Your Partner in Food Cutting



SECT 230 TC

Le trancheur intelligent avec une puissante avancée du produit

Le Sect 230 TC est un trancheur extrêmement flexible. Grâce à sa commande d'avancée du produit servo-controlée et son automate de contrôle intelligent, il est possible de portionner le produit en lots de même épaisseur ou au choix de varier l'épaisseur de coupe au sein d'un même lot. Le contrôle de la première coupe et les options de batching sont d'autres fonctions qui optimisent le rendement. Le tapis de déchargement permet une manipulation simple et rapide du produit après le tranchage.

CARACTÉRISTIQUES:

- » Entraînement puissant du couteau
- » Tapis d'évacuation intégré
- » Système de graissage des roulements entièrement automatique
- » Avancée du produit séquentiel ou en continu
- » Position de fin de la griffe de maintien réglable
- » Démarrage entièrement automatique par le contrôle de cellules photoélectriques
- » Automate programmable et écran tactile, mémoire et fonction spéciale pour individualiser, séparer ou grouper
- » Contrôle par ordinateur, avec enregistrement de programmes et fonction de
- » Arbre de commande de la griffe de maintien externe, accessible et facile à nettoyer
- » Couteau spirale solide et cadre de tenue du produit pour une coupe propre et précise
- » Couteau à deux branches pour une augmentation de la capacité*
- » Mobile, sur roues

^{*}accessoires/variante d'équipements

Données techniques	Sect 230 TC	Sect 230 LTC
Débit (selon le produit)	200/400 min ⁻¹	200/400 min ⁻¹
Dimensions de la chambre (l x H x L)	230 x 180 x 740 mm	230 x 180 x 1.100 mm
Epaisseur de coupe (avec couteau spirale)	1-33 mm	1-33 mm
Epaisseur de coupe (avec couteau special)	1-250 mm	1-250 mm
Puissance installée	5,0 kW	5,0 kW
Poids	400 kg	440 kg
Dimensions de la machine (L x l x H)	2.905 X 970 X 1.300 mm	3.305 X 970 X 1.300 mm
Tapis d'évacuation	Qui	Qui





