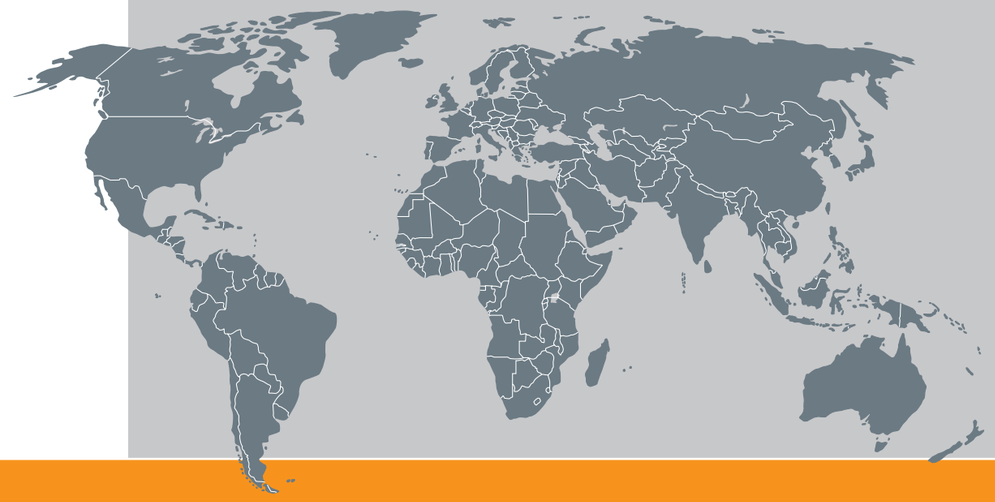
GHD HARTMANN internacional

Con representantes en más de 35 países – visite www.ghd.net



REBANADO

SL 30

REBANADORA DE BANDA

Datos técnicos

Dimensiones del equipo:	Longitud: Anchura: Altura:	aprox. 3145 mm aprox. 1150 mm aprox. 2600 mm
Dimensiones de producto:	Longitud: Altura:	160-400 mm 50-180 mm
Capacidad:	hasta 3800 barras / min (dependiendo de las características del producto)	
Velocidad de la banda de corte:	max. 400 m / min (ajustable)	
Longitud de la banda de corte:	176 “ / aprox. 4470 mm	
Controlador:	Omron	
Variador de frecuencia:	Hitachi	
Sistema neumático:	Festo	
Alimentación eléctrica:	230/400 Volt / 50 Hz	
Potencia requerida:	6.5 kW	
Aire comprimido:	min. 6.0 bar (ISO 8573-1)	
Peso del equipo:	1600 kg	

