

KERSLICER LINEAIRE® KL 840 / 260



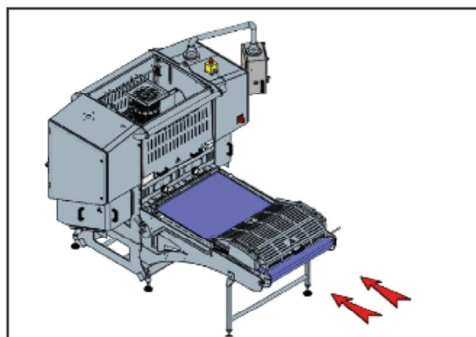
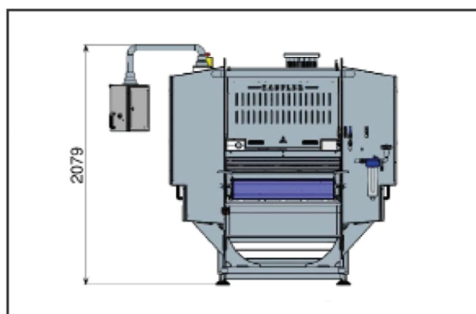
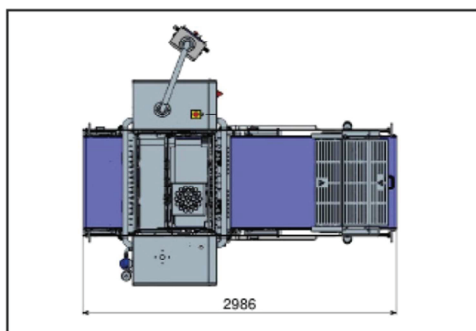
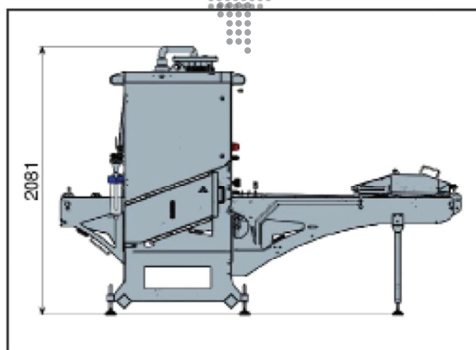
- TRANCHAGE A GUIDAGE LINEAIRE EN LIGNE
- CONVOYEUR ENTREE & SORTIE A MAILLE PLASTIQUE
- HAUTEUR DE DEPOSE REGLABLE
- GRANDE PRECISION DE DEPOSE
- IDEAL POUR LE TRANCHAGE DE PETITS PRODUITS COMME LE CHORIZO
- ERGONOMIE ETUDIEE POUR LIGNE PIZZA
- CHARGEMENT SANS ARRET DE PRODUCTION
- FAIBLE COUT DE MAINTENANCE
- 2 PISTES A MOTORISATION INDEPENDANTE



KERSLICER LINEAIRE[®] KL 840 / 260

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Construction inox 304 passivé, microbillée
- Convoyeurs entrée et sortie intégrés au châssis
- Bande modulaire Acétal INTRALOX série 1500
- Réglage du niveau de défilement produit sans outil
- Vitesse variable des convoyeurs
- Balancier équipé de goulo,es réglables latéralement et interchangeables
- Motorisation indépendante par piste (Brushless)
Fenêtre de coupe : 840 x 260 mm
Épaisseur de tranchage réglable par piste, de 0 à 10 mm
- Capacité : jusqu'à 45 coups / min (selon produit)
- Nombre de pistes : 2
Lubrification de tranchage : atomisation eau/air ou huile, respectivement dans le guide lame et sur les plateaux supports produits
- Option : Plateforme de chargement
Dispositif d'alignement des pizzas



SECURITE :

- Conforme aux normes CE
- Module de sécurité avec autocontrôle
- Motoréducteur frein à manque de courant pour la lame
- Goulotte et capots d'accès contrôlés par capteurs à aimants codés

CARACTERISTIQUES ENERGETIQUES :

- Électricité 230 / 400 V tri + terre
- Alimentation 4.5 kW
- Boutonnerie de marque ELAN IP 69K
- Motorisation et variateurs de marque SEW
- Ecran tactile 5.7" de commande pour la gestion des recettes

HYGIENE :

- Collecte des écoulements de lubrification et de tranchage
- Bac de récupération de déchets

DIMENSIONS :

3 000 x 2 000 x 2 200 mm

Poids : 1 500 kg

