

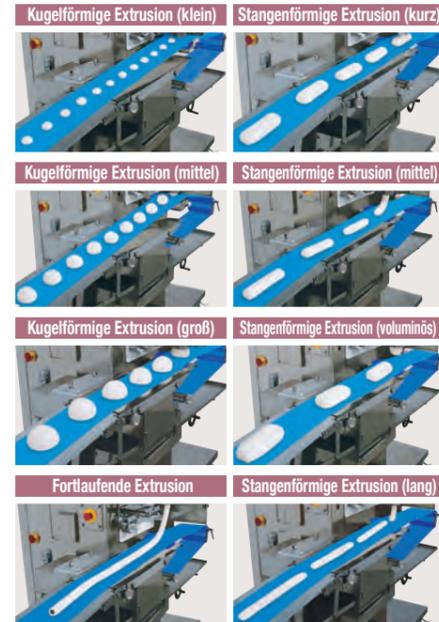


CORNUCOPIA KN551, eine leistungsstarke Encrusting Maschine mit einer herausragenden Effizienz und benutzerfreundlicher Bedienung.

KN551 ermöglicht die Herstellung qualitativ hochwertiger Produkte und hygienische Produktion.



● KN551 verfügt über vielfältige Formgebungsmöglichkeiten



※ Darstellung ohne Sicherheitsabdeckung zur besseren Veranschaulichung

● Neuer, leicht zu bedienender, farbiger Berührungsbildschirm.

Bis zu 100 Produktdaten können gespeichert und per Knopfdruck abgerufen werden.

● Frei einstellbar bei Produktgewicht und -länge, sowie bei Teig- und Füllungsanteil.

Mühsame Änderung und Umstellung der Produktgewichte und Produktlängen. Durch die hohe Portioniergenauigkeit wird eine gleichmäßige Produktion erreicht.



Verbesserte Konstruktion aller Teile gemäß aktueller Sicherheits- und Hygierichtlinien.

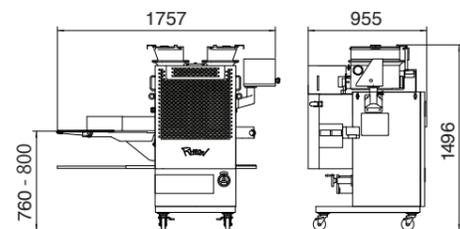


Optional Separates "up & down" Förderband

Eine neue Option sorgt für gleichmäßige Formung kleiner Produktgrößen bei hoher Fertigungsgeschwindigkeit.



Abmessungen (Maßeinheit in mm)



Technische Angaben

Breite	1757mm
Tiefe	955mm
Höhe	1496mm
Gewicht	540kg
Elektrische Leistung	3.2kW
Trichtergröße	200x2

- Alle elektrischen Bauteile sind UL-zertifiziert.
- Konzipiert nach Vorgaben des USDA
- Lebensmittelsicherheits- und Inspektionservices
- CE - Konform

Leistung

Gewichtsbereich der Produkte	10 - 300g
Leistung	10 - 100pcs./min.
Bandgeschwindigkeit	1.3 - 22m/min.
Produktlängen	0 - 500mm (Intervallsteuerung)
Extrusionsleistung (gesamt)	400kg/h

- Produktionsgeschwindigkeit und Gewichtsbereich der Produkte können materialbedingt variieren. Vereinbaren Sie einen individuellen Test mit eigenen Materialien.

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, Xinhua 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 G1FCII, 1438Hongqiao Road, changning District, Shanghai
 Phone: 86-21-61976378 Fax: 86-21-61976380

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2018
 No.S-FNKN-136-2A
 19062000K (独語)

