



TRANCHAGE

SL 30 TRANCHEUSE VERTICALE SELECTRA



Spécifications techniques

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------|--------------------------|
| Dimensions: | Longueur: environ 3145 mm | Largeur: environ 1150 mm | Hauteur: environ 2600 mm |
| Dimensions du produit: | Longueur: 160-400 mm | Hauteur: 50-180 mm | |
| Cadence: | environ 3800 pains / h (selon le produit) | | |
| Vitesse lame: | réglable de 180 à 400 m / min | | |
| Développé lame: | 176 inch / approx. 4,5 m | | |
| Contrôleur: | Omron | | |
| Variateur de fréquence: | Hitachi | | |
| Pneumatique: | Festo | | |
| Alimentation: | 400 volts / 50 Hz | | |
| Puissance: | 6,5 kW | | |
| Air comprimé: | min. 6,0 bar (ISO 8573-1) | | |
| Poids: | 1600 kg | | |

22 A

**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

- › SL 20
- › SL 25
- › SL 30
- › SL 50

SL 30

Trancheuse Verticale Hartmann Selectra

Trancheuse à ruban entièrement automatique pour pain de mie et pain de seigle mélangé. Le processus de tranchage s'effectue via des lames ruban d'une longueur de 176 pouces (environ 4,5 m). Celles-ci sont étirées entre deux tambours chromés durcis. La construction en acier tubulaire autoportant et résistant à la torsion, garantit le bon fonctionnement de la machine. Les portes et les portes aux dimensions généreuses permettent un bon accès de nettoyage, d'entretien, pour le changement rapide des lames et pour le changement des peignes d'épaisseur.

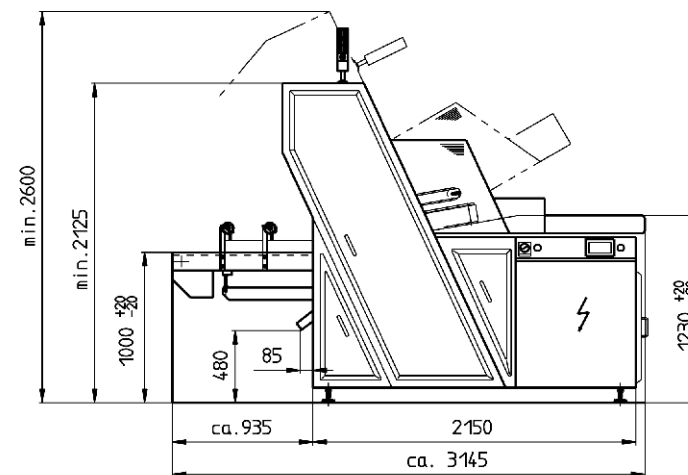
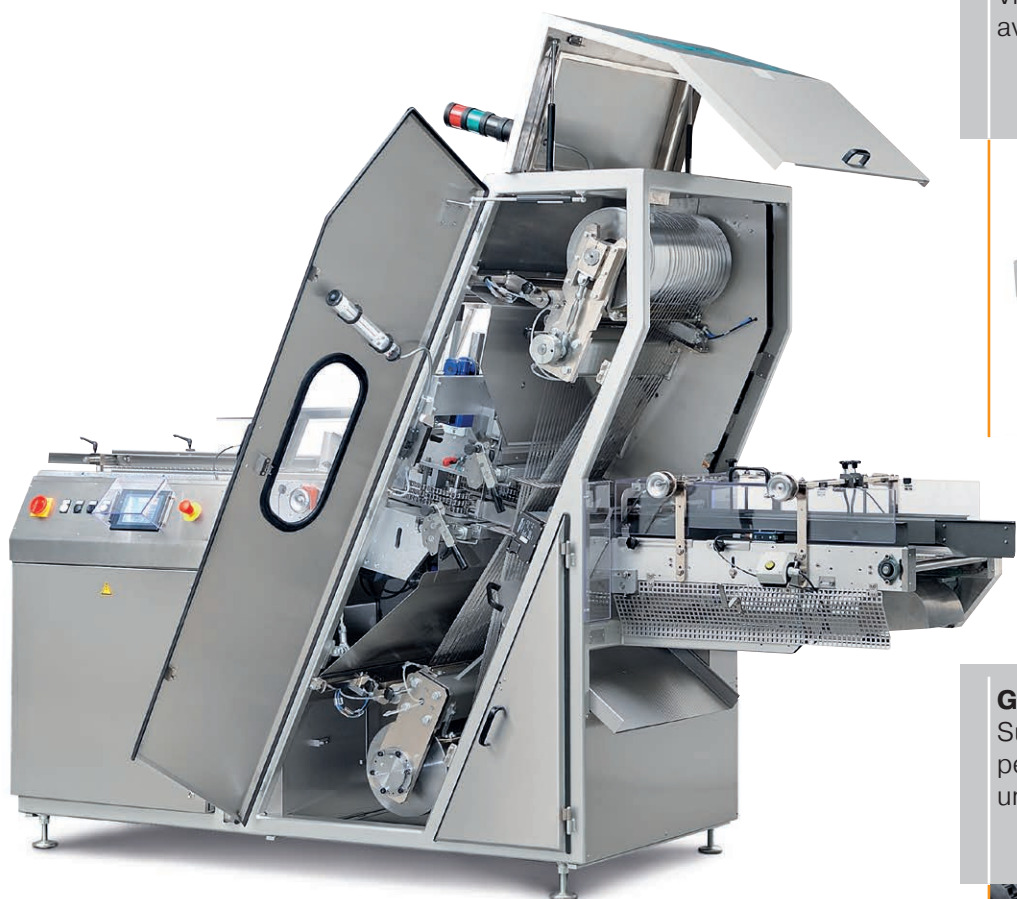
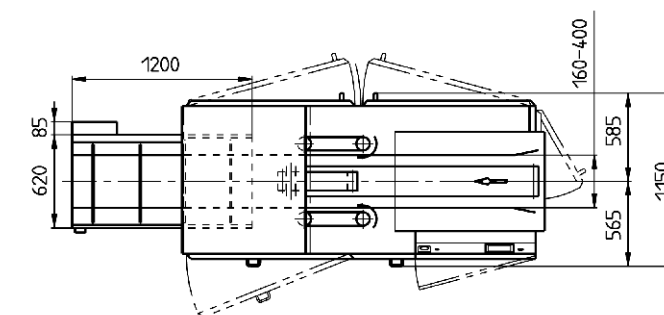
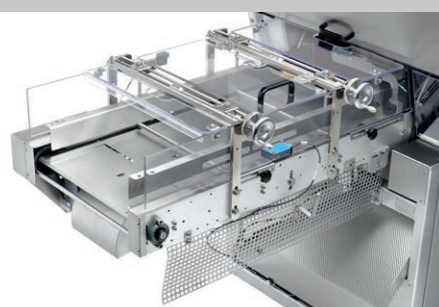


