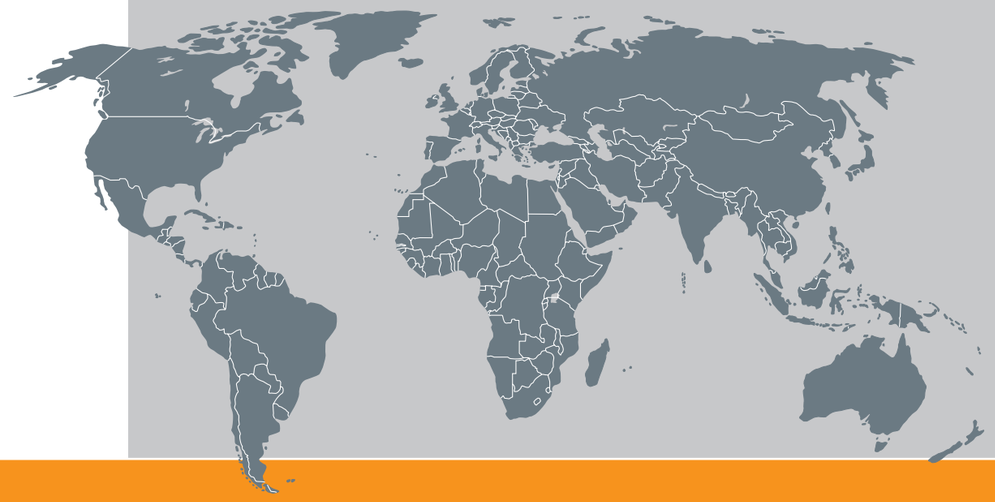
GHD HARTMANN internacional

Con representantes en más de 35 países – visite www.ghd.net



REBANADO

HS

REBANADORA DE CUCHILLAS CIRCULARES

Datos técnicos

Dimensiones del equipo:	Longitud:	1300 mm
	Anchura:	765 mm
	Altura:	1640 mm
	(dependiendo de los componentes instalados)	
Dimensiones de producto:	Longitud:	máx. 150 mm
	Altura:	máx. 80 mm
	Altura de rebanado:	10-60 mm
Capacidad:	por línea máx. 300 productos / min con diám. máx. 100 mm máx. 100 baguettes / min con long. máx. 320 mm (dependiendo de los componentes instalados)	
Variador de frecuencia:	Hitachi	
Alimentación eléctrica:	230/400 Volt / 50 Hz	
Potencia requerida:	1.2 kW (dependiendo de los componentes instalados)	
Peso del equipo:	270 kg	

Opcionales disponibles:

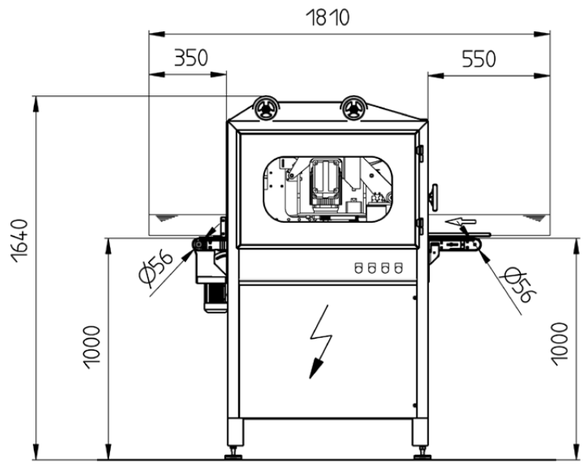
› Doble nivel de cuchillas para rebanado tipo cuña o doble
› Dos carriles de alimentación montados en el mismo bastidor
› Lubricación de las cuchillas

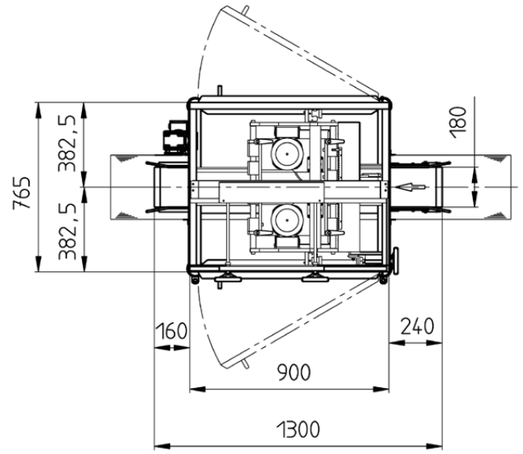
GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH
Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Alemania
Tel: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33
Web: www.ghd.net
E-mail: info@ghd.net

HS

Rebanadora de Cuchillas circulares

Rebanadora automática para el rebanado de panecillos, baguettes, pan de haburguesa y perritos.
Con cinta superior e inferior que permiten la sujeción del producto a la vez que su traslado mientras se produce el corte deseado. Tanto las guías de producto como las cintas superior e inferior pueden ser ajustadas fácilmente sin necesidad de herramientas.
Cuenta con dos cuchillas accionadas de forma independiente, cuyo ángulo relativo y separación, así como el de las guías laterales, es regulable para permitir un corte tanto desde un solo lateral (librillo, cuña) como desde ambos lados (tipo mariposa; dejando una tira de unión en medio).





Propuesta de layout no vinculante.

Características principales de la rebanadora HS

- Posibilidad de ajustar las cuchillas para realizar un corte tipo librillo o mariposa (máquina estándar). Opcionalmente se pueden obtener corte tipo cuña instalando un segundo nivel de cuchillas.
- Cintas transportadoras de fácil limpieza.
- Bastidor y cubiertas del equipo fabricadas en acero inoxidable.
- Área de rebanado fácilmente accesible para limpieza y cambio de cuchillas.
- Posibilidad de trabajar con productos de hasta 150 mm de ancho.
- Velocidad de alimentación y de giro de las cuchillas ajustables gracias a un motor paso a paso.

Opcional: Mesa centrífuga para alineación y separación de productos – VDD
Posibilidad de colocar una mesa de alimentación previa a la rebanadora que permita la alimentación de los productos de forma individualizada, gracias a un movimiento centrífugo y a una rueda en estrella que permite su alineación y separación.