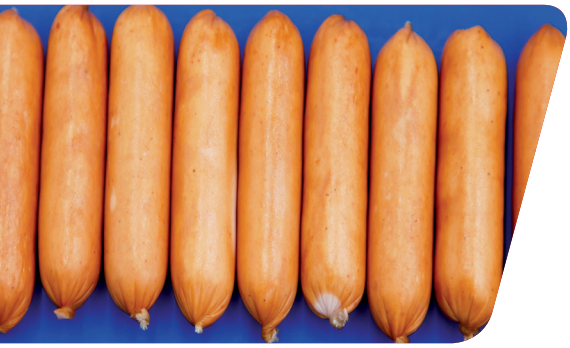


FREY
Maschinenbau

WS420

Cortadora de salchichas

Uso profesional gracias a su técnica innovadora

La cortadora de salchichas WS420 es adecuada para cortar productos frescos, cocidos, ahumados y crudos en tripa natural, de colágeno o de celulosa. La WS420 destaca por su elevado rendimiento y su precisión de corte. La cizalla mecánica funciona en modo alterno: por cada carrera se realiza un corte. La alimentación se efectúa a través de una gran tolva que centra automáticamente el producto.

Ventajas de la utilización de WS420

- Requiere poco espacio gracias a su diseño compacto
- Rendimiento continuo de corte
- Precisión de corte gracias a la sencillez de ajuste del punto de corte
- Alimentación fácil del producto con centrado automático
- Fácil limpieza
- Adecuada para la utilización en líneas de embutido y envasado.

Datos técnicos WS420

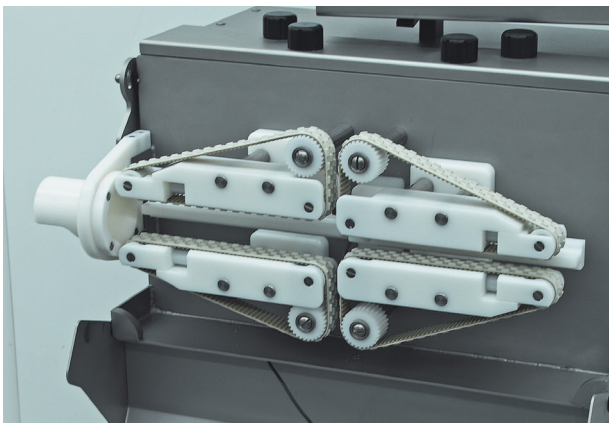
También en combinación con BAS02 / BAS02SA
Carcasa de la máquina y armario de distrubución totalmente en acero inoxidable
Control de PC industrial, pantalla TFT a color de 7“

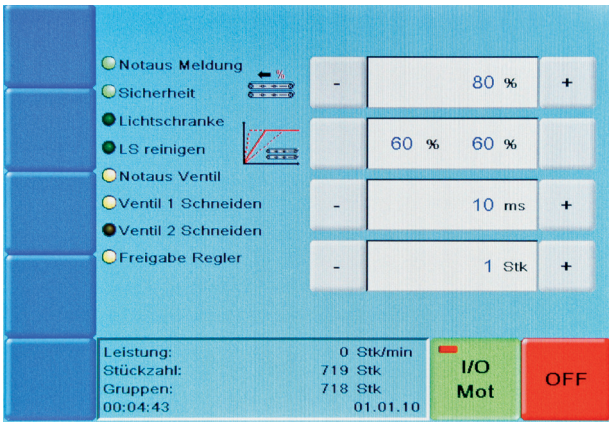
Rendimiento máx. de corte:	400 ud./min
Diámetro de las salchichas:	13-36 mm
Longitud de las salchichas:	›30 mm
Velocidad máx. de cinta:	48 m/min.

Se requiere conexión de aire comprimido
DIN ISO 8573-1 clase 2

Consumo de aire (a 6 bar con rendimiento máx. de corte):	43Nl/min.
Potencia de conexión:	1,0 kW
Valores de conexión:	230 V, 50/60 Hz
Peso con bastidor: aprox.	115 kg
Altura de trabajo:	aprox. 1.050 - 1.100mm

Dimensiones con bastidor:
aprox. 650x650x1580/1630mm
(longitud x anchura x altura mín./máx.)
El bastidor es regulable en altura





Descripción del funcionamiento:

- Ajuste sin escalonamientos de la velocidad de la cinta
- Ajuste de la aceleración de la cinta
- Libre elección de la secuencia de cortes de 0 a 99
- Memoria para 99 programas de corte
- Contador de unidades
- Indicador de estado
- Programa de diagnosis
- Bus CAN, puerto Ethernet y USB
- Puerto WS Food

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
DE-89542 Herbrechtingen

Alemania

Teléfono: +49 7324 172 0
Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com
info@frey-online.com