

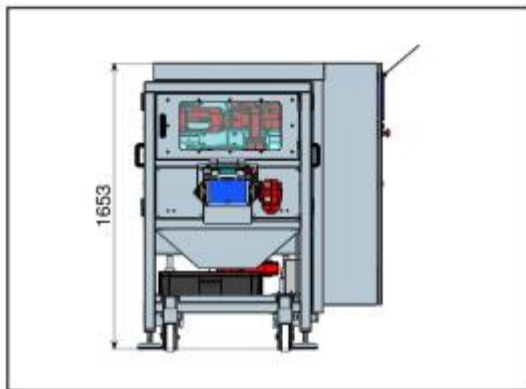
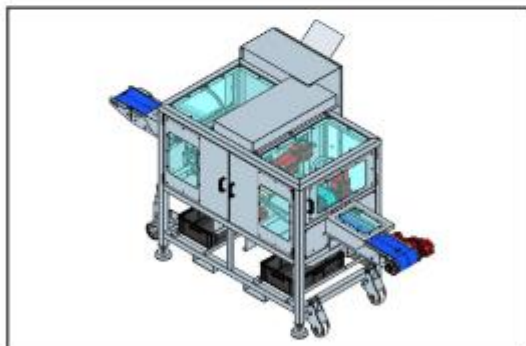
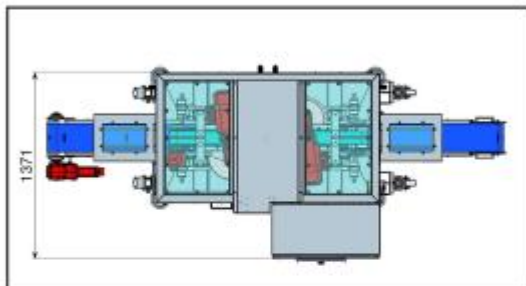
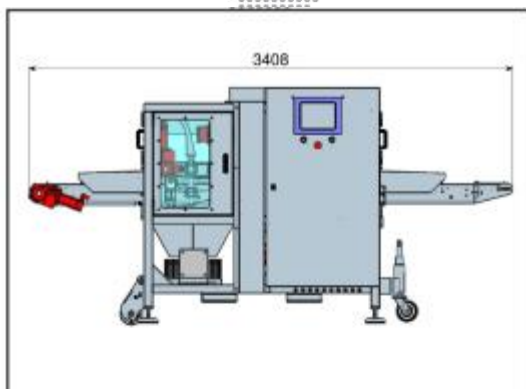
KERBREADER® KB 140/1



- Coupe de pain cuit ou précuit carré ou baguette
- Création de charnière, à gauche, à droite ou centrale
- Possibilité de coupe de pain pré-congelé
- Grande capacité de production de 1 à 8 pistes
- Jusqu'à 1 pain par seconde
- Faible coût de maintenance
- Synchronisation possible avec ligne amont
- Hauteur de coupe de 15 à 23 mm



KERBREADER® KB 140/1



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

- Capacité 5 à 20 m /min.
- Construction inox 304 passivé, microbillé.
- Châssis monté sur 2 roues fixes, 2 pieds et un timon sur roulettes pour le déplacement.
- Châssis composé de tubes carrés et de plaque épaisses supportant les éléments mécanique.
- 2 boîtes à roulements supportant chacun une lame scie, montées sur crémaillère pour le réglage en largeur des profondeurs de coupe, chacune mise en mouvement par servoréducteur.
- Entraînement des lames par motoréducteur renvoi d'angle à arbre creux.
- 2 Lames Inox traité à profil scie Ø 315 mm.
- Convoyeur inférieur et supérieur à bande entraîné par moteur Brushless, réglable en hauteur par servoréducteur pour le réglage de la position de la coupe sur la hauteur du pain.
- Hauteur des pains de 35 à 75 mm.
- Largeur des pains de 60 à 215 mm.
- Largeur de coupe maxi 105 mm Charnière gauche ou droite.
- Pas de piste 140 mm.
- 2 bacs support bacs 600*400mm en dessous de la machine sur toute la longueur.

CARACTÉRISTIQUES ÉNERGETIQUES :

- Électricité 240 / 400 V tri + terre.
- Alimentation 5 kW.
- Boutonnerie de marque ELAN IP 69K.
- Motorisation et variateurs de marque SEW.
- Ecran tactile 10" sur l'armoire Inox.

SÉCURITÉ :

- Conforme aux normes CE.
- Centrale de sécurité avec autocontrôle.
- Motoréducteur asynchrone pour l'ensemble de la machine.
- Portes munis de fenêtre, contrôlées par capteur de sécurité.
- Carters d'entrée et de sortie protégés par capteur de sécurité.