

Product Range:



**Bandschneidemaschinen**  
Belt cutting machines  
Cortadoras de cinta  
GS 10-2, GS 20, GS 25V

**Scheiben- und Eckenschneider**  
Slice and wedge cutter  
Cortadoras de rodajas y gajos  
Tona S, Tona E, Tona S 180K

**Würfel- und Streifenschneider**  
Cube and strip cutting machine  
Cortadora de cubos y barras  
KUJ V

**Universalschneidemaschine**  
Multi purpose cutting machine  
Cortadora multiusos  
KSM 100

**Gitter-, Teil- und Stanzmaschine**  
Dicing, wedging and shaping machine  
Corte en cuadros, estampar, dividir  
PGW, HGW

**Gemüse- und Salat-Waschtechnik**  
Vegetable and salad washing equipment  
Equipamiento para lavar y sanitizar vegetales

**Spezialschneide- und Stanzmaschinen**  
Special cutting and punching machines  
Cortadoras especiales y estampadoras  
Tona Rapid, Tona Rapid 3D, Tona Rapid XL,  
Multicorer, TT 450

**Gemüsespiralen-Schneidemaschine**  
Vegetable spiral cutting machine  
Cortadora de espirales de vegetales  
Spirello 150, S 021

**Entkeimungsanlagen**  
Disinfection  
Desinfección  
UVC-Lock, Vortex

**Schälmaschinen**  
Peeling machines  
Peladoras

**Krautschneider**  
Cabbage cutting machine  
Cortadora de coles  
CAP 68

**Kohlstrunkbohrer**  
Cabbage corer  
Descorazonadora de coles  
KSB

**Schleudern und Trocknungsanlagen**  
Centrifuges and air blowing systems  
Centrifugadoras, sistemas de  
soplado y succión

**Verpackungsmaschinen**  
Packaging machines  
Empacadoras

**Sondermaschinen**  
Special machines  
Máquinas especiales

**komplette Produktionslinien**  
Complete production lines  
Líneas de producción completas



**SPIRELLO 150**

Gemüsespiralen-Schneidemaschine  
Vegetable spiral cutting machine  
Maquina cortadora de espirales de vegetales



An enterprise of  
Zillgith Beteiligungs GmbH



**KRONEN GmbH**

Römerstraße 2a  
D-77964 Kehl am Rhein  
Telefon: +49 (0) 7854/96 46-0  
Telefax: +49 (0) 7854/96 46-500  
info@kronen.eu

[www.kronen.eu](http://www.kronen.eu)

Subject to technical modifications



## SPIRELLO 150



DE

Mit dem SPIRELLO150 können Sie nun große Mengen Gemüse schnell und sauber in dekorative Spiralen schneiden (z.B. Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kürbis, Rettiche, Zucchini, Sellerie u.v.a.m.)

### EINFACHE BEDIENUNG UND REINIGUNG

Die Maschine ist mit Wechselmagazinen ausgestattet, davon wird jeweils im Wechsel ein Magazin mit der Rohware bestückt währenddessen im zweiten das Gemüse in Bearbeitung ist. Das bedeutet, dass der SPIRELLO 150 ohne Unterbrechung im Einsatz sein kann! Eine leichte und effiziente Reinigung der Maschine ist aufgrund des kompakten Edelstahl designs gewährleistet.

GB

With the SPIRELLO 150 you are able to cut large quantities of vegetables in decorative spirals in a quick and clean way (such as carrots, potatoes, sweet potatoes, pumpkins, radishes, zucchini, celeriac etc.)

### SIMPLE OPERATION AND CLEANING

The machine is equipped with removable centering units, one of which can be fitted with the raw product while the vegetable in the second centering units is processed. This means that the SPIRELLO 150 can be operated without interruption!

An easy and efficient cleaning of the machine is ensured due to the compact stainless steel design.

ES

Con la SPIRELLO 150 usted podrá cortar grandes cantidades de vegetales en forma de espirales o espaguetis decorativos, de una manera rápida y limpia (por ejemplo zanahorias, papas/patatas, bonniatos, calabazas, etc)

### SIMPLE OPERACIÓN Y LIMPIEZA

La máquina está equipada de dos cámaras removibles, en una de las cuales se puede introducir la materia prima mientras que en la segunda el vegetal está siendo procesado. Esto significa que la SPIRELLO 150 podrá trabajar ininterrumpidamente.

Aseguramos una forma fácil y eficiente de limpiar la máquina pues tiene un diseño en acero inoxidable.

## Highlights · Ventajas



### HOHE PRODUKTIVITÄT – MINIMALER ABFALL

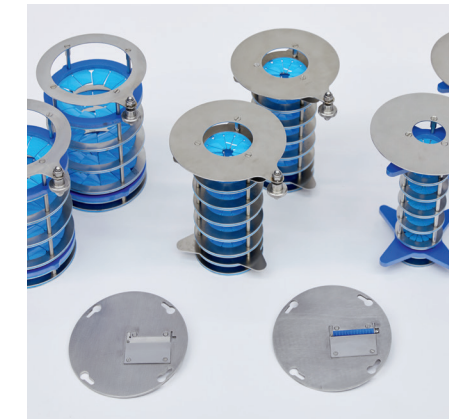
Das Gemüseprodukt wird komplett – bis auf ein kleines Kopfende – in perfekte Spiralen geschnitten. Der SPIRELLO 150 punktet dabei mit einem äußerst geringen Abfallanteil.

