

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 |