17 A

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Alemania

Tel: +49 (0)5250.9843-0
Fax: +49 (0)5250.9843-33

Web: www.ghd.net
E-mail: info@ghd.net

GHD HARTMANN

› SL 20
› SL 25
› SL 30
› SL 50

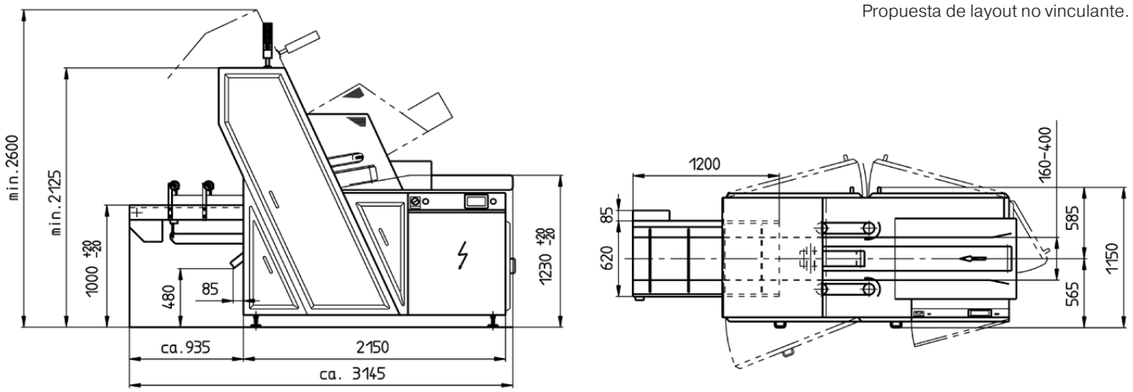
GHD HARTMANN

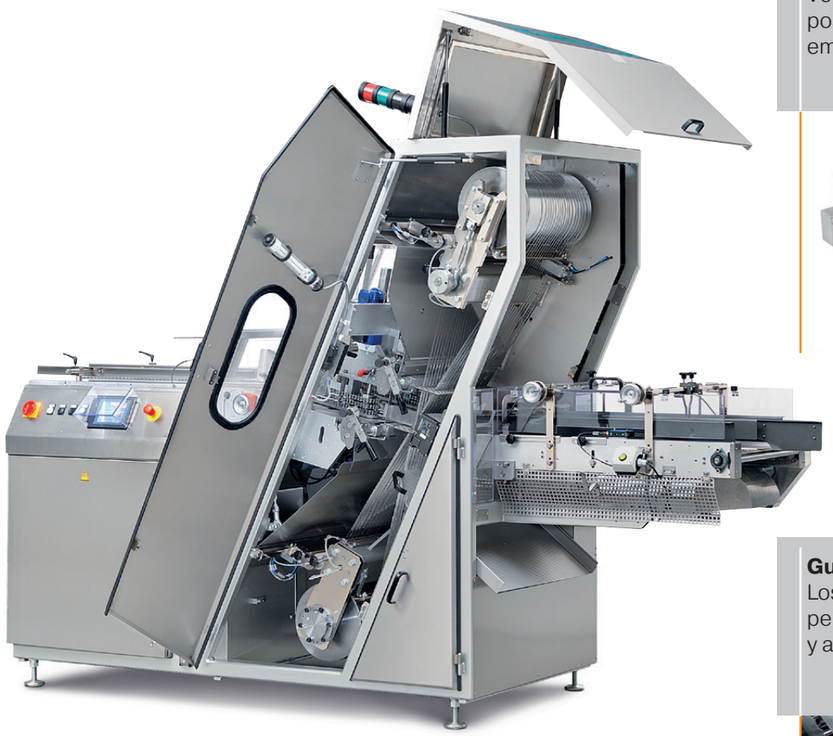
SL 30

Rebanadora de Banda

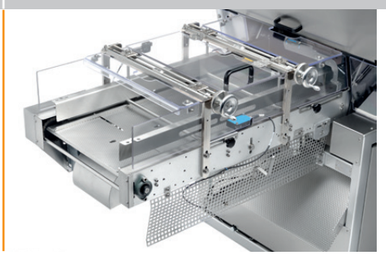
Rebanadora de banda totalmente automática para todo tipo de panes (molde, hogazas, cereales, etc.). El corte se lleva a cabo mediante cuchillas de alto rendimiento de 176 pulgadas (aprox. 4,5 m) soportadas sobre dos tambores cilíndricos cromados.
El bastidor de acero lacado resistente a deformaciones asegura un perfecto rendimiento durante la operación de rebanado Las amplias dimensiones de las puertas y cubiertas posibilitan un buen acceso para la limpieza y el mantenimiento, garantizando además un rápido cambio de cuchillas.

Propuesta de layout no vinculante.





Cinta de salida
Velocidad de cinta ajustable, con posibilidad de sincronización con embolsadora/envasadora.



Resumen de las características del equipo SL 30

- Suspensión auto-soportada de ambos tambores cilíndricos (superior e inferior)
- El cromado de la superficie de ambos tambores previene contra el desgaste prematuro de las cuchillas
- Accionamiento de las cuchillas mediante motor trifásico de 5,5 kW
- Dispositivo neumático para el tensionado de cuchillas
- Posibilidad de ajuste del ángulo de corte ± 15˚
- Parada del equipo en caso de ruptura de cuchillas
- Equipado con un PLC
- Velocidad de entrada y salida de producto ajustable gracias a un motor paso a paso
- Alimentación de producto controlada por cintas superior, inferior y laterales
- Cintas laterales de alimentación motorizadas de anchura ajustable
- Panel de control provisto de pantalla táctil de manejo sencillo e intuitivo

Opcional:

- Grosores de rebanado disponibles entre 7 y 20 mm
- Sistema patentado de lubricación sin pulverización
- Ejecución en acero inoxidable
- Emisor UV para esterilización de las cuchillas
- Motor trifásico para accionamiento de cuchillas de hasta 11 kW
- Posibilidad de ancho de trabajo hasta 750 mm

Guías de cuchillas
Los tambores auto-soportados permiten un fácil cambio de cuchillas y acceso para mantenimiento.

Opcional: sistema de lubricación
Sistema de lubricación patentado sin pulverización para aplicación de aceite sobre las cuchillas con total precisión.

Unidad de lubricación inferior (para contenidos en centeno inferiores al 40%).

Unidad de lubricación superior (adicional a la inferior, necesaria en caso de contenidos en centeno superiores al 40%)