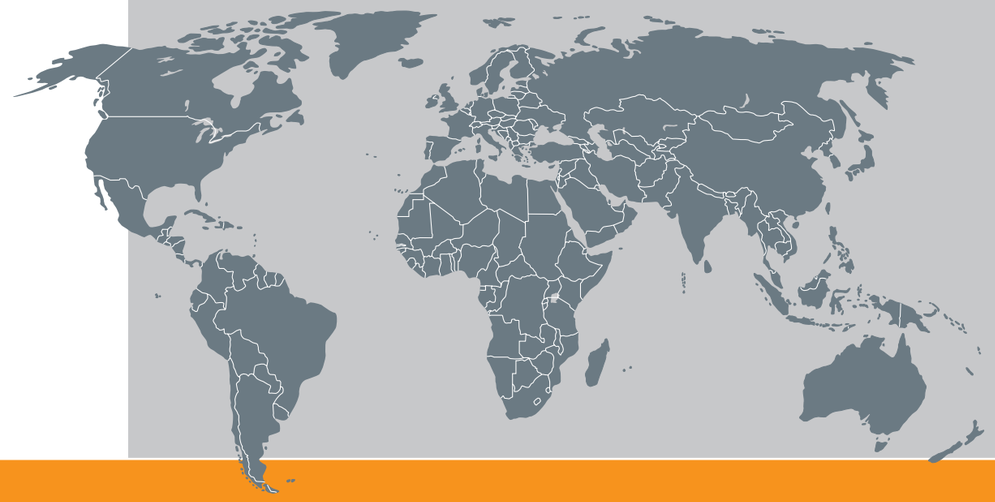
GHD HARTMANN international
Rappresentata in più di 35 paesi – vedere www.ghd.net



MOVIMENTAZIONE

LV
DIVISORE DI LINEE

Dati tecnici

Dimensioni:	Le dimensioni potrebbero chiaramente variare in relazione all'apparecchiatura e alle specifiche. Lunghezza: Da 2600 mm Larghezza: Da 1300 mm Altezza di lavoro: ci. 1050 mm
Dimensioni del prodotto:	Lunghezza: Da 90 mm Larghezza/Diametro: min. 50 mm Altezza: min. 15 mm
Capacità:	ci. 15000 prodotti / h (in relazione al prodotto)
Alimentazione di energia:	400 Volt / 50 Hz
Ingresso energia:	approx. 2 kW
Aria compressa:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)

Apparecchiatura addizionale disponibile:
- Quadro elettrico posizionata sulla sommità del telaio macchina
- Integrata nel sistema di controllo totale di linee Hartmann
- Fino a 4 corsie di ingresso individuali e bracci divisori
- Fino a 12 corsie di prelievo
- Pannello operativo comfort girevole

Distributore per l'Italia:
FOOD TECHNOLOGY Srl
Via Adua 3
25015 Desenzano del Garda
(BS), Italia
Tel: +39 030 9912746
Fax: +39 030 7870262
Web: www.foodtechnology.it
E-Mail: info@foodtechnology.it

GHD Georg Hartmann
Maschinenbau GmbH
Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Germany
Tel: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33
Web: www.ghd.net
E-Mail: info@ghd.net

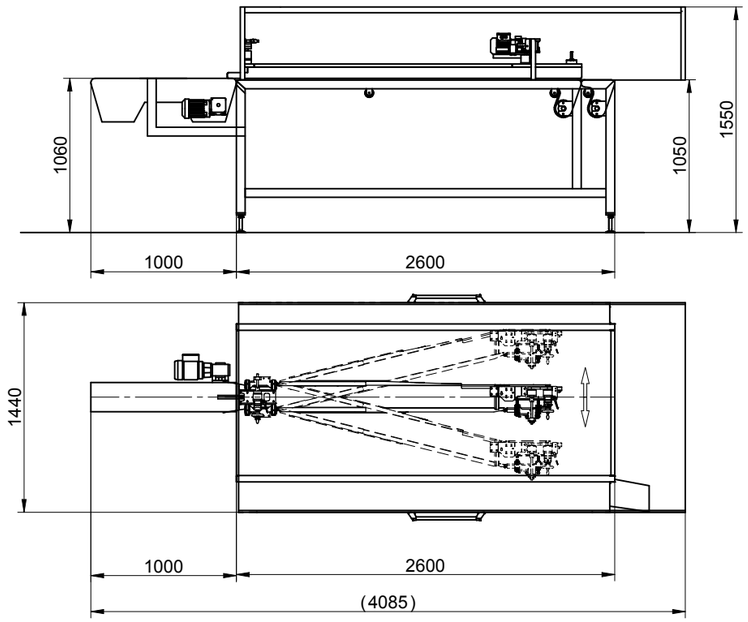
GHD HARTMANN

- LV 1/3 S
- LV 1/4 S
- LV 1/6 S
- LV 2/3 S
- LV 2/8 S
- LV 3/8 S
- LV 3/10 S
- LV 3/12 S
- LV 4/12 S

GHD HARTMANN

LV
Divisore di Linee

Il divisore automatico di linee per distribuzione rapida e continua di prodotti.
Ingressi di prodotti da una o più linee di ingresso distribuite in sistemi a gruppi o sistemi di confezionamento con una quantità multipla di corsie di prelievo.
Azionamento in modo autonomo con uso di ricette o in comunicazione con un sistema di controllo totale di linea Hartmann.
Facilmente regolabile per differenti dimensioni di prodotto, buon accesso per la pulizia e manutenzione.



Disegno di montaggio suggerito non vincolante.

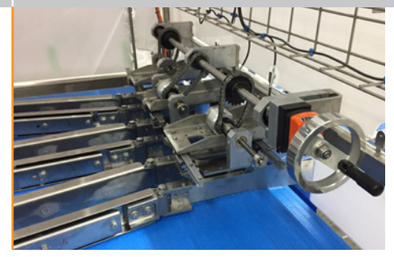
Panoramica di caratteristiche LV

- Sistema per flusso di prodotto automatizzato per dividere panini di Hot-Dogs, panini di hamburger, rotoli e panini a ciambella
- Facilmente regolabile
- Il sistema potrebbe essere integrato nei sistemi di controllo totale Hartmann per soluzioni complete
- Movimentazione dei prodotti facilitata
- Progetto di telaio di acciaio inox
- Corsia di uscita di emergenza addizionale per ciascun braccio di divisore individuale

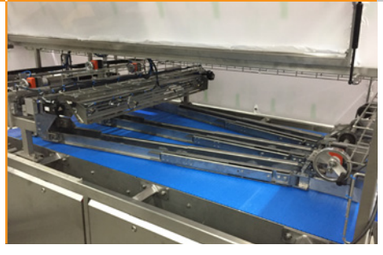
Ottimale:
Unità di controllo con ricevute specifiche del cliente e impostazioni regolabili.

Ottimale:
Movimentazione del prodotto facilitata.

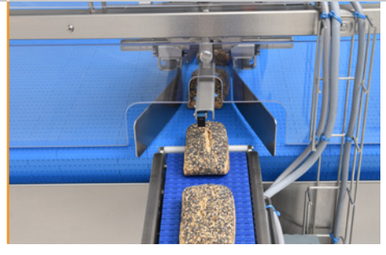
Ottimale:
Posizione di alimentazione centrale e dispositivo di regolazione.



Opzionale:
Sistema divisione di linea con fino a 4 bracci di divisore azionati individualmente.



Ottimale:
Facilmente regolabile per differenti specifiche di prodotto.



Ottimale:
Unità di controllo e azionamenti preparati per un flusso di prodotti rapido continuo.