

DÉCOUPEUSE DE SANDWICHS ULTRASONIQUE À UNE VOIE



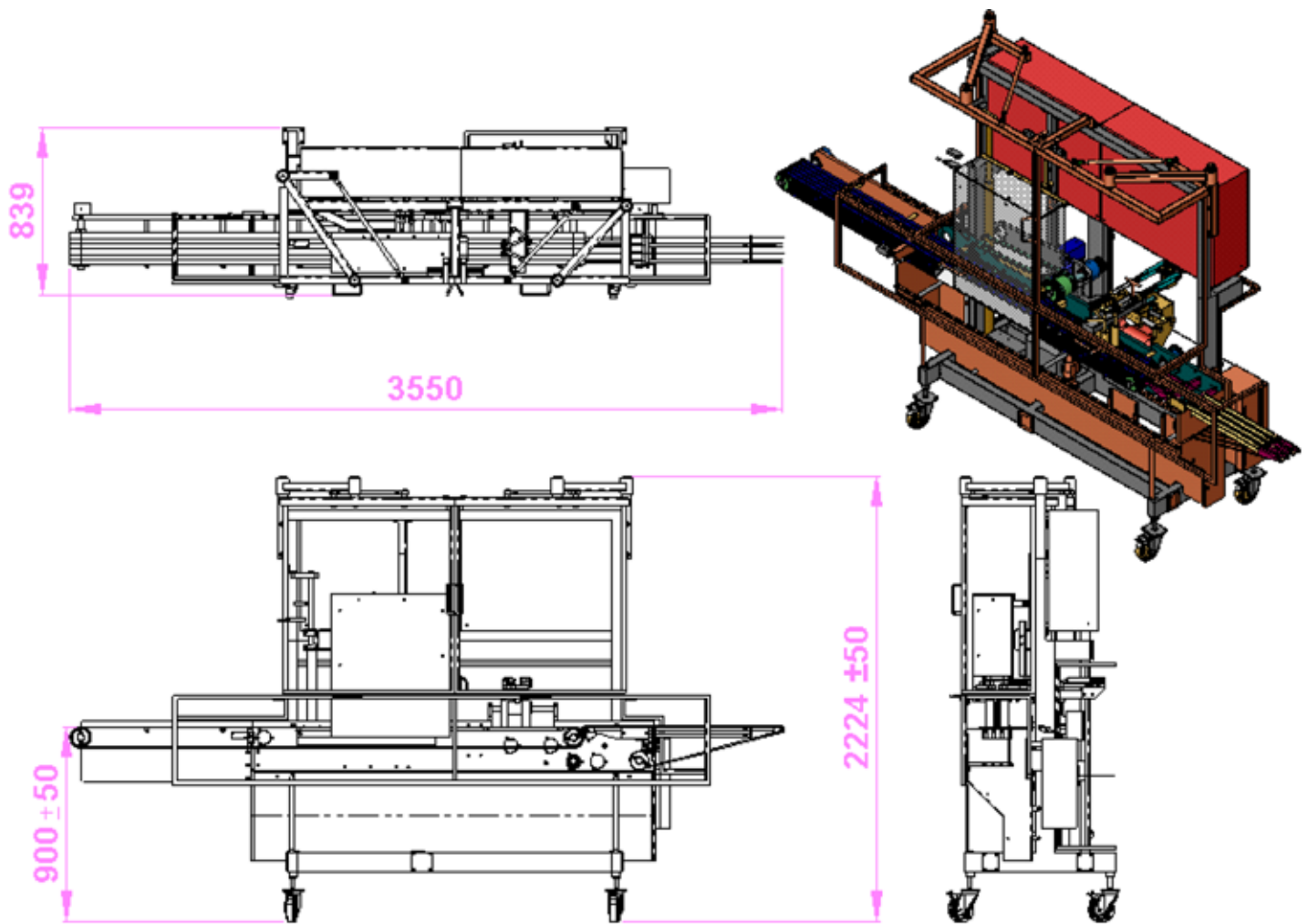
La découpeuse de sandwichs ultrasonique à une voie de Grote découpe automatiquement et proprement les sandwichs en diagonale en deux moitiés égales. Le dispositif d'acheminement est conçu pour un transfert direct en ligne depuis une chaîne d'assemblage de sandwichs. Un mécanisme pneumatique détecte automatiquement chaque sandwich et initie le processus d'alignement en positionnant le sandwich en diagonale avant sa découpe. Le sandwich entre alors dans l'enceinte acoustique de la découpeuse, où une lame à ultrasons exécute l'opération avec une coupe centrale nette sur chaque sandwich. Pratiquement tous les types de sandwichs et de garnitures peuvent être facilement et proprement coupés avec la lame à ultrasons, notamment les viandes, fromages, salades et produits frais.

Le cœur de la découpeuse de sandwichs Grote est son générateur de fréquence ultrasonique et sa lame en titane. La lame de découpe à ultrasons oscille à 20kHz pour produire des vibrations sonores hautes fréquences, résultant dans une surface pratiquement sans friction entre le couteau et le sandwich.

Contrairement à un couteau classique, qui doit être régulièrement aiguisé, la lame ultrasonique ne nécessite que des vibrations sonores hautes fréquences pour maintenir sa qualité de coupe. Le couteau en titane, approuvé par l'industrie alimentaire, offre une excellente résistance à la fatigue et une grande dureté de surface, et ne subit quasiment pas d'abrasion.

En conséquence, le gaspillage de produits est minimisé, et les coûts d'entretien et de fonctionnement sont considérablement réduits.





Caractéristiques

- Capacité de production jusqu'à 60 coupes/minute
- Lames disponibles en demi et pleine longueur d'onde
- Commutateurs de gardes de sécurité totalement enclenchables
- Lavage/rinçage - classement électrique IP 65
- Capable de découper des hauteurs de produit jusqu'à 12,7m
- Configuration tandem possible pour les coupes en quarts
- Fabriqué dans des matériaux de grade alimentaire
- Systèmes électriques: 200-575 VCA, triphasé, 50/60 Hz
- Système pneumatique: 60 psi maximum
- Programmateur logique et interface opérateur Mitsubishi en standard (Allen-Bradley disponible sur demande)
- Optionnel: réglage de la hauteur motorisé
- Optionnel: unité d'alignement ou de rotation en ligne
- Optionnel: couvercle pour pain
- Optionnel: lame à mouvement alternatif plutôt que lame ultrasonique

01.10

Siège social

1160 Gahanna Parkway
Columbus, OH USA 43230
États-Unis

Tel.: 614-868-8414

Fax: 614-863-1647

E-mail: sales@grotecompany.com



*Systèmes de tranchage
& d'application de précision*

www.grotecompany.com

Ventes & S.A.V. pour l'Europe

Wrexham Technology Park
Wrexham, North Wales UK LL137YP
Grande-Bretagne

Tel.: 44 (0) 1978-362243

Fax: 44 (0) 1978-362255

E-mail: sales@intl.grotecompany.com