

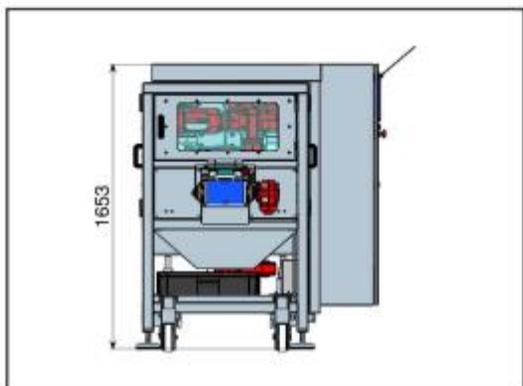
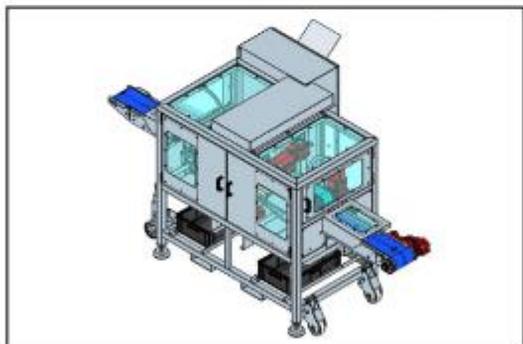
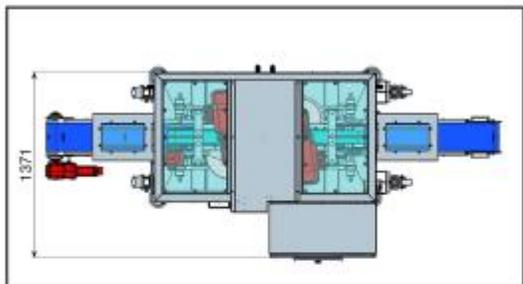
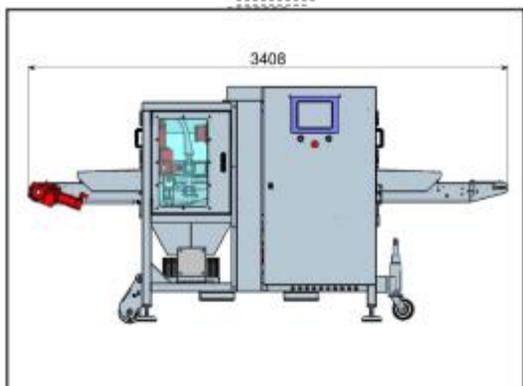
KERBREADER® KB 140/1



- 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



CARACTERISTIQUES GENERALES :

- Capacité 5 à 20 m /min
- Construction inox 304 passivé, microbillé
- Châssis monté sur 2 roues fixes, 2 pieds et un timon sur roules 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



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES :

- 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



SECURITE :

- 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

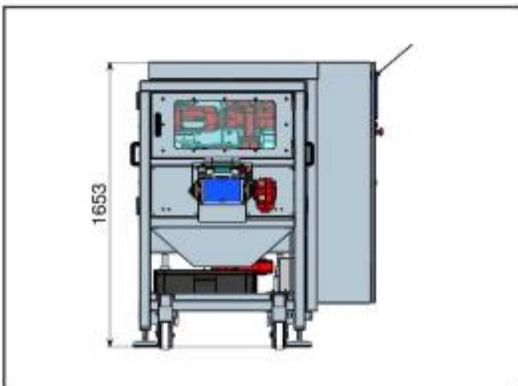
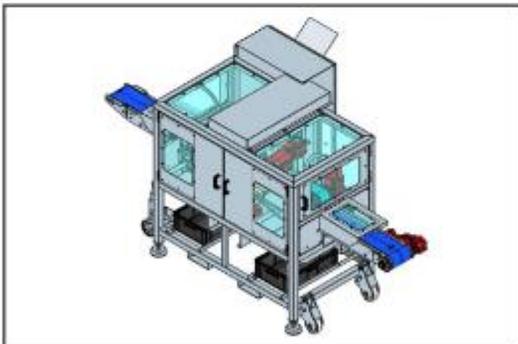
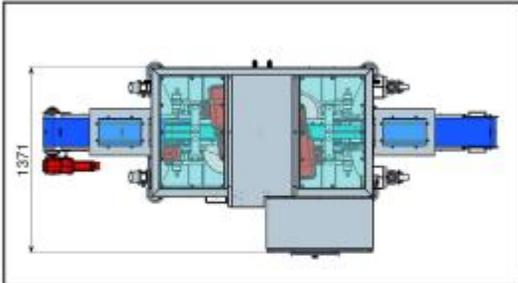
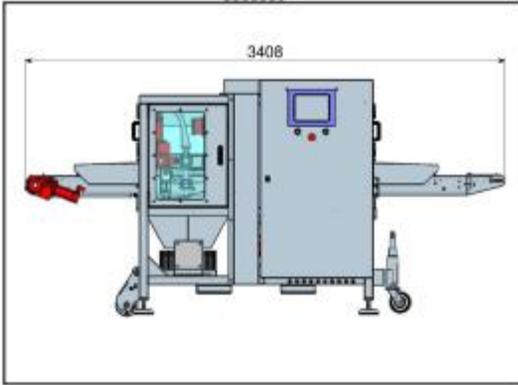
KERBREADER® KB 140/1



- Cutting baked or pre-baked square bread or baguettes
- Hinge creation, left, right or central
- Possibility of cutting pre-frozen bread
- High production capacity from 1 to 8 lanes
- Up to 1 loaf per second
- Low maintenance costs
- Can be synchronised with upstream line
- Cutting height from 15 to 23 mm



KERBREADER® KB 140/1



GENERAL SPECIFICATIONS :

- Capacity 5 to 20 m /min
- 304 stainless steel construction, passivated and bead-blasted
- Chassis mounted on 2 fixed wheels, 2 feet and a drawbar on wheels for movement
- Chassis made up of square tubes and thick plates supporting the mechanical components
- 2 bearing boxes, each supporting a saw blade, mounted on a rack for width adjustment of cutting depths, each set in motion by a servo gearbox
- Blade drive via hollow-shaft angular gear motor
- 2 treated stainless steel blades with saw profile \varnothing 315 mm
- Lower and upper conveyor belt driven by brushless motor, adjustable in height by servo gearbox to adjust the cutting position to the height of the loaf
- Loaf height from 35 to 75 mm
- Bread width from 60 to 215 mm
- Maximum cutting width 105 mm - Left or right hinge
- 140 mm track pitch
- 2 full-length 600*400mm tray supports under the machine



ELECTRICAL SPECIFICATIONS :

- Electricity 240 / 400 V three-phase + earth
- Power supply 5 kW
- ELAN IP 69K fittings
- SEW motorization and drives
- 10' touch screen on stainless steel cabinet



SECURITY :

- Complies with CE standards
- Safety control unit with self-monitoring.
- Asynchronous geared motor for the entire machine
- Doors with window, controlled by safety sensor
- Inlet and outlet housings protected by safety sensor