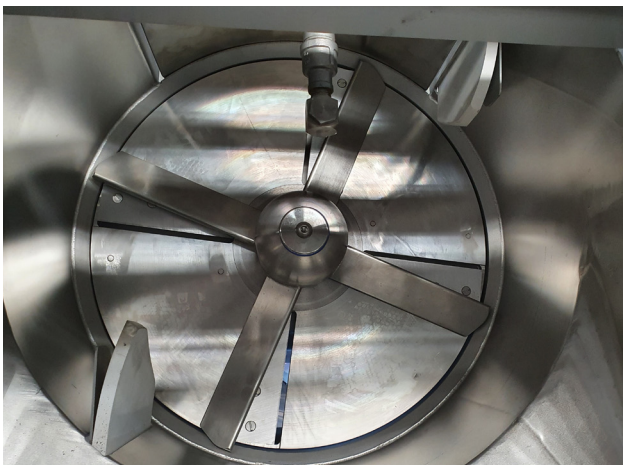


LIMAS knivskalare

För en hållbar produkt utan tillsats av konserveringsmedel



Stegskalaren kan levereras i flera utföranden. Från 1 till 4 skalmoduler varav den första modulen alltid är ett karborundumsteg.

LIMAS AB

info@limas.se

Tel. +46 44 28 92 00

Fyrvaktaregatan 4, SE-296 35 Åhus, Sweden

www.limas.se



LIMAS Knivskalare

Integration med LIMAS Stegskalare

LIMAS Knivskalare är en integrerad del av LIMAS Stegskalare. Förskalning med karborundum bör alltid ske med ett eller flera steg. Potatisen förskalas tills den nästan är färdigskalad och töms ner till knivskalningssteget/stegen.

En, två eller tre knivskalningsmoduler kan byggas in i en 1, 2 eller 3-steps skalare.

Funktion

Ett knivskalningssteg består av fem skalningskärl. I botten finns en roterande tallrik med fyra knivar. En motroterande omrörare ser till att potatisen rör sig optimalt. Genom att knivtallrik och omrörare roterar åt motsatt håll erhålles en skärhastighet på upp till 10 meter per sekund. Detta gör att snittytan blir synnerligen glatt. Hack och ofullständigt genomskurna snitt förekommer inte.

Skaltider för karborundumskalning och knivskalning är individuellt inställbara likaså är varvtalen för knivtallrik och omrörare individuellt inställbara.

Ett knivskalningssteg kan skala ca 40 kg åt gången. Normal skaltid är 50-60 sekunder. Med två knivskalningssteg halveras tiden. Vanligtvis skalar man bort 5-12% av den till knivskalaren tillförda potatismängden.

Stegskalaren kan utrustas med en extra tank så att potatismassan från karborundumskalning och knivskalning hålles åtskilt. Normalt kommer dock allt i samma tank.

Släta glatta produktytor beroende på hög skärhastighet.

God omtumling av produkt ger skalning av alla ytor beroende på separat omrörare.

Hygienisk design med minimalt underhållsbehov

Knivskalaren är designad för mycket god åtkomlighet överallt i maskinen.

Då produktflödet går till ett renare steg blir den skalade produkten bakteriologiskt mycket ren.

Maskinen är utrustad med sfäriska kullager i rymliga hus med plats för fett som ger längre smörjintervall och lång lagerlivslängd.

LIMAS knivar har lång hållbarhet.

Skalvalsarna i en modul kan bytas på mindre än en timme av två personer. Knivarna i en knivmodul byts på en timme av en person.

Knivskalarens delar

- Mekanisk våg
- En till fyra skalningsmoduler
- Stativ
- Trappor, raka eller vinklade
- Avfallsplåtar
- Pumptank för avfall
- Kontrollpanel.

Tillval

- Elektronisk våg
- Pump för bortforsling av avfall
- Samlingsskrub
- Extra pumptank för att hålla avfallet från karborundumsteget åtskilt

LIMAS AB

info@limas.se

Tel. +46 44 28 92 00

Fyrvaktaregatan 4, SE-296 35 Åhus, Sweden

www.limas.se