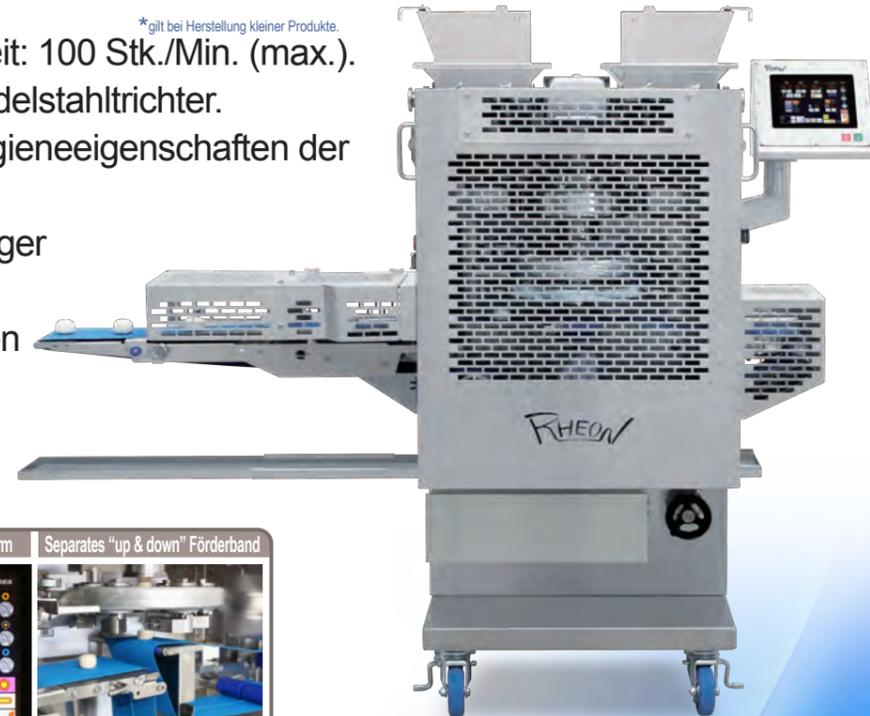


Form-, Füll- und Portioniermaschine der nächsten Generation

CORNUCOPIA KN551

Waschbar unter fließendem Wasser

- Produktionsgeschwindigkeit: 100 Stk./Min. (max.) *gilt bei Herstellung kleiner Produkte.
- Stabile und hygienische Edelstahltrichter.
- Neue und verbesserte Hygieneigenschaften der Maschine.
- Bedienerfreundlicher, farbiger Berührungsbildschirm.
- Optional mit zwei separaten Förderbändern erhältlich!



Mini-Pizza



Krokette mit Fleischfüllung



Coxinha



Maamoul



Mandelkekse



gefüllte Gnocchi



Würstbrötchen



Kubba



chinesische Dampfnudeln

RHEON

KN551 füllt und formt zahlreiche Produktvariationen.

(Folgende Beispiele sind nur einige vieler weiterer Produkte und Ideen)

Der Einsatz zusätzlicher Optionen erweitert das Produktsortiment.



SÜSSWAREN

Kekse mit Schokostückchen

KN551 stellt teigschonend und gewichtsgenau bis zu 6.000 Schokoladen – Chips Kekse her. Die optional erhältliche automatische Absetzanlage setzt die geformten Produkte gleichmäßig auf Backbleche.



Kekse in Blütenform

Eine neue auf Wunsch erhältliche integrierte Ultraschall-Schneideinheit schneidet mittels hochfrequenter Vibration mit KN551 geformte Stränge in dünne Scheiben.



Arancini

KN551 formt schonend mit Käse gefüllte Arancini ohne Schäden an der Reistextur. Die mühelose Einstellung bei Gewicht sowie Teig- und Füllungsanteil ermöglicht die Herstellung der Wunschprodukte.



HERZHAFTHE PRODUKTE

Scotch Egg

Mit der Einzelstückzuführung werden ganze gekochte Eier mit Hackfleisch umhüllt. Auf Wunsch kann mit einer weiteren, zweiten Schicht umhüllt werden.



Gefüllte Frikadelle

KN551 eignet sich ebenfalls zur Fleisch Produktion. Alle Maschinenteile sind aus Edelstahl und können einfach gereinigt werden.



JAPANISCHE SÜSSWAREN

Mochi-Eis

KN551 füllt süßen Reisteig mit einer Cremefüllung und formt diesen zu Mochi-Eis. Durch den Einsatz der Doppel-Füllvorrichtung ist eine weitere Füllung im Produkt möglich. Eine Mehlbestreuungs-Einheit verteilt Mehl für eine schöne Oberfläche auf dem Endprodukt.



Doppel-Füllvorrichtung



Gefüllte Pizza

Gut geeignet ist KN551 zur Herstellung gefüllter Hefeteigprodukte. Eine zusätzlich angebrachte Pressrolle mit Mehlbestreuung sorgt für eine glatte Oberfläche des Endproduktes.



PRODUKTE AUS HEFEGELOCKERTEN TEIGEN

Open Top Produkte

Durch den Einsatz der "Open Top" Abteilverrichtung werden offene Produkte hergestellt. So bleibt die Füllung des Produktes sichtbar.



Länglich geformte Produkte

Hefeteigprodukte können problemlos länglich geformt werden.



Chinesische Dampfnudeln

KN551 kann auf zwei Arten chinesische Dampfnudeln formen.

Das obere Ende des Produktes kann entweder „gefaltet“ oder „gedreht“ werden.



Formeinheit für chinesische Dampfnudeln

