

Variantes de la machine

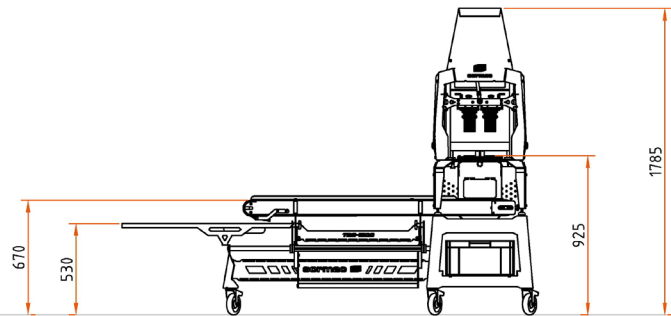
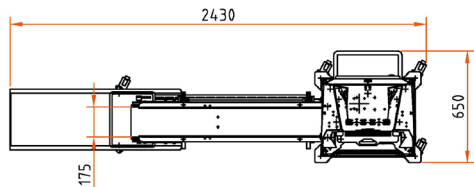
- Pour une utilisation avec table et remplissage des plateaux
- Pour une utilisation avec table et convoyeur à bande
- Avec cadre mobile et remplissage du plateau
- Avec cadre mobile et convoyeur à bande amovible TBA-1500
- Avec le canal d'immersion Sormac DF

Options

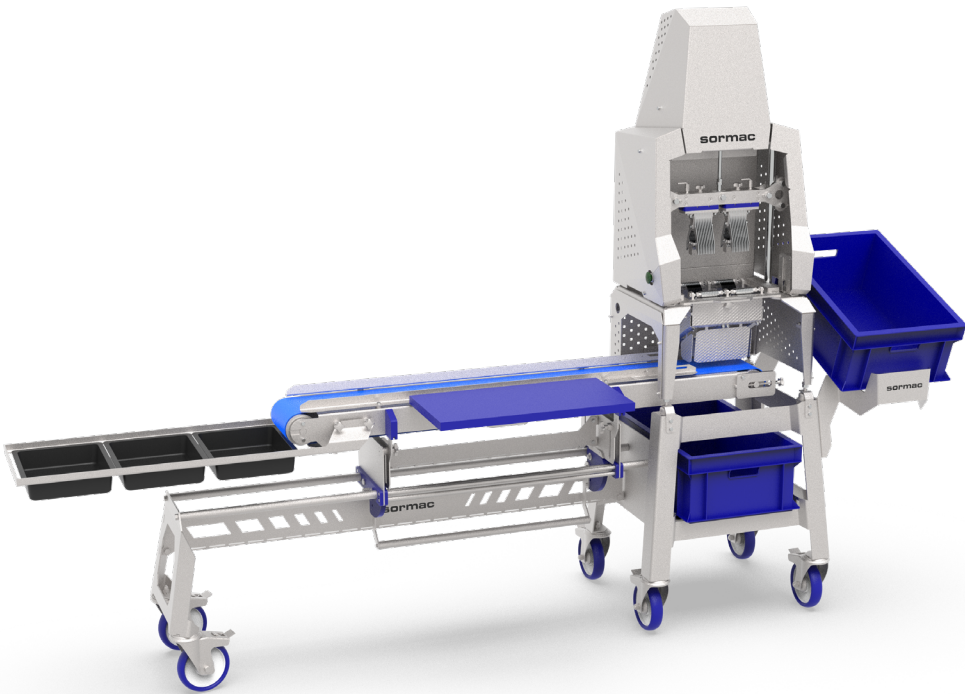
- Évacuation des trognons
- Évacuation des extrémités
- Porte-caisses pour produits bruts
- Table d'emballage

Données techniques

Type	FS-1500	TBA-1500
Tension d'alimentation	230/400 V, 50/60 Hz	230/400 V, 50/60 Hz
Tension installée	0,75 kW	0,035 kW
Dimensions (L x l x H)	550 x 460 x1210 mm	1500 x 360 x 250 mm
Poids	~ 60 kg	~ 25 kg
Capacité	jusqu'à 1500 pièces / h	



Coupeuse en tranches et quartiers FS-1500



Principe de fonctionnement

La coupeuse en tranches et quartiers semi-automatique FS-1500 coupe les fruits et les légumes en quartiers (étrognés), en rondelles ou bâtonnets. La machine est conçue pour couper jusqu'à deux produits par cycle. L'opérateur doit insérer manuellement le produit dans l'unité de découpe. Pour démarrer/activer le mécanisme de poinçonnage à moteur, il doit presser simultanément les deux boutons de démarrage situés sur les côtés de la machine – c'est-à-dire avec les deux mains.

