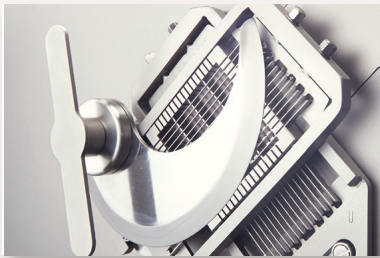


Original AR 10

Découpage en cubes, en lanières,
en portions et en râpes



Lame, disque de lame et râpe

Les disques à râper permettent de peler les fils exacts des produits à couper. Un disque à râper permet d'obtenir un granulé poudreux pour le fromage à pâte dure. Un disque de coupe permet de maintenir, avec précision, les grandes coupes. Outre la lame universelle, une lame en dents de scie peut également couper des produits contenant de l'os.



Remplacement de grille en 10 secondes

Ouvrir la porte - enlever la grille - mettre la grille suivante et c'est reparti avec une nouvelle taille de découpe. Il n'y a pas plus rapide ni plus simple. La manipulation simplifie beaucoup la tâche du technicien qui peut découper rapidement. Il n'est pas nécessaire de retirer la lame à trancher et toutes les grilles non utilisées ont une place sûre dans le rangement d'outils.



Les grilles géniales

Une grille est composée au maximum de trois éléments qui peuvent former une autre grille en un temps éclair. Ainsi, il est possible d'obtenir jusqu'à 13 dimensions différentes de coupe avec un cadre de grille et sept niveaux de lames. Les grilles sont équipées de roulement à billes ce qui facilite leur manipulation. Les chutes à la fin de la chaîne de découpe sont faciles à collecter.

ÉQUIPEMENT

*Système de grilles TwinCut * arbre incliné * pré-compression latérale * stabilisateur du produit de coupe * magasin à outils * pré-compression sensible à la pression * grilles multiplex à rouleaux * train de roulement confort * planche à découper * plateau multi-fonctions*

Coupe performante avec le meilleur schéma de coupe possible. Ceci est assuré par un génie mécanique qui peut être adaptée individuellement à chaque produit à couper. Un système TwinCut assure un mouvement de coupe idéal, et un système hydraulique puissant assure une performance impeccable.



Éjection parfaite

Les produits coupés ne sont éjectés qu'à la fin d'un cycle de coupe. Ce qui rend la machine très sûre et prévient toute chute. Même les gros morceaux tombent facilement et les produits sensibles à couper sont traités avec une extrême douceur. Désormais, il est possible de changer facilement la caisse Euro même pendant la coupe.



Facile à utiliser

La machine est très facile à utiliser. Tout cela va de soi. Un plateau de rangement avec une planche à découper, par exemple, peut être fixé à différents endroits. Et divers points de suspension facilitent le travail et le nettoyage à bien des égards. De grandes roues assurent un transport aisé.



Hygiénique jusque dans les moindres détails

Nettoyez là où personne d'autre ne nettoie. C'est la raison d'être de cette machine. C'est pourquoi, elle est entièrement scellé et soudé de manière sûre. Il n'y a pas de coins cachés et, pour la première fois, une plaque de base amovible assure une réelle propreté même sous la machine.

Longueur de la machine	1.070 - 1.900 mm	Puissance connectée	400 V, 3.8 kW, 16 A
Largeur de la machine	690 - 890 mm	Rendement	max. 1.700 kg / h
Hauteur de la machine	1.040 mm	Longueur de cage	0,5 - 60 mm
Poids de la machine	245 kg	Fréquence de coupe	200 par minute
Longueur de coupe	350 mm	Température de coupe	-5 °C - +80 °C
Largeur de passage	100 mm	Taille de grilles	3, 5, 6, 8, 10, 12, 15,
Hauteur de passage	100 mm		16, 20, 24, 30, 50