

Caractéristiques du produit

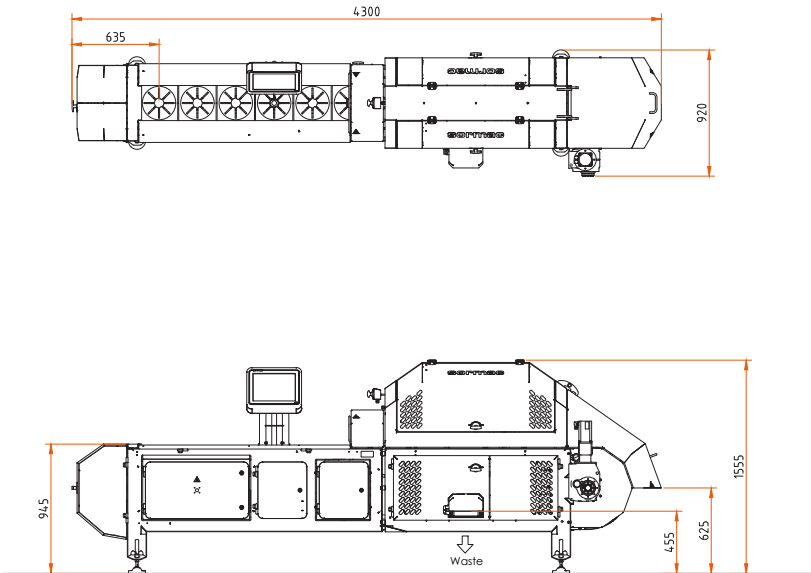
L'OptiCor est conçu pour étrogner et diviser les laitues iceberg d'un diamètre de 90 à 220 mm.

Options

- Séparateur pour remplir automatiquement les alvéoles
- Dispositif de coupe pour couper en 2 ou 4 morceaux
- Convoyeur de sortie

Caractéristiques techniques

Type	OC-60	OCS (optionnel)
Tension de raccordement	400 V, 3 ph, 50/60 Hz	400 V, 3 ph, 50/60 Hz
Puissance installée	2.6 kW	2.6 kW
Dimensions (L x l x h)	4,300 x 920 x 1,555 mm	2,470 x 2,290 x 1,555 mm
Hauteur de travail	930 mm	860 mm
Air comprimé	6 bar	N/A
Consommation d'air	230 l/min	N/A



Étrogneuse à salade OptiCor OC-60



Principe de fonctionnement

Les alvéoles de la machine sont remplies manuellement ou automatiquement par un séparateur, en option, et bougent selon le principe « start-stop ».

Le système de guidage est équipé d'une caméra sous les alvéoles. Grâce aux images caméra, l'opérateur peut facilement positionner le produit trognon vers le bas. La caméra reconnaît la position du trognon, vérifie s'il se trouve dans la tolérance fixée et confirme cela visuellement.

La caméra mesure également les dimensions du trognon et calcule la profondeur d'étrégnage idéale. Les couteaux d'étrégnage coniques s'adaptent à ces mesures. Grâce au système de guidage du produit et à l'étrégnage à la profondeur idéale, les rendements sont optimaux. Avantage important : le fait d'étrégnier par en-dessous permet de séparer systématiquement le trognon du produit final.

En option, le produit peut être découpé en 2 ou 4 morceaux après étrégnage.

Capacité

L'OptiCor a une capacité maximale de 35 pièces par minute, selon les compétences de l'opérateur et la qualité du produit. La capacité reste la même, avec ou sans division du produit.

Caractéristiques principales

- Évidage de précision grâce à un fonctionnement guidé par caméra
- Rendement supérieur à 95 % et réduction du gaspillage alimentaire grâce à une forme conique avec contrôle de profondeur
- Séparation des déchets à 100 %
- 0 % de risque de plastique dans le flux de produit grâce aux compartiments en acier inoxydable