Schéma à titre indicatif.



Sortie

Vitesse variable et donc synchronisée avec la machine d'emballage.



Présentation du Selectra SL 30

- › Support auto porteur du tambour d'entraînement et du tambour de renvoi
- › Les surfaces chromées durcies des tambours réduisent l'usure des lames ruban
- › Entraînement des lames avec moteur triphasé de 5,5 kW
- › Contrôleur logique programmable
- › Dispositif de tension des lames par régulation automatique de la pression
- › Arrêt de la machine en cas de casse lame
- › Vitesse variable pour l'entrée et la sortie du produit
- › Alimentation en produit composée d'un convoyeur supérieur et inférieur et deux latéraux
- › Servomoteurs pour régler la largeur d'ouverture de l'alimentation du produit
- › Réglage de la géométrie de coupe +/- 15 degrés
- › Fonctionnement intuitif via écran tactile

En option:

- › Guides lames supplémentaires (épaisseur tranche de 7 à 20 mm possible)
- › Lubrification lames brevetée sans brouillard d'huile
- › Version en acier inoxydable
- › Différentes finitions hygiéniques
- › Lampes UV pour la désinfection
- › Entraînement des lames avec moteur triphasé de 7,5 kW
- › Entraînement des lames avec moteur triphasé de 11 kW
- › SL 30 XL: largeur de travail jusqu'à 550 mm
- › SL 30 XLS: en combinaison avec des guides lames réglables
- › SL 30 XXL: largeurs de travail jusqu'à 750 mm

Guide Lames

Support auto porteur du tambour permet des changements rapides et un accès optimal pour l'entretien.



En option: unité de huilage

Système d'huilage breveté sans brouillard d'huile pour un huilage précis et précis des lames ruban.



Huilage réduit des lames ruban pour le pain mélangé avec jusqu'à 40% de seigle.



Huilage supérieur et inférieur des lames ruban pour pain mélangé avec plus de 40% de seigle.