Für eine schnelle und effektive Ausbringung bieten wir optional ein Austrageband an.



### OPTIMALE SCHNITTERGEBNISSE BEI GROSSER GEMÜSE-VIELFALT

Mit der Geschwindigkeitsregelung in 7 Stufen wird ein optimales Schnittergebnis erzielt. Das Gemüse wird von Produktzentrierungen gehalten, die entsprechend dem Durchmesser des Produktes zum Einsatz kommen.



### EINFACHER MESSERWECHSEL

Ein Messerwechsel kann mühelos und schnell durchgeführt werden. Es sind Messereinsätze für unterschiedliche Spiralenstärken erhältlich: 2 x 2 mm, 2 x 3 mm, 2 x 4 mm, 2 x 10 mm, 3 x 3 mm, 4 x 5 mm – Weitere auf Anfrage. Zentriereinheiten für größere Durchmesser: Butternußkürbis, Kohlrabi, Sellerie: ø 90-150 mm. Zentriereinheiten für kleinere Durchmesser: Rettich, Zucchini, Karotten: ø 35-90 mm

### HIGH PRODUCTIVITY – MINIMAL AMOUNT OF WASTE

The vegetable product is completely cut – except a small piece from the top. Therefore, the SPIRELLO 150 scores with a very minimal amount of waste.

We optionally offer a discharge conveyor for a fast and effective outfeed.

### OPTIMAL CUTTING RESULTS WITH LARGE VARIETY OF VEGETABLES

With a variable speed control in 7 steps an optimal cutting result is achieved. The vegetables are kept by product centering units, which are adapted to the product according to customer requirements.

### EASY CHANGE OF KNIVES

Knife changes can be carried out effortlessly and quickly. Different spiral thicknesses are possible: 2 x 2 mm, 2 x 3 mm, 2 x 4 mm, 2 x 10 mm, 3 x 3 mm, 4 x 5 mm – Other versions on request. Centering units for round products, eg beetroots, kohlrabi: ø 35-90 mm. Centering units for long products such as radish, zucchini, carrot, butternut squash: ø 90-150 mm.

### ALTA PRODUCTIVIDAD – MÍNIMO DESPERDICIO

El producto es totalmente cortado, a excepción de una pequeña parte en la punta superior. Por tanto, la SPIRELLOS 150 es un equipo que produce poquísimos desperdicio.

Ofrecemos un transporte de descarga como opción, para una salida más rápida y efectiva.

### RESULTADO DE CORTE ÓPTIMO EN UNA GRAN VARIEDAD DE VEGETALES

Gracias a su control de 7 velocidades, se puede lograr un resultado de corte óptimo para cada caso. Los vegetales se mantienen en su sitio gracias a unos soportes centradores, que se adaptan al producto de acuerdo a las características del cliente.

### RAPIDO CAMBIO DE CUCHILLAS

Se puede realizar el cambio de cuchillas de manera muy rápida y sin esfuerzo. Se puede obtener cortes de grosores tales como: 2 x 2 mm, 2 x 3 mm, 2 x 4 mm, 2 x 10 mm, 3 x 3 mm, 4 x 5 mm – consultar por otros tamaños. Unidades centradoras para productos redondos, por ejemplo betabel y colinabo: ø 35-90 mm. Unidades centradoras para productos largos tales como radicha, calabacin, zanahoria o Calabaza: ø 90-150 mm.

### TECHNISCHE DATEN · TECHNICAL INFORMATION · INFORMACIÓN TÉCNICA

Maße (Länge x Breite x Höhe)	Gewicht	Leistung	Spannung/Frequenz	max. Höhe des Rohproduktes
Measures (length x width x height)	Weight	power	Voltage/frequency	max. height of raw product
Medidas (Largo x Ancho x Alto)	Peso	Rendimiento	Voltaje/Frecuencia	Longitud máxima de producto crudo
600 x 845 x 1700 mm	210 kg	0.9 kW	1~230 V N/PE, 50-60 Hz	300 mm

### PRODUKTE / KAPAZITÄTEN · PRODUCT · PRODUCTO CAPACIDAD

Karotten	Zucchini	Kohlrabi	Rettich	Süßkartoffel	Butternußkürbis
Carrot	Courgette	Cabbage turnip	Radish	Sweet potato	Butternut
Zanahorias	Calabacines	Colinabo	Nabo	Batata	Calabaza
max. 160 kg/h	max. 80 kg/h	max. 120 kg/h	max. 180 kg/h	max. 210 kg/h	max. 340 kg/h