Selon la version, le produit coupé est recueilli dans un bac gastronorm ou transporté, en continu ou par intermittence, sur un convoyeur à bande.

Une version spéciale de la FS-1500 / DF peut être montée sur un canal d'immersion pour traiter les fruits et légumes tranchés. Par exemple, les pommes coupées brunissent très rapidement, et le fait de les plonger dans l'eau juste après découpe évite ce phénomène.

Capacité

La capacité de la coupeuse semi-automatique en tranches et quartiers de type FS-1500 est de 1500 pièces par heure.

Caractéristiques principales

- Diverses options de coupe : quartiers (étrognés), rondelles ou demi-lunes, bâtonnets
- Cinq configurations différentes (utilisation avec table, avec convoyeur à bande, avec canal d'immersion)
- Résultat de coupe de haute qualité avec une lame droite
- Unité de coupe entraînée par moteur
- Faible entretien
- Cadre ouvert - facile à nettoyer
- Étrognage des quartiers (pommes)
- Évacuation des extrémités
- Boutons de commande à deux mains pour un maximum de sécurité



Ce sont les détails qui font toute la différence...



Design hygiénique et grande accessibilité

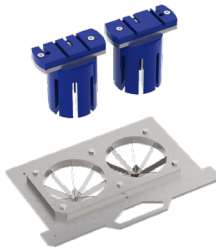
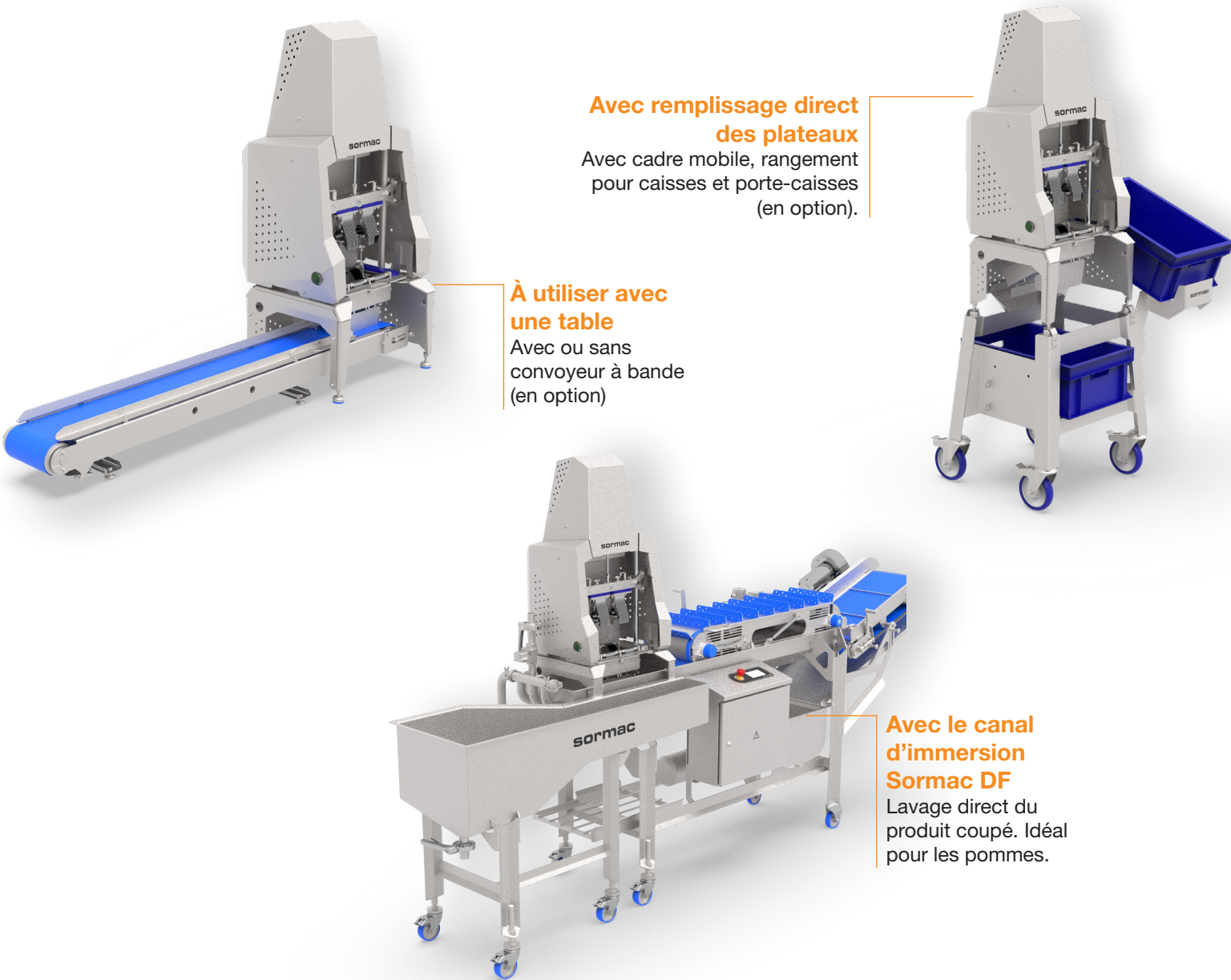
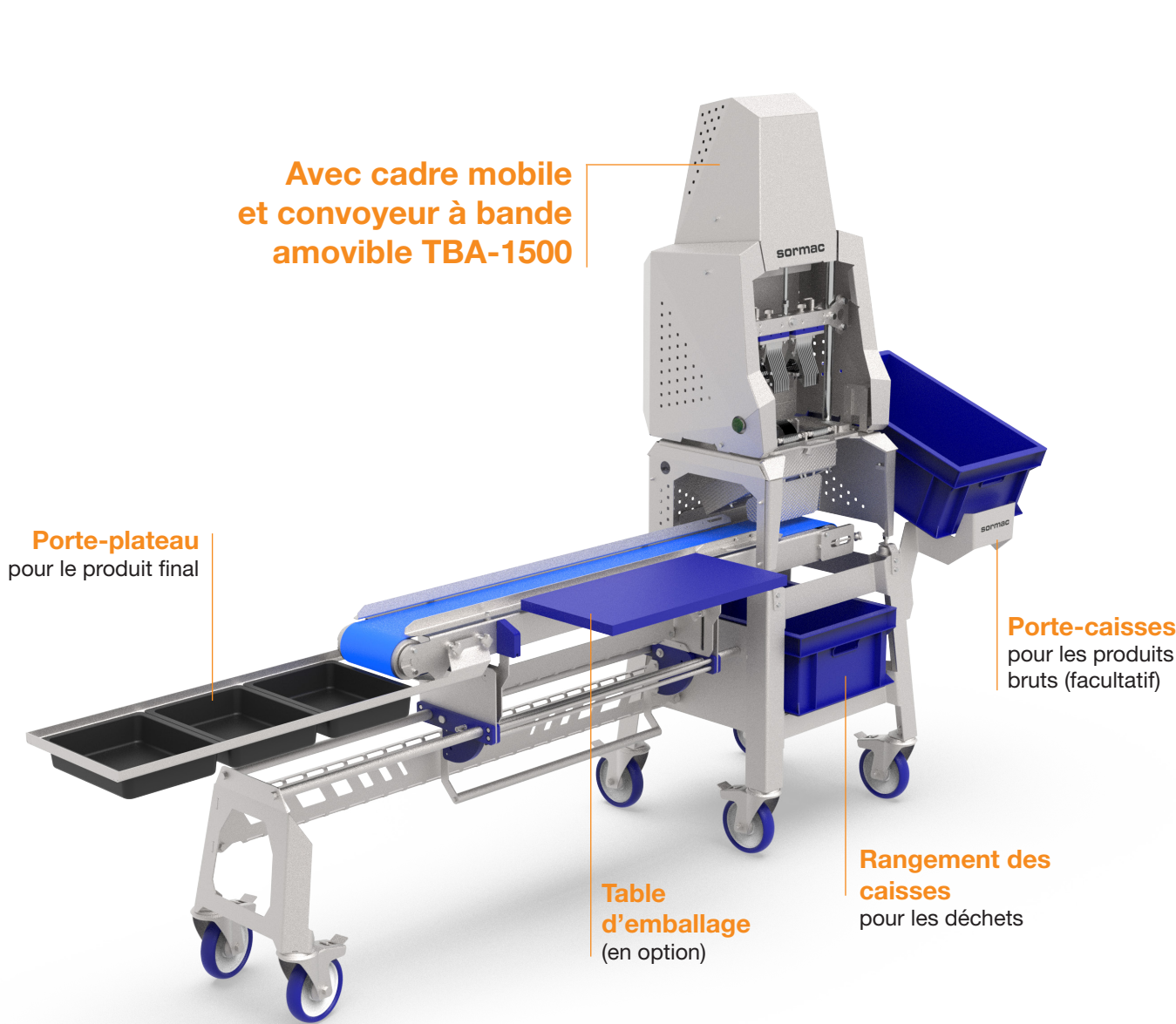
Le cadre de la machine est ouvert, ce qui facilite le nettoyage et la rend simple d'utilisation.
En option, un porte-caisses et une table d'emballage peuvent être installés.

