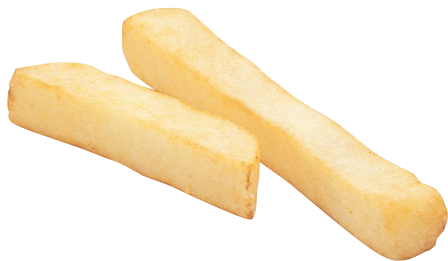


Dispositif de calibrage et d'élimination des fausses coupes

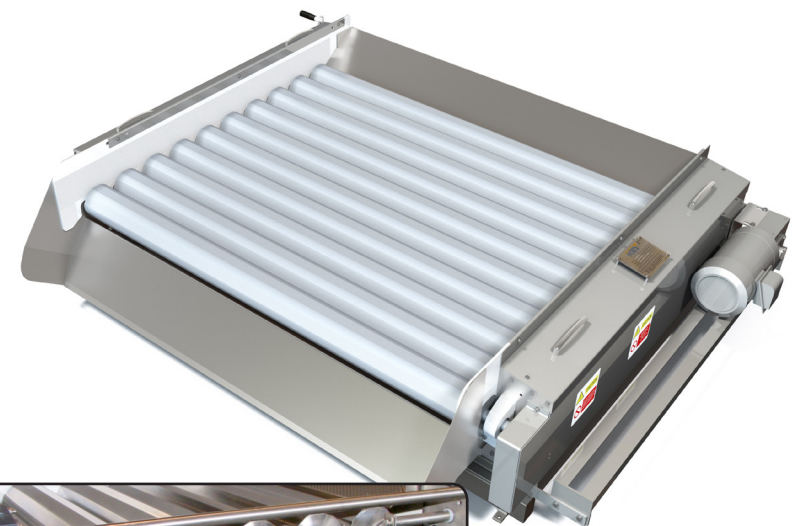
Le dispositif de calibrage et d'élimination des fausses coupes, de Key Technology BV, est une machine rotative unique qui transfère les produits et sépare/retire les matériaux ciblés à l'aide d'une série de rouleaux en acier inoxydable usinés avec précision. La taille de séparation ou d'élimination, sélectionnée par le client, est définie par le jeu qui subsiste entre les rouleaux – les produits ciblés tombent à travers les rouleaux et sont évacués sous la machine, tandis que les matériaux résiduels sont acheminés au-dessus des rouleaux vers l'équipement situé en aval.

Le dispositif de calibrage et d'élimination des fausses coupes est largement utilisé pour l'enlèvement des fragments, des fines et des copeaux, pour le calibrage de précision, pour l'extraction du jus et l'égrenage et pour la suppression des débris. Il fonctionne efficacement aussi bien pour les petits produits entiers que pour les morceaux tels que cubes, dés, tranches, morceaux triangulaires, frites, pousses, bâtonnets et lamelles pour julienne.



Avantages

- Dimensionnement précis
 - Calibrage et séparation efficaces ; pas de crible à occulter ou obturer
 - Réglage de précision de l'ordre de quelques dixièmes de millimètre
 - Rouleaux en acier inoxydable usinés avec des tolérances faibles
 - Dimensionnement cohérent et maîtrise absolue
- Exploitation aisée
 - Réglage à la volée pour un peaufinage rapide des paramètres
 - Changement rapide de produit ou de coupe sur la même machine
- Entretien minimal
 - Rouleaux en acier inoxydable de longue durée
 - Les rouleaux sont autonettoyants sur la plupart des produits
 - Faible nombre de composants mobiles
 - Facilité d'accès aux paliers, pignons, chaînes et systèmes de réglage – retirez simplement le cache latéral et le film en plastique en agissant sur quatre attaches rapides



Les protections latérales sont facilement démontables pour un accès aisé aux chaînes, pignons, paliers et systèmes de réglages

- Compact
 - Gain de surface au sol
- Désinfection poussée facile à réaliser
 - Nécessite uniquement un tuyau d'arrosage
 - Pas de lamelles à nettoyer
 - Pas de crible à changer
 - Pas de pièces à enlever

Caractéristiques et informations

- Capacité : dépend de la coupe, du produit et des besoins
 - 2,72– 13,61 tonnes à l'heure en moyenne (caractéristique)
- Gamme de réglage standard : Dépend du modèle
 - 2,5 mm à 28,5 mm
- Style : modèle de type plate-forme. Les pieds, supports, goulottes, trémies, etc. sont en sus
- Construction : acier inoxydable, qualité alimentaire
- Moteur/Boîte de vitesse : 0,75 kW

