



REBANADO

SL 30 REBANADORAS SERIE SELECTRA



Datos técnicos

Dimensiones del equipo:	Longitud: aprox. 3145 mm Anchura: aprox. 1150 mm Altura: aprox. 2600 mm
Dimensiones del producto:	Longitud: 160-400 mm Altura: 50-180 mm
Capacidad:	hasta 3800 productos / h (dependiendo del producto)
Velocidad de la cuchilla:	ajustable entre 180-400 m / min.
Longitud de la cuchilla de banda:	176 pulgadas / aprox. 4.5 m
Control:	Omron
Variador de frecuencia:	Hitachi
Neumática:	Festo
Voltaje:	230/400 voltios / 50 Hz
Potencia necesaria:	6,5 kW
Aire comprimido:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)
Peso:	1600 kg

20 A

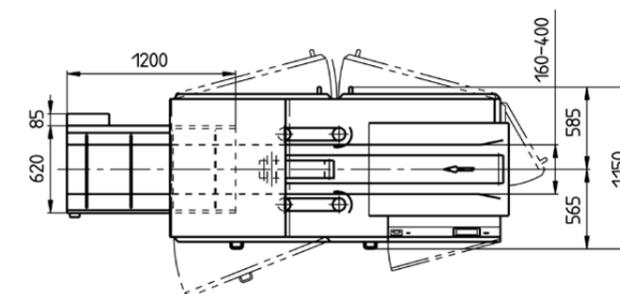
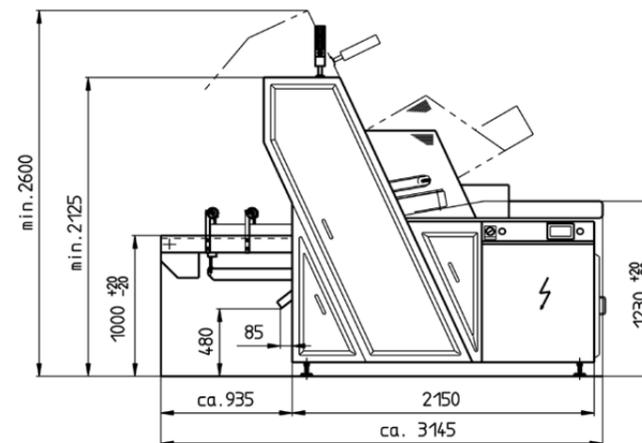
**GHD Georg Hartmann
Maschinenbau GmbH**
Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Alemania
Teléfono: +49 (0) 5250.9843-0
Fax: +49 (0) 5250.9843-33
Sitio web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

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

SL 30

Rebanadora

Máquina rebanadora de 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 176 pulgadas (aprox. 4,5 m) soportadas y tensadas por dos tambores cromados situados en la parte superior e inferior del equipo, respectivamente. 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.

Destacado: salida del equipo

Cinta de salida de velocidad variable que permite sincronizar el equipo con una máquina envasadora.



Características generales del equipo SL 30:

- › 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 5,5 kW
- › PLC incorporado
- › Parada del equipo en caso de rotura de cuchillas
- › Velocidad de cintas de entrada y salida ajustable
- › Alimentación al equipo dotada de 4 cintas transportadoras (superior, inferior y laterales) para una estabilidad perfecta del producto
- › Accionamiento motorizado para ajuste de la apertura de las guías de producto.
- › Ajuste de la inclinación de corte ± 15 grados
- › Operativa sencilla e intuitiva gracias la pantalla táctil HMI

Opcionales disponibles:

- › Sets de guías de cuchillas adicionales (grosos comprendidos entre 7-20 mm)
- › Sistema de lubricación patentado sin nebulización
- › Ejecución en acero inoxidable
- › Posibilidad de diseño para su empleo en salas blancas
- › Emisor UV para desinfección de las cuchillas
- › Accionamiento de cuchillas trifásico de 7,5 kW
- › Accionamiento de cuchillas trifásico de 11 kW
- › SL 30 XL: permite rebanar productos de hasta 550 mm de ancho
- › SL 30 XLS: como el modelo XL pero incluyendo grosor de rebanada ajustable
- › SL 30 XXL: permite rebanar productos de hasta 750 mm de ancho

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: unidad de lubricación

Sistema patentado de lubricación sin nebulización para una lubricación de las cuchillas con la cantidad precisa de aceite.



Unidad de lubricación inferior: para panes blancos e integrales con hasta 40% de contenido en centeno.



Unidad de lubricación superior (adicional): para panes muy densos o con más de un 40% de contenido en centeno.

