrangs)
- Transportrollen & Schälmesser schnell austauschbar

Einfachste Bedienung / Minimaler Ersatzteilbedarf

- Wählen Sie zwischen Touch Screen und Folientastatur
- Schälanfang stufenlos einstellbar für alle Gemüsedurchmesser und -qualitäten
- Schälenddruck stufenlos einstellbar und für alle Gemüsedurchmesser und -qualitäten programmierbar
- Transportgeschwindigkeit individuell regelbar
- Internationale Bedienungsführung



Minimaler Schälverlust

- 16 Messer schälen besser als 12 Messer
- Besseres Schälergebnis - da runder und weniger eckig
- Weniger Schälverlust durch geringe Schnittoberfläche

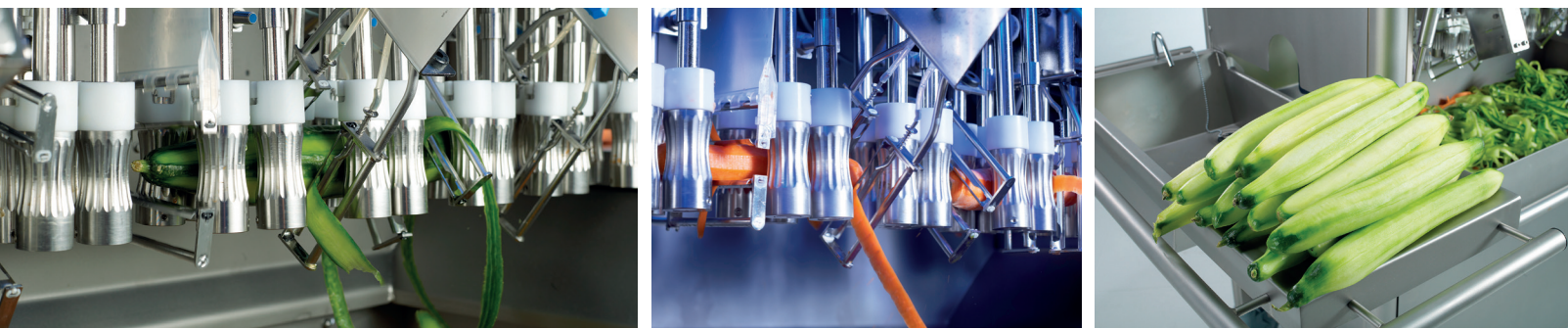


Maximale Kapazität durch Automatisierung

- Automatisieren Sie die Produktzuführung durch den TENRIT Stufenförderer STEP und ein V-Band
- Effizienz und Produktivitätssteigerung durch Vollautomatisierung
- Geringer Platzbedarf



Technische Daten	TENRIT SOLO C
Leistung	
Gemüse-Durchmesser / Gemüse-Länge	20 - 65 mm / min. 100 mm
Schälleistung	max. 4.000 Stück/h
Schälverlust	ca. 10 - 20 %
• Abhängig vom Gemüse und Maschineneinstellungen	
Abmessungen	
Gesamtlänge / Gesamtbreite / Gesamthöhe (mm)	1.471 / 700 / 1.450
Gesamtgewicht	215 kg
Anschlusswerte	
Gesamtanschluss	1 kW
Netzspannung	230 V/50 Hz
Druckluftanschluss	6 - 10 bar
Verbrauchswerte	
Druckluftverbrauch	19 l/min
Stromverbrauch	300 W/h



Maßgeschneiderte Lösungen & Zubehör



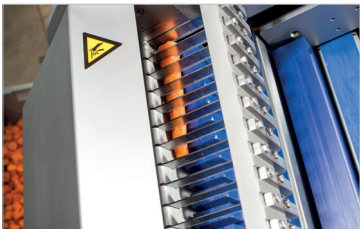
Aus der Schale - in die Schale: Alles rund um die Gemüseverpackung

- Längere Haltbarkeit des geschälten Gemüses durch Versiegelung oder Vakuumierung
- Schnellere Siegelung = mehr Leistung pro Stunde



Schneidetechnik für die Weiterverarbeitung

- Geschältes Gemüse in Würfel oder Sticks schneiden
- Verschiedene Stick- bzw. Würfelgrößen möglich



Produktivitätssteigerung durch Automatisierung

- Unser Enden- und Stückeschneider komplettiert Ihre Schälmaschine in Verbindung mit STEP und V-Band zur vollautomatischen TENRIT Gemüse-Schälanlage
- Ermöglicht beste Produktivität und geringe Bindung von Personalressourcen
- Individuelle Optimierung möglich – Sprechen Sie uns an!



TENRIT - Reinigungsgerät für optimierte Schaumapplikation

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

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

