

KERSLICER LINEAIRE® KL 840 / 260



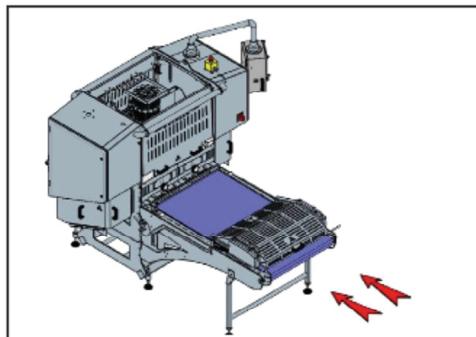
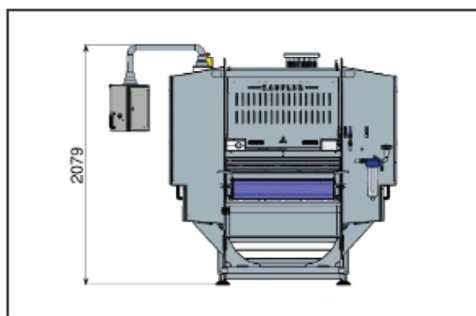
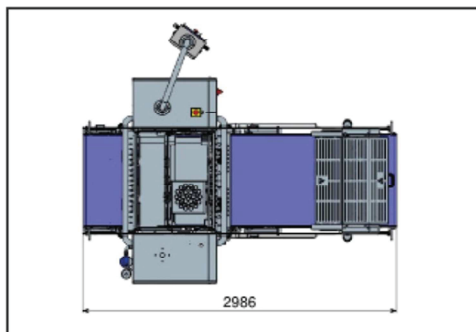
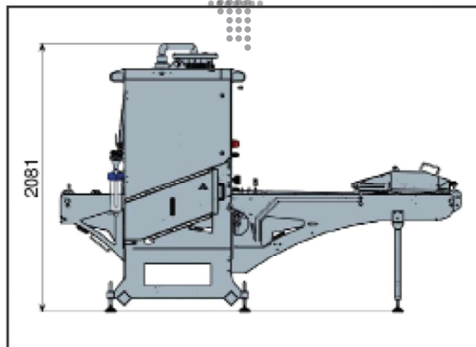
- TRANCHAGE A GUIDAGE LINEAIRE EN LIGNE
- CONVOYEUR ENTREE & SORTIE A MAILLE INTRALOX
- HAUTEUR DE DEPOSE REGLABLE
- GRANDE PRECISION DE DEPOSE
- IDEAL POUR LE TRANCHAGE DE PETITS PRODUITS COMME LE CHORIZO
- ERGONOMIE ETUDIEE POUR LIGNE PIZZA
- CHARGEMENT SANS ARRET DE PRODUCTION
- FAIBLE COUT DE MAINTENANCE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

KERSLICER LINEAIRE® KL 840 / 260



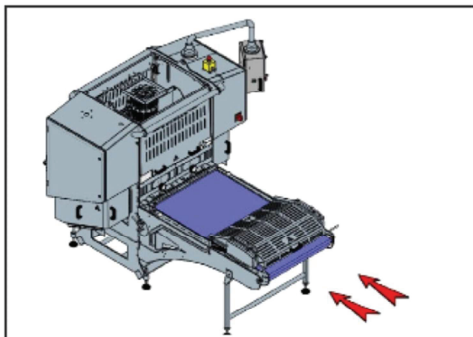
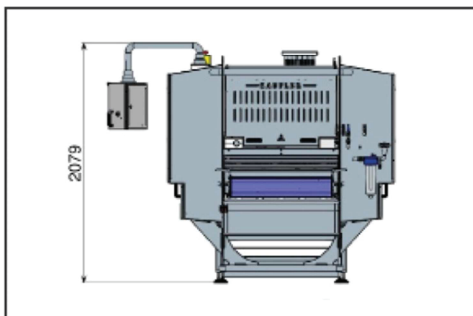
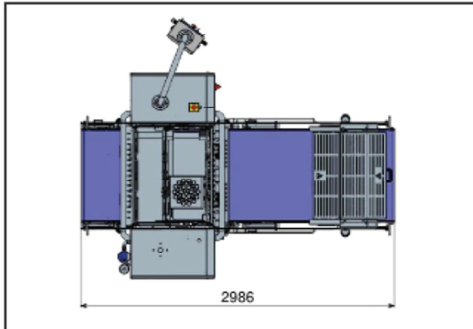
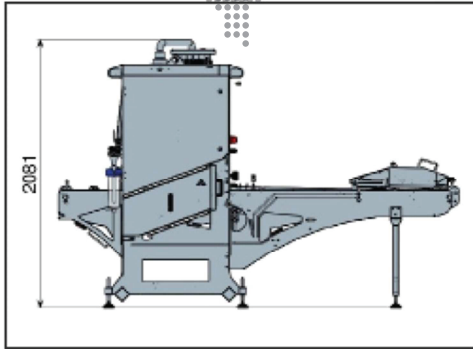
- ON LINE SLICING BY LINEAR GUIDING
- INFEEED/OUTFEED CONVEYOR WITH INTRALOX BELT
- ADJUSTABLE DEPOSITING HEIGHT
- HIGH DEPOSITING ACCURACY
- IDEAL FOR SLICING SMALL PRODUCTS SUCH AS PEPPERONI, CHORIZO...
- SPECIAL DESIGN FOR PIZZA LINE
- NO RELOADING STOPS
- LOW MAINTENANCE COSTS
- 2 RACKS WITH INDEPENDENT MOTORIZATION



LINEAR KERSLICER[®] KL 840 / 260

GENERAL FEATURES:

- Stainless steel AISI 304 constructon
- Infeed and outfeed conveyor integrated in the frame
- Modular plastic belt conveyor INTRALOX 1500 Acetal, width 864
- Adjustable depositing height according to pizzas basis thickness
- Conveyor adjustable speed
- Pendulum system filed with laterally adjustable and magazines
- Independent motorisation by track (brushless)
- Slicing window : 840 x 260 mm
- Adjustable slicing thickness by track from 0 to 10 mm
- Capacity : up to 45 strokes / min
- Number of tracks : 2 or more
- Slicing lubrication : water/air or oil atomization, respectively in the blade guide and on product trays
- Option : Loading stairs
Aligning device



SECURITY :

- Safety according to CE standards with auto control station
- Magazines and lids access controlled by sensors
- Motoréducteur frein à manque de courant pour la lame
- Goulotte et capots d'accès contrôlés par capteurs à aimants codés

ELECTRICAL DATAS :

- Electricity 230 / 400 V tri + earth
- Power 4.5 kW
- Motorization SEW brand
- Touch screen 5.7 " for operation and recipes

HIGIENE :

- Collection of lubrication and slicing waste

DIMENSIONS :

- Length 2 000 or 3 000 mm
- Width 2 000 mm
- Height 2 200 mm
- Conveyor level 900 mm +/- 50 mm
- Weight 1 400 kg approx.

