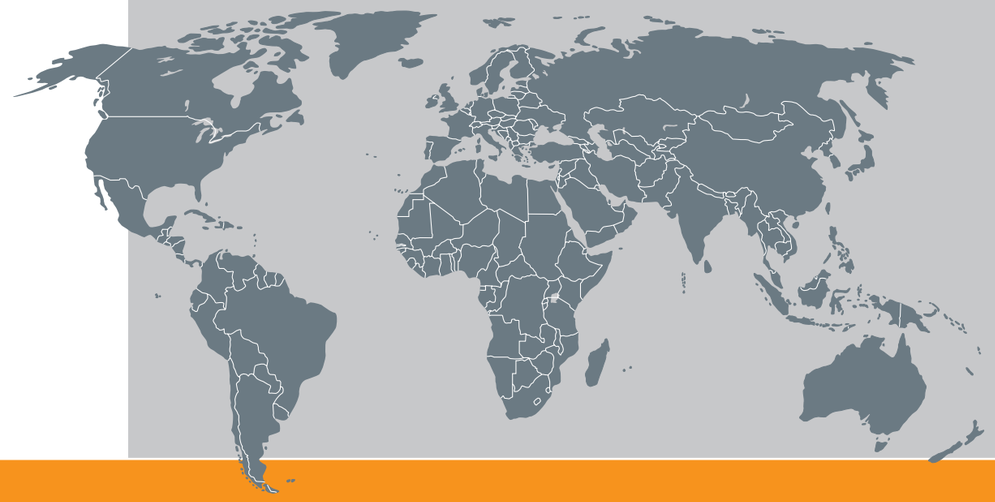
GHD HARTMANN internacional

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



REBANADO

SL 20

REBANADORAS
SERIE SELECTRA

Datos técnicos

Dimensiones del equipo:	Longitud:	aprox. 2330 mm
	Anchura:	aprox. 1050 mm
	Altura:	aprox. 2375 mm
Dimensiones del producto:	Longitud:	100-350 mm
	Altura:	50-150 mm
Capacidad:	hasta 2500 productos / h (dependiendo del producto)	
Velocidad de la cuchilla:	Arranque suave, 300 m / min.	
Longitud de la cuchilla de banda:	150 pulgadas / aprox. 3,8 m	
Control:	contactor	
Variador de frecuencia:	Hitachi	
Voltaje:	400 voltios / 50 Hz	
Potencia necesaria:	4 kW	
Peso:	850 kg	

