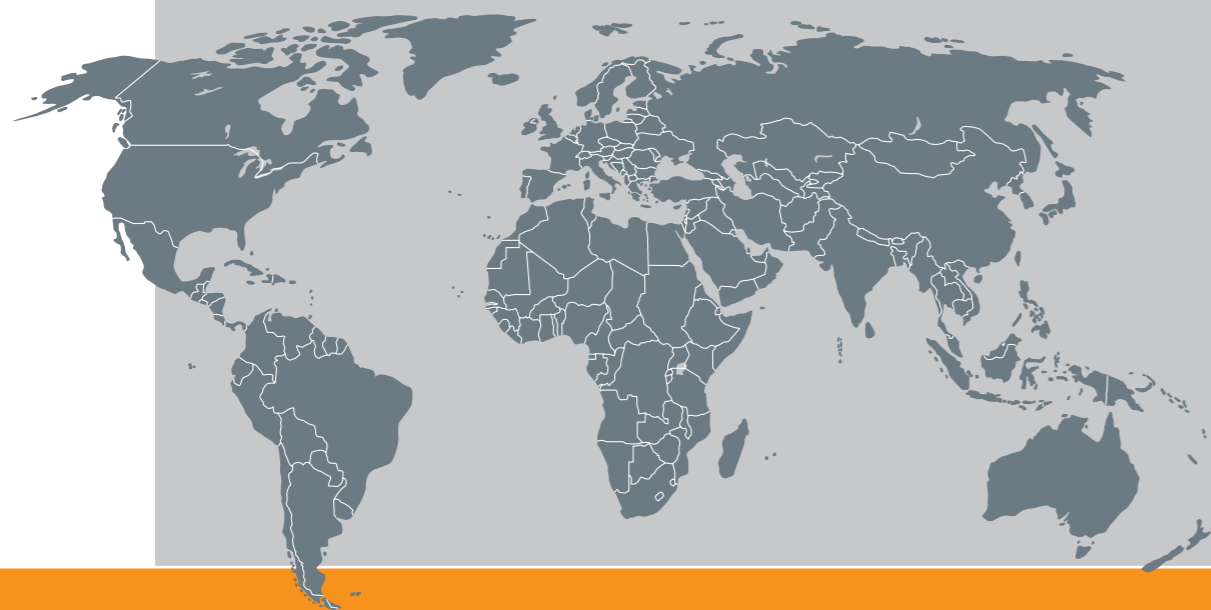


GHD HARTMANN international

Agences dans plus de 35 pays – voir www.ghd.net



C O U P E

BS 20 ECROUTEUSE

Spécifications techniques

Dimensions:	Longueur: 4812 mm Largeur: 1370 mm Hauteur: 2000 mm
Dimensions du produit:	Longueur: 250-460 mm Largeur: 85-150 mm Hauteur: 85-150 mm
Sortie:	jusqu'à 55 pains / min (selon le produit)
Vitesse lame à ruban:	jusqu'à 360 m / min (réglable en continu)
Longueur de lame à ruban:	76 pouces / environ 1,9 m
Contrôle:	Omron
Contrôle de fréquence:	Hitachi
Pneumatique:	Festo
Valeurs de connexion:	230/400 volts / 50 Hz
Charge connectée:	4 kW
Air comprimé:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)
Poids:	1000 kg

22 A



› BS 20

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Allemagne

Tél.: +49 (0) 5250.9843-0
Télécopie: +49 (0) 5250.9843-33

Site web: www.ghd.net
Courriel: info@ghd.net

GHD
HARTMANN

GHD
HARTMANN

BS 20

Machine à écroûter



Machine d'écroûtage
Sépare la croûte du pain moulé, 6 faces la croûte est séparée. Les pains sont alimentés en longueur en continu. Les pains sont écroûtés parallèlement des deux cotés via le tranchage à bande après une zone de retournement à 90° on procède de la même façon sur les deux faces suivante. La machine est parfaitement adaptée pour être combinée avec d'autres machines Hartmann comme le tranchage vertical. Le réglage des formats de produits et des positions de coupe se fait en continu sans outils. Les vitesses de bande de tranchage sont réglables. Les portes et les capots permettent un bon accès de nettoyage. Option transfert latéral des produits en sortie.

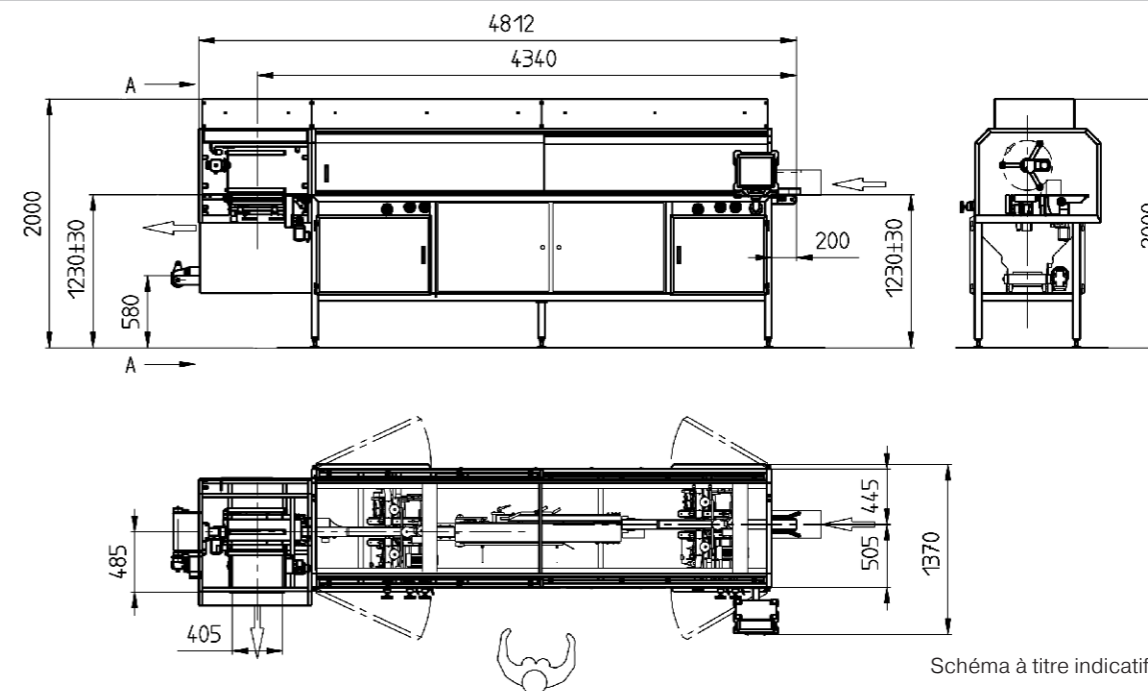


Schéma à titre indicatif.



Vue d'ensemble de la machine à écroûter BS 20

- › Fonctionnement intuitif via l'écran tactile
- › Vitesse des lames ruban réglable en continu jusqu'à 360 m / min
- › Accès direct à la zone des lames pour nettoyage et remplacement
- › Construction hygiénique et facile à entretenir
- › Variateur de fréquence Hitachi
- › Contrôle Omron

En option:

- › Composants pour adapter l'entrée, la sortie avec transfert latéral et le convoyeur d'évacuation des croûtes
- › design épuré pour salle blanche



Unité de coupe

L'alimentation du produit se compose de 4 éléments convoyeurs qui guident en toute sécurité le produit de tous les côtés pour le processus de découpe.



Unité de coupe

Vitesse des lames à rubans réglable en continu.



Afficher

Fonctionnement intuitif via l'écran tactile.

