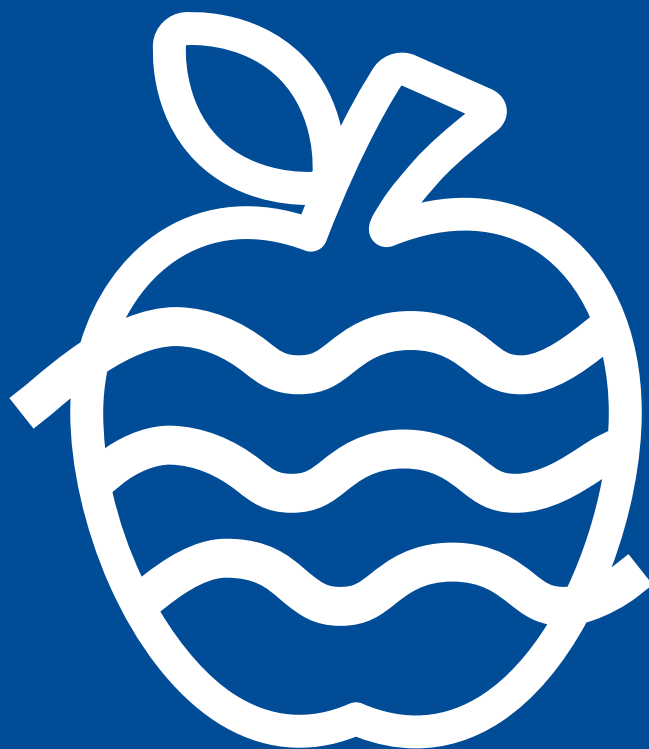




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - DE

mod. GLADIATOR
KNIVES PEELER
MESSERSCHÄLMASCHINE

GLADIATOR

KNIVES PEELER
MESSERSCHÄLMASCHINE



PEELING
SCHÄLEN/
BÜRSTEN



available for:
POTATOES • CARROTS • BEETROOTS

verfügbar für:
KARTOFFELN • KAROTTEN • ROTE BETE

The Gladiator knife peeler was recently introduced to provide a high-quality peeled product in a continuous operation, without the use of water. This unit is ideal for peeling pre-washed and destoned root products like potatoes, celeriac, beetroots, etc. The special positioning of the knives assures that the product keeps its natural shape. The adjustment of the machine makes sure that products can be peeled into a smooth final product. The machine is provided with easily removable panels to allow full access for cleaning, sanitation and maintenance operations.

The main advantages and features of the system are:

- High peeling quality (smoothness of the peeled surface).
- Individual motors with electronic variable speed controllers.
- Long-life hardened stainless-steel knives.
- Designed for very quick cleaning and sanitizing operations.
- Easy to use (computerized control of the main parameters).
- Heavy-duty construction and high reliability.

Die Gladiator Messerschälmaschine ist geeignet um qualitativ hochwertige, geschälte Produkte in einem durchgehenden Bearbeitungszyklus ohne Verwendung von Wasser, zu erhalten. Durch diese Maschine kann man vorher gewaschene Wurzeln und Knolleprodukte (z.B. Kartoffeln, Knollensellerie, Rüben,...) schälen, diese Produkte müssen vorher sorgfältig gereinigt werden. Die besondere Lage der Messer stellt sicher, dass das Produkt die Naturform beibehält, die Regelung der Maschine das das Schälen sorgfältig ist, um ein glattes Endprodukt zu erhalten. Die Maschine hat einfach zu entfernende Wandungen für vollen Zugang zum Reinigen und Warten der Anlage.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Hohe Schälqualität (Produktoberfläche ist glatt).
- Individuelle Motoren mit elektronischer Geschwindigkeitskontrolle.
- Lange Haltbarkeit der Messer aus gehärtetem Edelstahl.
- Sehr schneller Reinigungsvorgang und Sterilisierung der Maschine.
- Einfache Handhabung (Kontrolle der Hauptparametern durch Steuerung).
- Solide Konstruktion und hohe Zuverlässigkeit.

	Ø700X2100	Ø1000X3000
Capacity / Kapazität	1000 Kg/h	2000 Kg/h
Installed power / Installierte Leistung	7,8 kW	8,25 kW
Dimensions / Abmessungen	51 ³ / ₁₆ X 120 ⁵ / ₆₄ X H.91 ¹¹ / ₃₂ In 1300 x 3050 x H.2320 mm	55 ³³ / ₆₄ X 163 ²⁵ / ₃₂ X H.122 ⁵³ / ₆₄ In 1410 x 4160 x H.3120 mm