New

Die vielseitige Füll-. Form- und Portioniermaschine, die Spitzenleistung mit höchster Präzision verbindet!

CORNUCOPIA KN050

Reinigung unter fließendem Wasser

- Die schonende Verarbeitung Ihrer Zutaten und Materialien, und so die qualitativ hochwertigen Ergebnisse, beginnt bereits bei der verbesserten Zuführung im Trichter.
- Das fortschrittliche und bewerte Encrusting-Verfahren ermöglicht eine Umhüllung Ihrer Produkte im Handumdrehen.
- Trichter aus rostfreiem Stahl tragen mit ihrem Design dazu bei, Ihre Ansprüche an Hygiene zu erfüllen.
- Selbsterklärende Bedienelemente mit farbigem 7.5 inch-Touchscreen.
- Alle Zubehörteile sind kompakt und leicht zu benutzen und zu reinigen.

Ganache-Schokolade mit Kondensmilch
mit Doppel-Fülleinheit

Maamoul
mit Stempel-Einheit

Schlagsahne-Mochi (mit Blaubeerfüllung)
mit Doppel-Fülleinheit

Coxinha

Kubba
mit Kubba-Abteilvorrichtung

Quiche
mit Open-Top-Abteilvorrichtung

Arancini

RHEON

Füll-, Form- und Portioniermaschine für höchste Ansprüche mit hygienischem Design, leichter Bedienbarkeit und richtungsweisender Portionierung!

CORNUCOPIA KN050

Kompaktes Design!

Maschine und Zubehör überzeugen durch kompakte Abmessungen. Ideal für kleinere Betriebe. Leichte Montage und Demontage, einfache Reinigung und Lagerung.

Schonende Zuführung Ihrer Teige und Massen.

Der Zufuhrmechanismus funktioniert auf eine natürliche, schonende Weise. Anpassungen, wie zum Beispiel die Veränderung der Mengenverhältnisse, können mit nur einem Knopfdruck vorgenommen werden. Eine Vielzahl unterschiedlicher Zutaten kann verwendet werden, auch besonders weiche Materialien.

Die Umhüllung Ihrer Produkte ist immer gleichmäßig.

Die Umhüllung Ihres Produkts gelingt immer auf allen Seiten gleichmäßig. Siehe Foto unten.

Verbesserte Hygiene am Trichter

Die Fülltrichter für die Aufnahme der Teige und Massen sind aus rostfreiem Edelstahl und entsprechen allen hygienischen Anforderungen. Der mechanische Schraubenantrieb hat keinen direkten Kontakt mit Ihren Zutaten.

Füllzylinder aus rostfreiem Stahl

Leichter Luftablass

Leichte Bedienbarkeit! Und viele nützliche Zusatzfunktionen!

Das farbige 7.5 inch-Touchdisplay ist leicht zu überblicken und leicht zu bedienen. Und es bietet viele Zusatzfunktionen.

Wird mit integrierter P.M.U Speichereinheit geliefert.

Bis zu 100 Rezepte und Produktinformationen können in der PMU-Einheit gespeichert und nach Bedarf leicht abgerufen werden.

"Folgen" Funktion

Wenn die Anzahl der Produkte pro Minute geändert werden soll, kann dies einfach über die "Follow"-Funktion geschehen.

Flexible Produktgröße, -verhältnis und -länge.

Die Produktgröße, das Verhältnis von Umhüllung und Füllung und die Länge der Produkte sind leicht zu verändern.

Große Vielfalt beim Gewicht

Variable Dicke der Umhüllung

Vielfalt in der Länge

Kugelförmiges Umhüllen

Umhüllen in eckiger Form

Zylindrisches Umhüllen

Standard-Intervall-Füllfunktion

Diese Funktion ermöglicht es, dünne und große Produkte gleichmäßig zu umhüllen.

Optional **Mehlstreuer**

Streut Mehl gleichmäßig auf das Förderband.

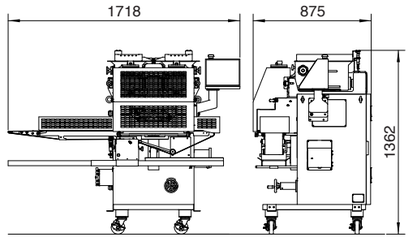
Die Hauptmaschine (Der Maschinenkörper) ist abwaschbar.

Optional **Absetzsystem**

Wird das Absetzsystem mit der KN050 verbunden, können Produkte automatisch auf Bleche abgesetzt werden.

Automatisches (gleichmässiges) Absetzen der Produkte auf Bleche

Abmessungen (Stk: mm)



Kapazität (Leistung)

Gewichtsbereich		10 - 250g	
Leistung		10 - 100stk.／min. *1	
Bandgeschwindigkeit		2 - 35m／min.	
Produktlängen im Bereich von		0 - 500mm (Intervall-Steuerung)	
Extrudier_ Leistung (Max.)	IN	140kg／h	280kg／h (Gesamt)
	OUT	140kg／h	

- *1 Auf kleinere Produkte begrenzt.
- Gesamtleistung und Gewichtsbereiche sind abhängig vom Produktmaterial Maschinentests mit eigenen Materialien werden empfohlen.

Spezifikationen

Breite		1718 mm
Tiefe		875 mm
Höhe		1362 mm
Gewicht		410 kg
Anschlusswert		1.47 kW
Trichterfassungsvermögen	ein	12 ℓ
	aus	12 ℓ

Referenz

elektr. Spannung	Ampère	Elektr. Leistung
220V	7.24A	1.47kW
380V	4.19A	
400V	3.98A	

Rheon behält sich das Recht auf Veränderungen hinsichtlich der Spezifikationen bei seinen Maschinen vor, ohne hiervon jeweils den Kunden zu informieren.
Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, Übersetzung und Bearbeitung ohne vorherige schriftliche Erlaubnis ist verboten.

RHEON

RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD.
Head Office: 2-3 Nozawa-machi, Utsunomiya 320-0071, Japan
Phone: 028-665-1111 E-mail: info@rheon.com URL: https://www.rheon.com
RHEON U.S.A.
2 Doppler, Irvine, CA 92618, U.S.A.
Phone: 949-768-1900 E-mail: us.info@rheon.com URL:http://www.rheonusa.com
RHEON U.S.A. NJ BRANCH
700 Huyler Street Teterboro, NJ 07608, U.S.A.
Phone: 201-487-0600 E-mail: us.east@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH
Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf, Germany
Phone: 0211-471950 E-mail: de.info@rheon.com URL:https://www.rheon-europe.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH ULM BRANCH
Saumweg 30, 89257 Illertissen, Germany
Phone: 07303-1599410 E-mail: ulm@rheon.com

RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD. TAIWAN BRANCH
5F., No.118, Xinhu 1st Rd., Neihu District, Taipei City, Taiwan (R.O.C.)
Phone: 02-2792-3525 E-mail: tw.info@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD. SHANGHAI OFFICE
ROOM30, 5F GIFCⅡ, 1438Hongqiao Road, changning District, Shanghai
Phone: 86-21-61976378 Fax: 86-21-61976380

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2021

No.**S-FNKN**-142-1A
2106R (独語)