

CUTTER C200

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion



CAPACITÉS DE LA CUVE : 200L

PERFORMANCE : Voir ci-dessous

ALIMENTATION :

Air comprimé : Non - Eau : 1/2" 5bar

Électrique : TRI + TERRE - 115A

TENSION : 400V - 50Hz

NORMALISATION : CE

DIMENSIONS :

Machine : 1960x2010x1100 mm

Utile : 2665x2435x2040 mm

MATÉRIEL DE CONSTRUCTION :

Inox

Poids : Net 3050kg - Brut 3500kg

DESCRIPTIF

- 03 vitesses de cuve
- 02 vitesses de couteaux + 01 vitesse de rotation inverse des lames fournissant un mélange sans coupure ni détérioration du produit
- Arbre monté avec 06 couteaux / Fixation des couteaux par clé dynamométrique
- Frein hydraulique
- Manœuvre électronique contrôlée par un microprocesseur
- Sécurités magnétiques codées sur tous les points sensibles
- Entretien facilité grâce à l'accès rapide à l'intérieur de la machine, graissage centralisé
- Manipulation claire et facilement compréhensible
- Conçus pour de grandes productions
- Thermomètre digital, compte tours digital de la cuve
- Chargeur de bac europe 210l, couvercle couteaux, couvercle anti-bruit et déchargeur produit hydrauliques
- Châssis tout inox

PUISSANCE :

Puissance moteur couteaux : 60 Kw (81,5 cv)

Puissance moteur cuve : 1ère vitesse : 2,1 Kw (2,9 cv)

2ème vitesse : 2,5 Kw (3,4 cv)

Puissance moteur déchargeur : 1,1 Kw (1,5 cv)

Puissance moteur hydraulique : 3 Kw (4 cv)

PERFORMANCE :

- Vitesse de couteaux : 1ère : 1500 trs/mn 2ème : 3000 trs/mn
- Vitesse de la cuve : 1ère : 6 trs/mn 2ème : 12 trs/mn 3ème : 17 trs/mn
- Vitesse de mélange, sens de rotation inversé : 130 trs/mn

CUTTER C200

Fonction : Elaborer des produits fins, et créer une émulsion

SPECIFICITES

- **Axe de couteaux :**

Moteur marque ABB de 45/60 KW à courant alternatif. Il peut être également de marque WEG au choix
Couteaux montés par couples et équilibrés par un système de contrepoids mobiles

- **Cuve :**

Ecoulement produit sur la cuve

Traction par moto-réducteur et appuyé sur un roulement avec une grande surface de contact

03 vitesses contrôlées par variateur de fréquence

- **Couvercle anti-bruit :**

Connecté électriquement pour diminuer la vitesse de rotation des couteaux quand il est ouvert et réduire le niveau de bruit

- **Couvercle couteaux :**

Equipé d'une sonde type PT-100 pour mesurer la température de la viande

Dispositif de sécurité pour bloquer le relevage du couvercle jusqu'à l'arrêt total des couteaux

- **Déchargeur :**

Disque de déchargement actionné par un moteur hydraulique

- **Installation électrique :**

Intégrée dans la machine. Protégée et ventilée pour travailler dans les conditions exigées par une salaison

Tension de manœuvre à bas voltage

Matériel électrique de première marque : Allen-Bradley, Omron, Moeller,...

Respect de la norme EN 60204

- **Pupitre de commande :**

Tout le matériel et le boîtier sont de protection IP66

Boîtier climatisé pour éviter la condensation

Mise en marche des couteaux et de la cuve par boutons poussoirs

Mouvements des couvercles, chargeur et déchargeur, actionnés par manettes (Joysticks)

Bouton d'arrêt d'urgence pour actionner le frein hydraulique

Affiche digitale de la température et du nombre de tours de cuve

OPTIONS

- Entrée d'eau avec contrôle de volume
- Vitesse variable de couteaux
- Arrêt de la machine après une temporisation, un nombre de tours ou une température de viande atteinte
- Vitesse de couteaux variable : de 125 à 4 000 trs/mn

