



Sistema automatico per l'imbustamento in accoppiato di carni insaccate in buste di alluminio, abbinabile con nostra confezionatrice sottovuoto a campana

CARATTERISTICHE FUNZIONALI

I prodotti vengono caricati sul nastro di ingresso della macchina e successivamente avanzano nell'area di introduzione. La pinza del manipolatore preleva la busta di alluminio da apposito magazzino orizzontale e lo trasferisce al modulo di apertura sacco. Il dispositivo di apertura con una azione positiva mediante ventosa apre il sacco, una tramoggia rende la bocca del sacco rettangolare, un nastro di trasporto sottile sostiene il prodotto e lo trasferisce all'interno del sacco. Il prodotto una volta imbustato viene ruotato e trasferito nella stazione di ripristino soffiato, successivamente viene scaricato sul nastro della macchina confezionatrice.

Opera con insaccati di differenti forme e dimensione previa verifica.

DOTATA DI:

- › Unità di controllo elettronica - PC Industriale predisposto per la tele-assistenza
- › Interfaccia operatore touch screen a colori
- › Memorizzazione di 80 diversi programmi di processo
- › Dispositivo di ribaltamento della testata dei trasportatori, senza utensili, per agevolare la pulizia dei nastri
- › Armadio elettrico posto sopra alla macchina in modo da non avere nulla sotto al nastro di trasporto e agevolare le operazioni di manutenzione e pulizia
- › Pannellatura esterna di sicurezza in accordo alle vigenti normative, ad elementi fissi ed apribili posti su entrambi i lati, dotati di microinterruttori di sicurezza per l'arresto immediato della macchina

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Basamento in acciaio elettrosaldato inox AISI304
- Motorizzazioni dei tappeti mediante mototamburo brushless
- Movimentazione assi con motori brushless
- Magazzino buste regolabile
- Miastra presa buste a formato
- Tramoggia a formato
- Dispositivo ripristino soffiato regolabile
- Potenza elettrica installata: 5 kW, - 380.3.50 + N + T
- Alimentazione aria compressa 300 l/min., a 6 bar
- Peso : 1500 kg c.a.
- Produttività: in base alla dimensione del prodotto c.ca 32 pezzi al minuto