

MESA DE CORTE

O equipamento tem a finalidade de cortar doces (torrone), nas dimensões de 20 a 150, com um corte liso conforme dimensões fornecidas pelo cliente. O sistema de corte é do tipo guilhotina, com acionamento pneumático e controle por PLC, que paralisa a esteira toda a vez em que a guilhotina for acionada.

Esteira transportadora: do tipo sanitária de duas lonas, com revestimento superficial de poliuretano.

Estrutura: robusta, construída em tubos retangulares de aço carbono, protegido por fundo epóxi e acabamento superficial em esmalte de poliuretano, na cor bege RAL 1015.

Apoio da esteira: na parte superior (transporte), é feito sobre chapa de aço inox.

Sistema de inversão da esteira: através de rolete livre giratório.

Faz parte do fornecimento apenas um jogo de facas, para uma medida de corte de doces. Para cortes opcionais será cobrado à parte, tanto as facas quanto os suportes.

Tensão de alimentação: trifásico 380 V – 60 Hz.

Ar comprimido (fornecido pelo cliente): Consumo estimado de 5 m³/h – pressão mínima de 6 bar.

O ar comprimido deve ser limpo de impurezas e seco.

MAIS INFORMAÇÕES SOLICITAR A ENGENHARIA ACCESS

