

GHD HARTMANN international

Rappresentata in più di 35 paesi – vedere www.ghd.net



AFFETTATURA

BS 20 MACCHINA SCROSTATRICE

Dati tecnici

Dimensioni:	Lunghezza: 4812 mm Larghezza: 1370 mm Altezza: 2000 mm
Dimensioni del prodotto:	Lunghezza: 250-460 mm Larghezza: 85-150 mm Altezza: 85-150 mm
Produzione:	Fino a 55 pagnotte / min (La produzione ottenibile dipende dal prodotto)
Velocità lama a nastro:	max. 360 m / min (regolabili in continuo)
Lunghezza lama a nastro:	76 pollici / ci. 1,9 m
Controllore:	Omron
Controllore di frequenza:	Hitachi
Sistema pneumatico:	Festo
Alimentazione di energia:	230/400 Volt / 50 Hz
Ingresso energia:	4 kW
Aria compressa:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)
Peso:	1000 kg

18 A

Distributore per l'Italia: FOOD TECHNOLOGY Srl

Via Adua 3
25015 Desenzano del Garda
(BS), Italia

Tel: +39 030 9912746
Fax: +39 030 7870262

Web: www.foodtechnology.it
E-Mail: info@foodtechnology.it

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Germany

Tel: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33

Web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net


HARTMANN



› BS 20


HARTMANN

BS 20 Macchina Scrostatrice

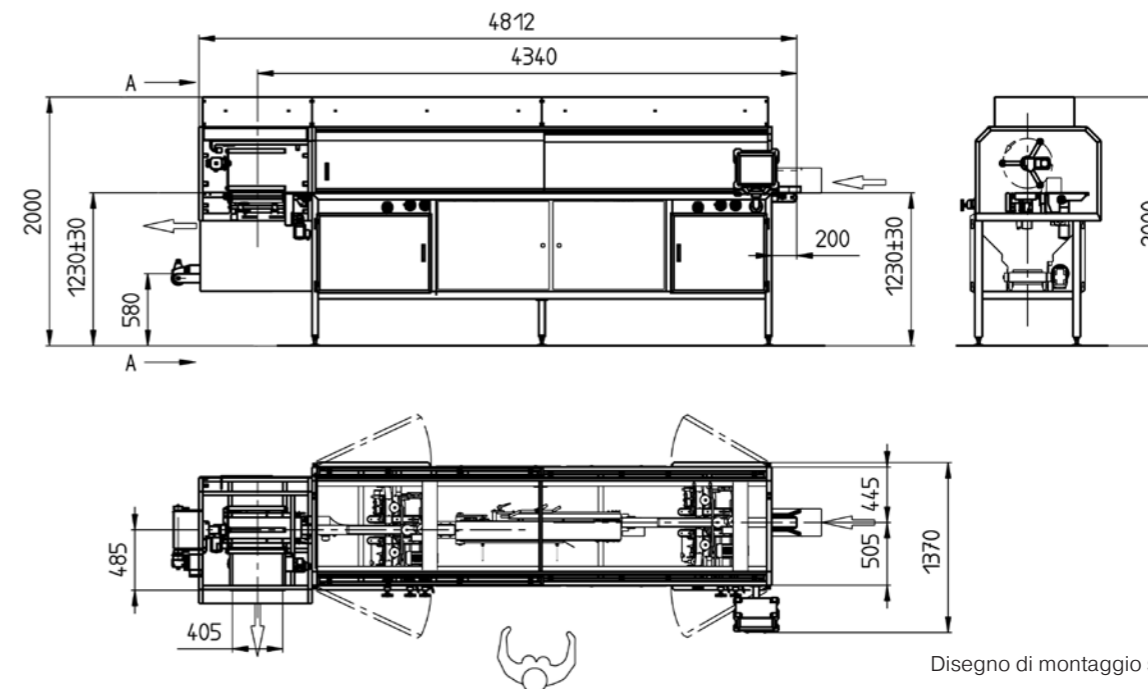


La macchina scrostatrice BS 20 è stata progettata per rimuovere le croste di pane bianco cotto in forno in stampo rettangolare. Il processo di eliminazione della crosta si ottiene in passi successivi. In primo luogo le croste sono tagliate su due lati paralleli da una coppia di lame a nastro, quindi il pane è ruotato di 90°. La seconda coppia di lame a nastro rimuove le rimanenti croste nella direzione longitudinale. Le briciole e croste tagliate sono concentrate e trasferite su.

La macchina di taglio crosta BS 20 è progettata in modo ottimale per l'utilizzo in linea assieme alle macchine di taglio a fette di pagnotte di pane della Hartmann, che rimuovono automaticamente i pezzi anteriori residui.

Le velocità di taglio sono regolabili in passi.

Gli sportelli e le cappe dimensionati generosamente permettono un facile accesso per la pulizia e la manutenzione e anche per una rapida sostituzione delle lame.



Disegno di montaggio suggerito non vincolante.



Panoramica delle caratteristiche della macchina di taglio crosta BS 20

- › Uso intuitivo tramite schermo a contatto
- › Velocità della lama a nastro regolabile in continuo fino a max. 360 m/min
- › Le lame sono accessibili direttamente per la pulizia e la sostituzione
- › Il progetto è igienico e di facile manutenzione
- › Controllo di frequenza Hitachi
- › Controllore Omron

Opzionale:

- › Componenti per regolazione dell'alimentazione del prodotto e scarico del prodotto e anche del trasportatore dei rifiuti secondo le vostre necessità locali
- › Progetto per camera bianca



Unità di taglio

L'alimentazione del prodotto comprende 4 elementi di trasportatore che guidano in modo stabile il prodotto in tutti i lati per il taglio a fette.



Unità di taglio

Le velocità delle lame del nastro sono regolabili in passi.



Display

Uso intuitivo tramite schermo a contatto.

