

Produktspezifikation

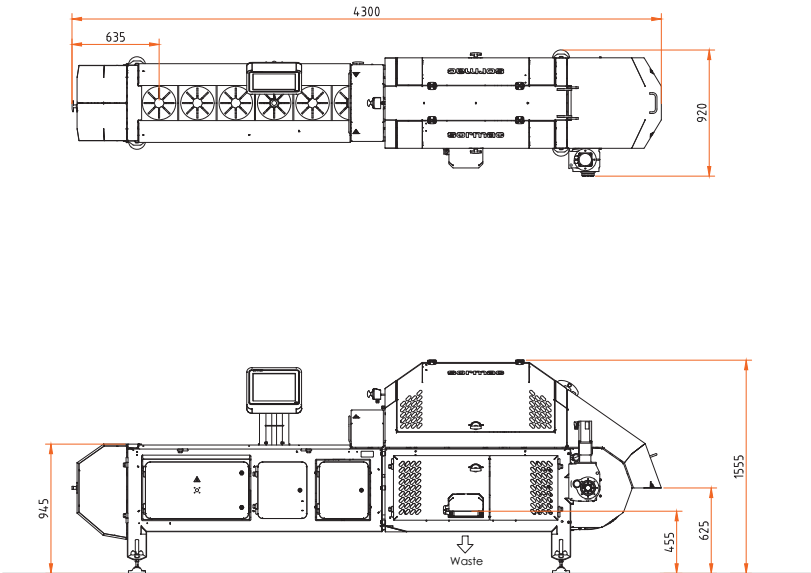
Der OptiCor wurde zum Entfernen des Strunks und zum Schneiden von Eisbergsalat mit einem maximalen Durchmesser von 90–220 mm entwickelt.

Optionen

- Zufuhrsystem OCS zum automatischen Füllen der Taschen
- Schneideeinheit zum Schneiden in 2 oder 4 Stücke
- Ausgabeband

Technische Daten

Typ	OC-60	OCS (optional)
Anschlussspannung	400 V, 3 Phasen, 50/60 Hz	400 V, 3 ph, 50/60 HZ
Leistungsaufnahme	2,6 kW	2,6 kW
Abmessungen (L x B x H)	4.300 x 920 x 1.555 mm	2.470 x 2.290 x 1.555 mm
Arbeitshöhe	930 mm	860 mm
Druckluft	6 bar	n / A
Luftverbrauch	230 l/min	n / A



OptiCor OC-60



Funktionsweise

Die Taschen der Maschine werden von Hand oder automatisch durch einen optionalen Füllsystem gefüllt. Sie bewegen sich nach dem Start-Stopp-Prinzip.

Das Ausrichtungssystem ist unter den Taschen mit einer Kamera ausgerüstet. Anhand des Kamerabilds kann der Bediener den Salatkopf einfach mit dem Strunk nach unten ausrichten. Die Kamera erkennt die Position des Strunks, kontrolliert, ob er sich innerhalb der eingestellten Toleranzen befindet, und bestätigt dies mit einem optischen Signal.

Danach misst die Kamera den Strunk ab und berechnet die ideale Entfernungstiefe. Die kegelförmigen Strunkentfernungsmesser werden darauf abgestimmt. Die Kombination aus Ausrichtungssystem und idealer Entfernungstiefe sorgt für eine optimale Ausbeute. Ein wichtiger Vorteil ist zudem: Der Strunk wird von unten entfernt, deshalb können keine Strünke ins Endprodukt gelangen.

Optional kann jeder Salatkopf nach Entfernung des Strunks in 2 oder 4 Stücke geschnitten werden.

Leistung

Der OptiCor hat eine maximale Leistung von 35 Stück pro Minute (abhängig von den Fähigkeiten des Bediener und der Produktqualität). Die Kapazität bleibt gleich – mit oder ohne Produktteilung.

Key features

- Präzises Kernbohren durch Kamerategeführt Betrieb
- 95%+ Ertrag und weniger Lebensmittelverschwendung durch Konische Kernform mit Tiefenkontrolle
- 100% Mülltrennung
- 0% Risiko von Kunststoff im Produktstrom durch Edelstahltaschen



Kleine Details machen den großen Unterschied ...

sormac 

Höchster Hygienestandard

Der OptiCor ist zur Gänze aus rostfreiem Stahl gefertigt und entspricht den aktuellsten europäischen Richtlinien (EHEDG).

Ausbeute von mind. 95 %

Die Entfernungstiefe des Strunks kann nach Wunsch eingestellt werden und wird auf den Durchmesser des Strunks abgestimmt. Dies kann auch manuell korrigiert werden.

Kleine Grundfläche

Der OptiCor hat eine sehr kleine Grundfläche. Dadurch kann die Maschine einfach in Verarbeitungslinien integriert werden.

Arbeitsersparnis

Der automatisierte Entfernungsprozess sorgt für eine erhebliche Reduktion der Arbeit im Vergleich zur manuellen Strunkentfernung.

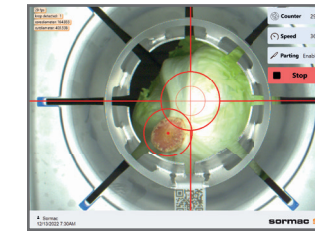
Schneller Messerwechsel

Die Messer der Strunkentfernungs- und der optionale Schneideeinheit lassen sich in wenigen Minuten wechseln.

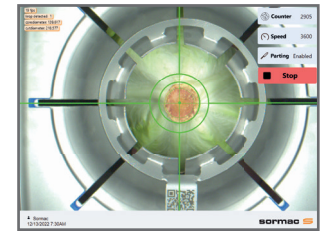
Einfache Positionierung des Salatkopfes

Mithilfe der kamerageführten Software kann der Bediener einfach und unkompliziert arbeiten. Positioniert den Salatkopf präzise in der richtigen Position zum Entkernen.

Falsch:



Richtig:



Zufuhrsystem OCS (optional)
zum automatischen Füllen der Taschen

Intuitives digitales Bedienfeld
zum einfachen Einstellen der Maschine

Ergonomische Arbeitshöhe

Taschen aus rostfreiem Stahl
keine Gefahr, dass Kunststoffsplitter entstehen

Andrücken aus rostfreiem Stahl
Hält den Salatkopf während der Entfernung des Strunks an seinem Platz.

Schneideeinheit für 2 oder 4 Stück
Schneidet den Salatkopf in die gewünschten Stücke.

Lebensmittelsicherheit
Alle Antriebe befinden sich unterhalb des Produktstroms.

Hygienisches Design
Der Rahmen hat keinen Kontakt zum Boden und ist gut zugänglich.

Entfernung des Strunks von unten
Dies sorgt für eine 100 %ige Trennung des Produkts von den Abfällen.

