

LPR04

Fatiador de queijo.



Linha de porcionamento programável automática.

Adequada para grandes volumes de trabalho, a LPR04 pode cortar por número de porções ou por porções de peso fixo com fluxo totalmente automático. O corte é preciso e limpo, graças à lâmina de aço inoxidável de 2 mm de espessura e ao mecanismo de centralização contínuo.

Vantagens:

- Corte preciso e exato.
- Rápido, preciso, automático.
- Confiabilidade e segurança.

Opções:

- Lâmina revestida a teflon e lâmina "rock cutting" para tipos de produtos específicos.
- Tecnologia de corte ultrassónico com lâmina de titânio, design Facchinetti, fabricado na Suíça.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Estrutura	Aço inoxidável AISI304
Operação	Eletro-pneumática
Tipo de produto	Queijos duros e moles
Diâmetro de corte	Até 450 mm
Altura do corte	Até 150 mm
Produção	40 - 45 uni/min
Pneumático	6 bar
Suporte	Sobre pés ajustáveis em altura
Interface	Ecrã táctil resistivo de 7" e 3 programas de corte
Limpeza	Pode ser lavado com detergente
Componentes de segurança	Telemecanique/Reer
Componentes elétricos	Siemens
Componentes pneumáticos	SMC
Alimentação	380 V