

GHD HARTMANN международный
Представительства в более чем 35 странах – см. www.ghd.net



ВЫРЕЗАТЬ

KM 600 P

МАШИНА ЦИРКУЛЯРНОГО НОЖА со встроенным дозатором

Спецификации

Размеры продукта:	Длина: 800-3000 мм Ширина: 60-200 мм Высота: 80-180 мм (другие размеры по запросу)
Производительность:	до 600 срезов / мин (плавная регулировка)
Дисковый нож:	Ø 680-750 мм
Контроль:	Омрон / Яскава
Сервопреобразователь:	Omron / Yaskawa
Пневматика:	Фесто
Значения подключения:	230/400 вольт / 50 Гц
Подключенная нагрузка:	9-18 кВт
Сжатый воздух:	мин. 6,0 бар (ISO 8573-1)

20 A



› KM 600
› KM 600 P

**GHD Georg Hartmann
Maschinenbau GmbH**

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Германия

тел.: +49 (0) 52 50.98 43-0
Факс +49 (0) 52 50.98 43-33

Интернет: www.ghd.net
Email: info@ghd.net

**GHD
HARTMANN**

**GHD
HARTMANN**

KM 600 P

Круговая машина лезвия

Для автоматической нарезки всех видов хлеба в непрерывном процессе. Для обеспечения порционирования с оптимизированным весом это устройство подготовлено к расширению с помощью высокоточных элементов управления и технологического проектирования. Подаваемые хлебные палочки сначала анализируются в полной системе в восходящем сканере плотности, а затем взвешиваются на отдельной станции. Профиль удельной плотности каждой хлебной палочки передается на управление станка для нарезки дисковых ножей. Сервоприводы приводов точно регулируют толщину каждого среза в непрерывном процессе. Благодаря этим индивидуальным поправкам даже разрыхленные формы хлеба могут быть оптимизированы по весу и экономически распределены. Более 20 характерных параметров постоянно сохраняются и могут быть вызваны для каждой отдельной хлебной палочки. Документирование параметров создает дополнительную опцию управления для восходящих процессов и делает производственный процесс более прозрачным. Для последующего архивирования данные могут быть сохранены в формате Excel® или в базе данных BDE.



VS 320

KM 600 P идеально подходит для соединения с Упаковочная машина VS 320 подходит.



Обзор дискового ножа KM 600 P

- Обнаружение инородного тела для защиты машины перед резкой
- Оптимизированное по весу дозирование благодаря регулировке толщины среза в зависимости от плотности
- Оптимальная регистрация анализа плотности каждой поставляемой хлебной палочки
- Прозрачность в производственном процессе возможна благодаря целенаправленной оценке параметров
- Скорость резки до 600 ломтиков в минуту, плавная регулировка
- Точное смазывание вращающегося ножа минимизирует усилия по очистке и количество масла.
- Область резания отделена от приводного механизма и впускного канала
- Прямой доступ к области ножей для чистки и смены ножей



Оптимальное обнаружение:

- плотность и вес
- Начало и конец смешивания
- Количество порционных упаковочных единиц

Иностраные обнаружения тела:

В дополнение к определенному распределению веса в буханке хлеба, сканер также надежно обнаруживает потенциальные посторонние предметы для защиты машины

Прозрачный производственный процесс:

Зарегистрированные значения позволяют определять и анализировать наименьшие отклонения в производственном процессе.

Точный разрез:

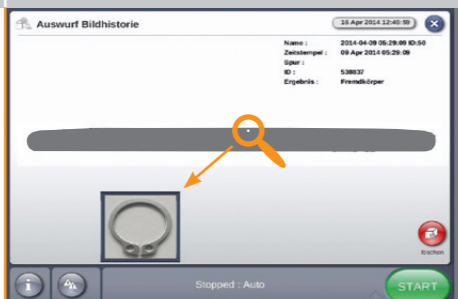
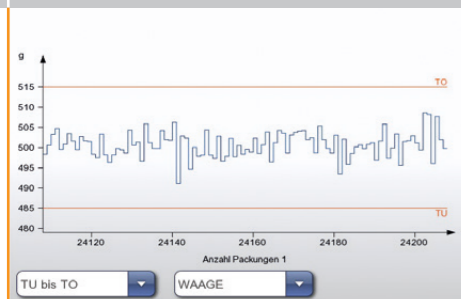
Скорость резки ножа может быть установлена независимо от скорости вращения.

Гигиенично и экономично:

Точное смазывание вращающегося ножа минимизирует усилие очистки и количество масла.

по желанию:

- С прямой подачей свежего воздуха
- Возможна подача смазочного масла из внешней системы
- Подготовка к отсасыванию крошек и срезов
- Остаточный дисковый буфер
- Различные варианты дальнейшей автоматизации
- Оборудование для чистых помещений



	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

