

KN551 es una máquina formadora de alto rendimiento con una excelente eficiencia y un funcionamiento sencillo e intuitivo

La KN551 ayuda a ampliar su negocio gracias a la posibilidad de producir productos de forma higiénica y eficiente.



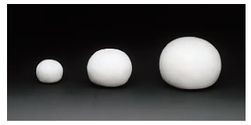
Peso del producto, proporción de relleno/masa y longitud ajustables

El peso del producto, la cantidad de relleno, la proporción entre relleno y masa e incluso la longitud de los productos con forma de barra pueden modificarse fácilmente. Con su precisión, es posible conseguir una producción uniforme y constante.

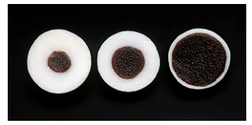
Una pantalla «fácil de ver y fácil de utilizar» táctil y a color

Los datos de hasta 100 productos pueden almacenarse en la Cornucopia KN551 y reproducirse fácilmente con solo pulsar un botón.

Rango de peso: 10 – 300 g



Rango de proporción de relleno: 1:0 – 0:1



Rango de longitud: 0 – 500 mm



La CORNUCOPIA KN551 ofrece diferentes posibilidades de formado

Formado esférico (pequeño)



Formado en barra (corto)



Formado esférico (mediano)



Formado en barra (mediano)



Formado esférico (grande)



Formado en barra (grande)



Extrusión cilíndrica continua

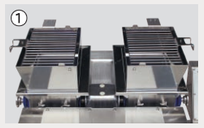


Formado en barra (largo)

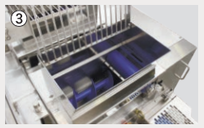


• Las imágenes se muestran sin la cubierta de seguridad para facilitar la visualización.

Adopta un diseño seguro e higiénico en todas las partes para una operación reasegurada







① Tolva higiénica y resistente de acero inoxidable

② Ejes de accionamiento higiénicos, sin contacto con los alimentos

③ Cubierta de seguridad

Lavable con agua corriente



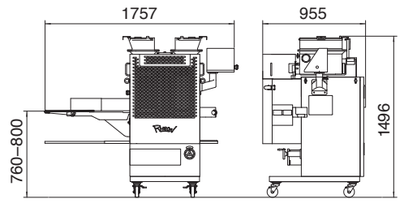
La limpieza es muy sencilla, ya que la KN551 dispone de menos componentes y puede desmontarse fácilmente.

Opcional Modelo con cinta de dos pasos

El modelo opcional con cinta de dos pasos permite conseguir una producción rápida y estable incluso con productos pequeños.



Dimensiones (Unidad: mm)



Especificaciones

Ancho	1757 mm
Profundidad	955 mm
Altura	1496 mm
Peso	540 kg
Potencia eléctrica	3.2 kW
Capacidad de tolva	20 Lx2

• Todos los componentes eléctricos cuentan con homologación UL.
• Diseñada para instalaciones que cumplen los requisitos del USDA.
• Diseñada para cumplir con la normativa CE.

Capacidades

Rango de peso	10 – 300 g
Capacidad de producción	10 – 100 pcs/min
Velocidad de cinta	1.3 – 22 m/min
Rango de longitud	0 – 500 mm (relleno intermitente)
Capacidad de extrusión (total)	400 kg/h

• La velocidad de producción y el rango de pesos varían en función del producto utilizado. Se recomienda realizar pruebas con sus propios productos.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso y sin obligación por parte del fabricante.
Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción, adaptación o traducción de este documento sin autorización previa por escrito.

RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD.
Head Office: 2-3 Nozawa-machi, Utsunomiya 320-0071, Japan
Phone: 028-665-1111 Fax: 028-665-3346 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 Fax: 949-855-1991 E-mail: us.info@rheon.com
URL: https://www.rheon-usa.com
RHEON U.S.A. NJ BRANCH
700 Huyler Street Teterboro, NJ 07608, U.S.A.
Phone: 201-487-0600 Fax: 201-487-0610 E-mail: us.east@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH
Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf, Germany
Phone: 0211-471950 Fax: 0211-424129 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 Fax: 07303-15994111 E-mail: de.info@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 Fax: 02-2792-3529 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 2026
No.**S-FNKN**-145-1A 2609300P (西)

Altas prestaciones y máxima calidad
Máquina formadora con tecnología de última generación

CORNUCOPIA KN551

Lavable con agua corriente

- Hasta 100 unidades/minuto, ¡Velocidad máxima de producción! (Limitado a productos pequeños.)
- Cilindros de acero inoxidable resistentes e higiénicos.
- Propiedades higiénicas mejoradas, evitando que la masa entre en contacto con la zona de accionamiento, además de otras mejoras.
- Gran pantalla táctil en color, fácil e intuitiva de utilizar.
- Modelo con cinta de dos pasos disponible como opción.



