



TRANCHAGE

KM 600 P

MACHINE À TRANCHAGE PAR DISQUE
avec unité de portionnage intégrée

Spécifications techniques

Dimensions du produit:	Longueur: 800-3000 mm Largeur: 60-200 mm Hauteur: 80-180 mm (autres dimensions sur demande)
Cadence:	jusqu'à 600 coupes / min (réglable en continu)
Dique de tranchage:	Ø 680-750 mm
Contrôleur:	Omron / Yaskawa
Servo contrôleur:	Omron / Yaskawa
Pneumatique:	Festo
Alimentation:	400 volts / 50 Hz
Puissance:	9-18 kW
Air comprimé:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)

22 A



› KM 600
› KM 600 P

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

KM 600 P

Trancheuse à Disque

Pour le tranchage de tous les types de pain en continu. Pour permettre un portionnage optimisé en termes de poids, cet appareil intègre des composants de contrôle et d'ingénierie process de haute précision. Avec ces équipements, Les pains qui sont alimentés sont d'abord analysés à travers un système complet incluant un scanner de densité en amont, puis pesés dans une station séparée. Le profil de densité spécifique de chaque pain est transféré à la commande de la machine de tranchage. Les actionneurs servocommandés ajustent alors avec précision l'épaisseur de chaque tranche dans un processus continu. Grâce à ces corrections individuelles, même les formes de pain irrégulières peuvent être optimisées en poids et portionnées de manière économique. Plus de 20 paramètres caractéristiques sont enregistrés en permanence et peuvent être appelés pour chaque pain individuel. Grâce à ça, les changement dans le process amont (ex extrusion de pate, changement de recette, température ambiante) ainsi que leurs conséquences peuvent être définies pour une transparence additionnelle. Pour un archivage ultérieur, les données peuvent être stockées au format Excel® ou dans une base de données BDE.



VS 320

Le KM 600 P est idéal pour la liaison avec la Machine d'emballage VS 320.



Vue d'ensemble de la machine à Disque KM 600 P

- › Détection de corps étrangers pour la protection de la machine avant le tranchage
- › Portion optimisée en fonction du poids grâce à un ajustement de l'épaisseur de la tranche en lien avec la densité
- › Enregistrement de l'analyse de densité de chaque pain traité
- › Transparence dans le processus de fabrication rendu possible grâce à une évaluation ciblée des paramètres
- › Vitesse de coupe jusqu'à 600 tranches par minute, réglable en continu
- › Une lubrification précise du disque minimise l'effort de nettoyage et la quantité d'huile. Entraînement supérieur et inférieur du produit avec démontage rapide
- › Zone de coupe séparée du mécanisme d'entraînement et du tunnel d'entrée
- › Accès direct à la zone du disque pour le nettoyer et le changer



Mesures optimales:

- densité et poids
- Début et fin de tranchage
- Nombre de paquets portionnés

Détection de corps étrangers:

En plus de la répartition spécifique du poids dans le pain, le scanner détecte également de manière fiable les corps étrangers potentiels pour la protection de la machine.

Processus de fabrication transparent:

Les valeurs enregistrées permettent de déterminer et d'analyser les plus petits écarts dans le processus de fabrication.

Coupe précise:

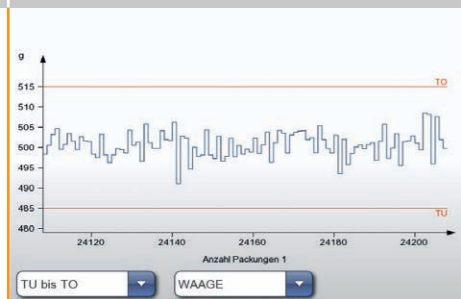
La vitesse de coupe du disque peut être réglée indépendamment de la vitesse de rotation.

Hygiénique et économique:

Une lubrification précise du disque minimise l'effort de nettoyage et la quantité d'huile.

En option:

- › Tunnel d'air filtré
- › Fourniture d'huile de lubrification à partir d'un système externe
- › Préparation pour l'aspiration des miettes
- › Diverses options pour une automatisation plus poussée
- › Buffer tranches
- › Finition pour salle blanche



	A	B	C	D
1	00:00:10 ID=235	Rezeptnr.: 3	9632	x0,1mm gesamt
2	00:00:23 ID=236	Rezeptnr.: 3	9748	x0,1mm gesamt
3	00:00:37 ID=237	Rezeptnr.: 3	9569	x0,1mm gesamt
4	00:00:50 ID=238	Rezeptnr.: 3	9719	x0,1mm gesamt
5	00:01:56 ID=240	Rezeptnr.: 3	9528	x0,1mm gesamt
6	00:02:09 ID=241	Rezeptnr.: 3	9971	x0,1mm gesamt
7	00:02:22 ID=242	Rezeptnr.: 3	9748	x0,1mm gesamt
8	00:02:35 ID=243	Rezeptnr.: 3	9557	x0,1mm gesamt
9	00:02:48 ID=244	Rezeptnr.: 3	9494	x0,1mm gesamt
10	00:03:03 ID=245	Rezeptnr.: 3	9805	x0,1mm gesamt

