

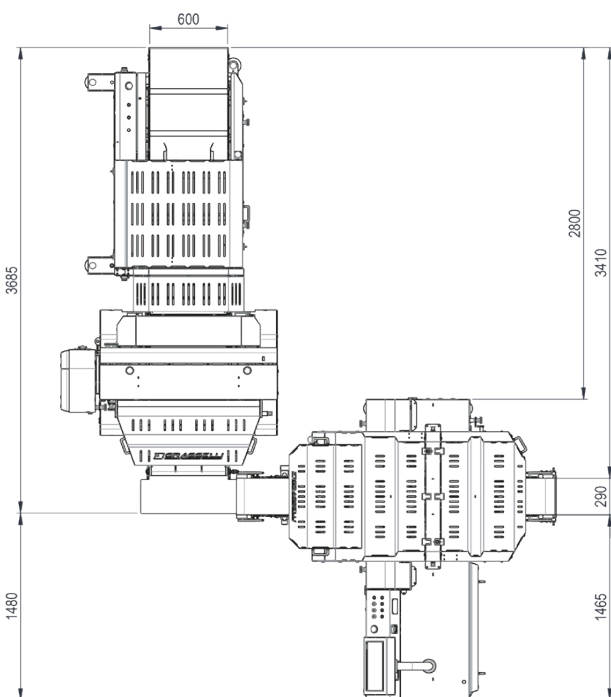
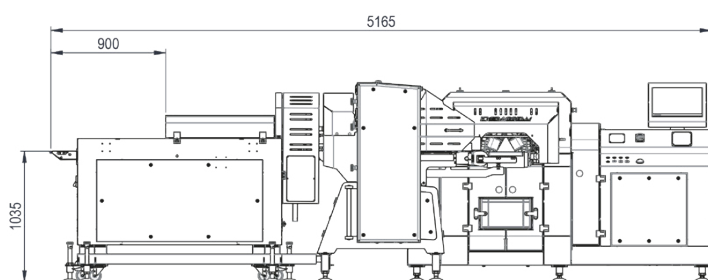
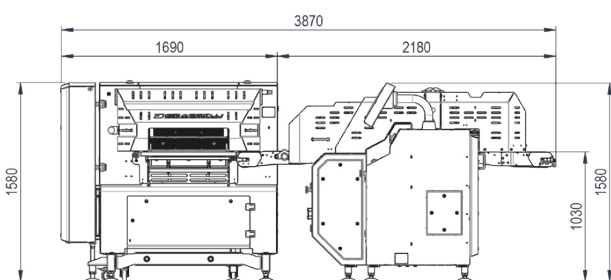


FSL + TSL

Linha de corte de atum cozido.

A primeira linha Grasselli para cortar postas de atum cozido.

Concebida para garantir filetes perfeitos de atum para encher frascos, mas ao mesmo tempo reduzir os desperdícios produzidos pelas operações de corte.



INFORMAÇÃO TÉCNICA

Altura	3165,7 mm
Largura	4094 mm
Profundidade	5974,7 mm
Peso	1940 Kg
Potencia do motor	6 Kw
Nível do ruído	68 db
Largura máxima de trabalho	600 mm
Circuito de controle do utilizador	24 V
Consumo de ar	300 l/min





FSL + TSL

Linha de corte de atum cozido.

Benefícios

Tecnologia de corte "suave"

A linha garante o corte 3D em palitos perfeitamente uniformes mesmo para os produtos mais delicados, graças ao sistema de corte Multi-lâminas da Grasselli.

O corte mais limpo para a redução de resíduos comprovada no terreno

Aumente a rentabilidade das suas operações de corte graças ao corte suave da TSL, conseguindo uma redução significativa de sucata em comparação com os sistemas de corte tradicionais.

Até 50% de poupança de custos

Potencie a sua fábrica de produção e obtenha um resultado altamente preciso, processamento rápido e elevados volumes de produção, ao mesmo tempo que minimiza os custos de mão-de-obra.

Qualidade de corte superior

A linha provou fornecer uma qualidade significativamente mais elevada do que outros sistemas convencionais de corte por serra de fita.

Apoio e Estatísticas em tempo real

Grças à sua ligação à Internet, a FSL + TSL pode gerar estatísticas de produção em tempo real diretamente no seu PC e fornecer apoio em direto para reduzir o tempo de inatividade.

Interface de fácil utilização

Defina a sua receita através do software e controle totalmente a velocidade da linha através do ecrã tátil fácil de usar.

Operações de corte seguras

Somos especializados em oferecer soluções que permitem a eliminação total de operações manuais extremamente perigosas, reduzindo os infortúnios relacionadas com o trabalho e aumentando a produtividade.

Baixa manutenção, fácil limpeza

A linha tem provado permitir menos manutenção e uma higienização mais fácil do que os sistemas de corte convencionais, reduzindo assim o tempo de paragem da máquina.