Cilindros de acero inoxidable	Pantalla táctil en color	Modelo con cinta de dos pasos (opcional)



Pizza abierta



Croquetas de ternera rellenas



Coxinha



Maamoul



Galletas de almendra y cacao



Ñoquis rellenos



Rollitos de salchicha



Kubba

RHEON



Panecillos chinos de carne al vapor

Utilice la KN551 para elaborar una gran variedad de productos

(Los productos que se muestran a continuación son solo algunos ejemplos entre las numerosas posibilidades de la máquina.)

Additional options extends the range of products.

CORNUCOPIA KN551

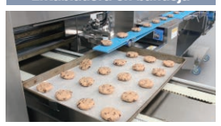
CONFITERÍA

Producción de galletas con pepitas de chocolate

La KN551 puede producir hasta 6.000 galletas con pepitas de chocolate por hora. También permite elaborar galletas con pepitas de chocolate rellenas. El sistema «entabladora» coloca automáticamente los productos sobre las bandejas.



Entabladora en bandeja





Producción de galletas con forma de flor

Mediante la combinación de la extrusión continua de masa de la KN551 con el cortador ultrasónico de boquilla compuesta, es posible elaborar «Flower Cookies» y galletas de diferentes formas.

Cortador ultrasónico de boquilla compuesta



Corta con precisión la masa extruida desde la boquilla compuesta. Ofrece un excelente rendimiento de corte gracias a su vibración ultrasónica de alta frecuencia.



COMIDA PREPARADA

Producción de Arancini

KN551 puede producir Arancini rellenos de queso de forma continua y uniforme, sin dañar la textura del arroz. El tamaño del producto, la cantidad de relleno y la proporción entre masa y relleno pueden ajustarse fácilmente.





Producción de Scotch Eggs

Mediante opciones como el alimentador de productos sólidos (Solid Feeder), es posible introducir un huevo entero dentro de carne picada para elaborar productos como los Scotch Eggs. Además, es posible introducir productos sólidos combinados con dos tipos diferentes de ingredientes.



Alimentador de productos sólidos





Producción de hamburguesas rellenas de queso

Como era de esperar, la KN551 es ideal para productos cárnicos. El cuerpo principal de la máquina puede lavarse fácilmente y dispone de componentes de acero inoxidable para garantizar unas condiciones higiénicas adecuadas.



Cinta transportadora de formado



Rodillos de presión para ancho y alto.



CONFITERÍA JAPONESA

Producción de helado Mochi

Mediante la instalación del alimentador de doble relleno en la KN551, es posible elaborar helado de Mochi, un pastel de arroz dulce relleno de crema y con mermelada adicional en el centro. El dispositivo de recubrimiento con harina (enharinador) permite aplicar harina de manera uniforme sobre la superficie del producto.



Tolva de doble relleno



Espolvoreador





Producción de pizza rellena

Es posible elaborar pizzas rellenas, introduciendo el relleno de pizza en el interior del producto. El rodillo N con espolvoreador de harina (N Rodillo con Espolvoreador) permite alisar la parte superior del producto.



Rodillo con Espolvoreador





PRODUCCIÓN DE MASAS FERMENTADAS

Producción de pizza abierta

Mediante el uso del obturador superior abierto, la superficie del producto permanece visible. Esto permite producir pizzas abiertas, manteniendo al mismo tiempo la textura natural de los ingredientes.





Producción de palitos de pan

Elaborar fácilmente productos fermentados con forma de barra, así como productos tipo snack, como palitos de pan e incluso bretzels.





Producción de panecillos chinos de carne al vapor

La KN551 puede formar panecillos chinos al vapor de dos maneras:

① Mediante formadora plegadora.
Se instala directamente en la KN551.
Número de pliegues seleccionable: 6, 9, 12.

② Mediante el dispositivo de formado para panecillos chinos al vapor.
Se conecta después de la KN551.
Número de pliegues seleccionable: 9, 12, 18, 24 opción plegadora disponible, para realizar el acabado superior retorcido.

① Formadora plegadora





② Dispositivo de formado para panecillos

Plegado



Retorcido





Producción Xiao Long Bao





• Las imágenes se muestran sin la cubierta de seguridad para facilitar la visualización.