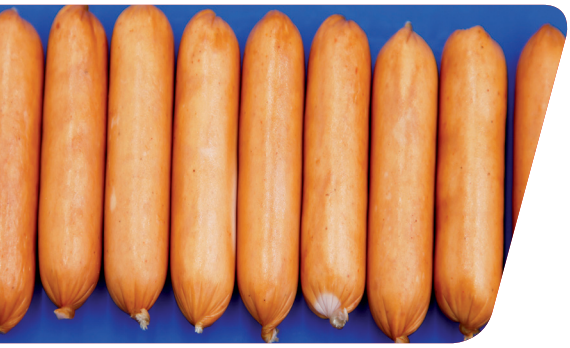


FREY
Maschinenbau

WS420

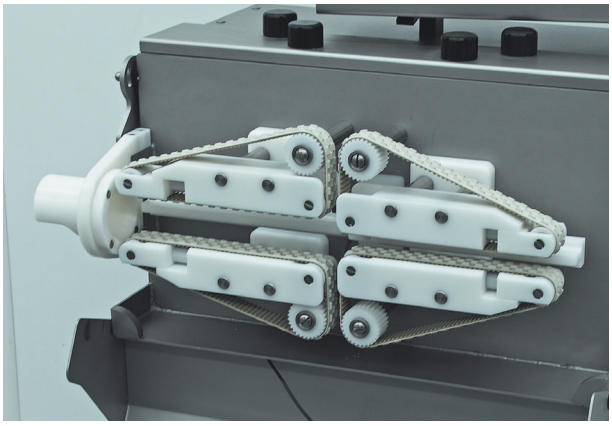
Tagliatrice per insaccati

Tecnica innovativa per un uso professionale

La tagliatrice per insaccati WS420 è adatta a prodotti freschi, cotti, affumicati e crudi, con budello naturale, in collagene o cellulosa. Il W420 si contraddistingue per la sua elevata efficienza e per la sua precisione di taglio. La lama meccanica lavora secondo un processo alternato, un taglio per ogni corsa. Il caricamento avviene attraverso una grande tramoggia che centra automaticamente il prodotto.

Vantaggi riscontrati con WS420

- Esigua richiesta di spazio, grazie alle ridotte dimensioni
- Capacità di taglio continua
- Precisione di taglio grazie alla semplicità di regolazione dei punti di taglio
- Semplice realizzazione del prodotto grazie al centraggio automatico.
- Facile pulizia
- Adatto al montaggio in linee di riempimento e confezionamento.



Dati tecnici WS420

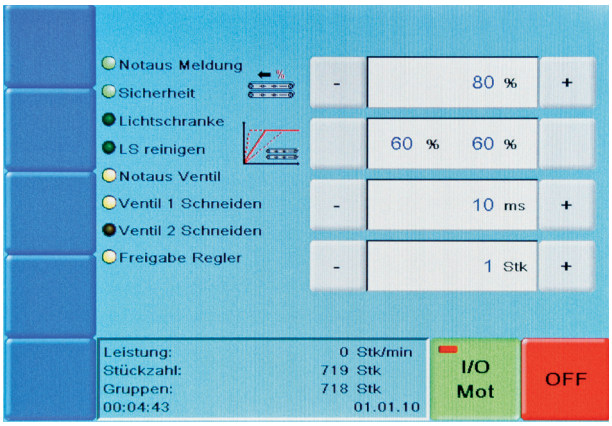
Anche in combinazione con collegamento a BAS02 / BAS 02 SA
Carter e quadro elettrico completamente in acciaio, controller PC industriale, schermo a colori da 7“ a tecnologia TFT (800x600) comandi touch

Massima capacità di taglio:	400 pezzi / min.
Diametro dell‘insaccato:	13 -36 mm
Lunghezza dell‘insaccato:	› 30 mm
Max velocità del nastro:	48 m / min.

Attacco pneumatico necessario
DIN ISO 8573-1 Classe 2

Consumo d‘aria (a 6 bar alla massima capacità di taglio):	43Nl/min.
Potenza assorbita:	1,0 kW
Potenza installata:	230 Volt, 50/60 Hz
Peso con carrello:	ca. 115 kg
Altezza di lavoro: da	ca. 1050 a 1100 mm

Dimensioni con carrello:
ca. 650x650x1580/1630 mm
(Lunghezza x larghezza x altezza min / max)
* Il carrello è regolabile in altezza



Descrizione delle funzioni:

- Velocità del nastro a regolazione continua
- Accelerazione del nastro regolabile
- Sequenza di taglio selezionabile da 0 - 99
- Memorizzazione di 99 programmi di taglio
- Contatore di pezzi
- Indicatore di stato
- Programma diagnostico
- Interfaccia CAN Bus, Ethernet e USB
- Interfaccia WS Food

Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20
DE-89542 Herbrechtingen

Germania

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

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