Commande à deux mains

Le processus de coupe est lancé par une commande à deux mains pour garantir la sécurité totale de l'opérateur.

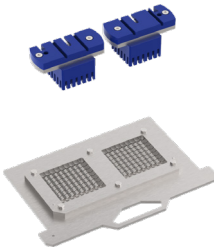
Fonctionnement avec un convoyeur à bande

Le poussoir presse le produit à travers les unités de coupe sur un convoyeur à bande, qui peut être réglé pour tourner en continu ou par intermittence.



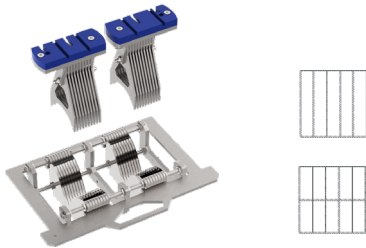
Découpe en quartiers (étrognage en option)

- 4, 6, 8, 10, 12 respectivement 16 pointes
- Étrogneur 25 mm



Bâtonnets

- pour une découpe en bâtonnets
- Station simple: 20, 25, 30 ou 40 mm
- Station double: 10, 12,5 ou 15 mm



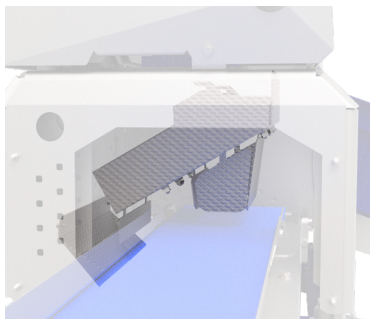
Découpe en rondelles (avec possibilité de demi-lunes)

- 5,5, 6,5 ou 10 mm
- max. produit de ø 80 mm, L 140 mm

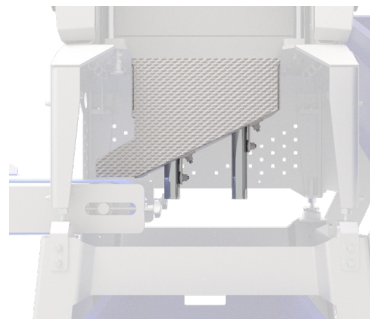
Diverses lames

Plusieurs couteaux sont possibles pour trancher en quartiers (étrognés, demi-lunes ou bâtonnets).

Tous les modèles de couteaux sont fabriqués en acier inoxydable et plastique, et sont adaptés à la transformation alimentaire. Le système à changement rapide permet de remplacer et de nettoyer facilement les couteaux.



Évacuation des extrémités



Évacuation des trognons