21 A

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Alemania

Teléfono: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33

Sitio web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

GHD HARTMANN

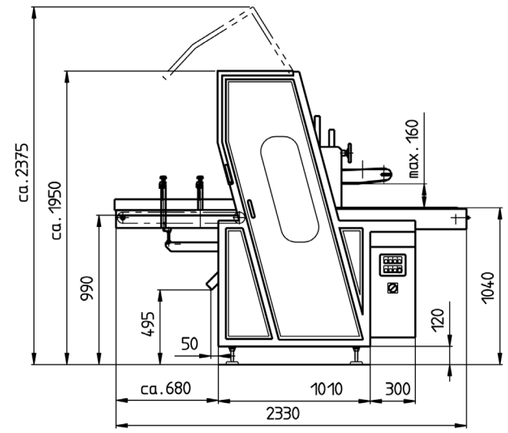
› SL 20
› SL 25
› SL 30
› SL 50

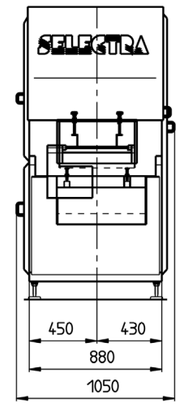
GHD HARTMANN

SL 20

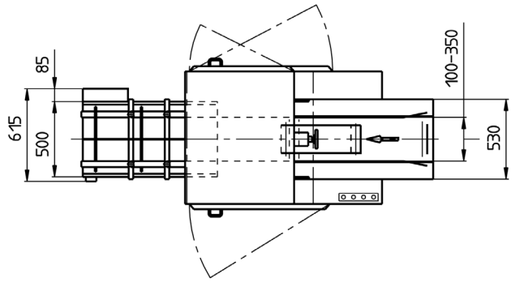
Rebanadora

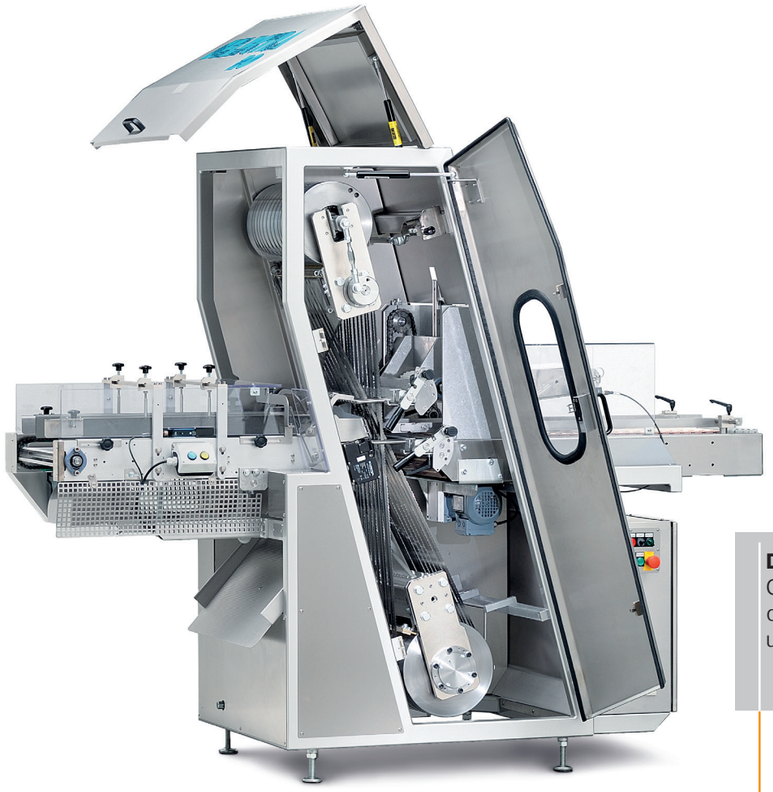
Máquina rebanadora con cinta de alimentación completamente automática para pan de molde u hogazas. El rebanado se lleva a cabo mediante cuchillas de banda sin fin con una longitud de 150 pulgadas (aprox. 3,8 m) soportadas y tensadas por dos tambores cromados situados en la parte superior e inferior del equipo, repectivamente. El bastidor de tubos de acero resistente a la torsión garantiza la estabilidad y el buen funcionamiento de la máquina. Las amplias dimensiones de las puertas y cubiertas posibilitan un buen acceso para la limpieza y el mantenimiento garantizando además un rápido cambio de cuchillas.





Propuesta de layout no vinculante.





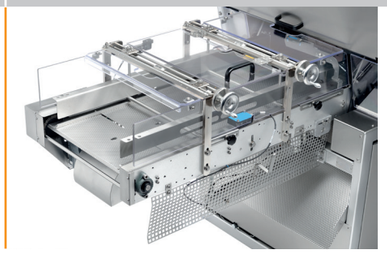
Características generales del equipo SL 20:

- Suspensión autoportante del tambor de accionamiento y del de acompañamiento
- Tambores cromados de alta resistencia que minimizan el desgaste prematuro de las cuchillas
- Dispositivo neumático para tensionado de cuchillas
- Accionamiento de cuchillas mediante motor trifásico de 3 kW
- Parada del equipo en caso de rotura de cuchillas
- Velocidad de cintas de entrada y salida ajustable
- Alimentación al equipo dotada de 2 cintas transportadoras (superior e inferior) para una mayor estabilidad del producto
- Ajuste manual del ancho de la cinta de alimentación mediante manivelas

Opcionales disponibles:

- Sets de guías de cuchillas adicionales (grosores comprendidos entre 7-20 mm)
- Accionamiento de cuchillas mediante motor trifásico de 4 kW
- Sistema de lubricación patentado sin nebulización
- Ejecución en acero inoxidable

Destacado: salida del equipo
Cinta de salida de velocidad variable que permite sincronizar el equipo con una maquina envasadora.



Destacado: guías de cuchillas
Cuchillas soportadas entre dos tambores cromados permitiendo un cambio rápido en caso de rotura y un buen acceso para limpieza y mantenimiento.

Opcional: sistema de lubricación
Sistema patentado de lubricación sin nebulización para una lubricación de las cuchillas con la cantidad precisa de aceite, indicado para productos con contenido en centeno de hasta el 40%.