



MANIPULATION

LV

LIGNE DISTRIBUTEURS

Spécifications techniques

Dimensions:	Les dimensions peuvent varier selon la variante d'équipement variant considérablement. Longueur: à partir de 2600 mm Largeur: à partir de 1300 mm Hauteur de travail: environ 1050 mm
Dimensions du produit:	Longueur: à partir de 90 mm Largeur / diamètre: min. 50 mm Hauteur: 20 - 80 mm
Cadence:	max. 15000 produits / h
Alimentation:	400 volts / 50 Hz
Puissance:	environ 2 Kw
Connexion d'air:	min. 6,0 bar (ISO 8573-1)

Équipement supplémentaire possible:

- › Armoire de commande positionnée au-dessus du châssis de la machine
- › Vérification du format du produit dans la zone d'alimentation
- › Connexion au système de commande Hartmann de niveau supérieur
- › Jusqu'à 4 canaux d'entrée et de distribution
- › Jusqu'à 12 canaux de prise de contrôle
- › Panneau de commande pivotant

GHD Georg Hartmann Maschinenbau GmbH

Schwalbenweg 24
D-33129 Delbrück, Allemagne

Tél.: +49 (0) 5250.9843-0
Télécopie: +49 (0) 5250.9843-33

Site web: www.ghd.net
Courriel: info@ghd.net



- › 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



LV

Distributeur de ligne



Distributeur de ligne automatique pour une distribution rapide et continue des produits. Entrée sur une ou plusieurs voies d'entrée vers un plus grand nombre de voies de transfert dans une ligne de regroupement ou un système d'emballage. L'appareil fonctionne selon des cycles présélectionnés ou en lien avec une commande Hartmann de niveau supérieur. Réglage facile pour différents formats de produits, bonne accessibilité pour le nettoyage ou la maintenance.

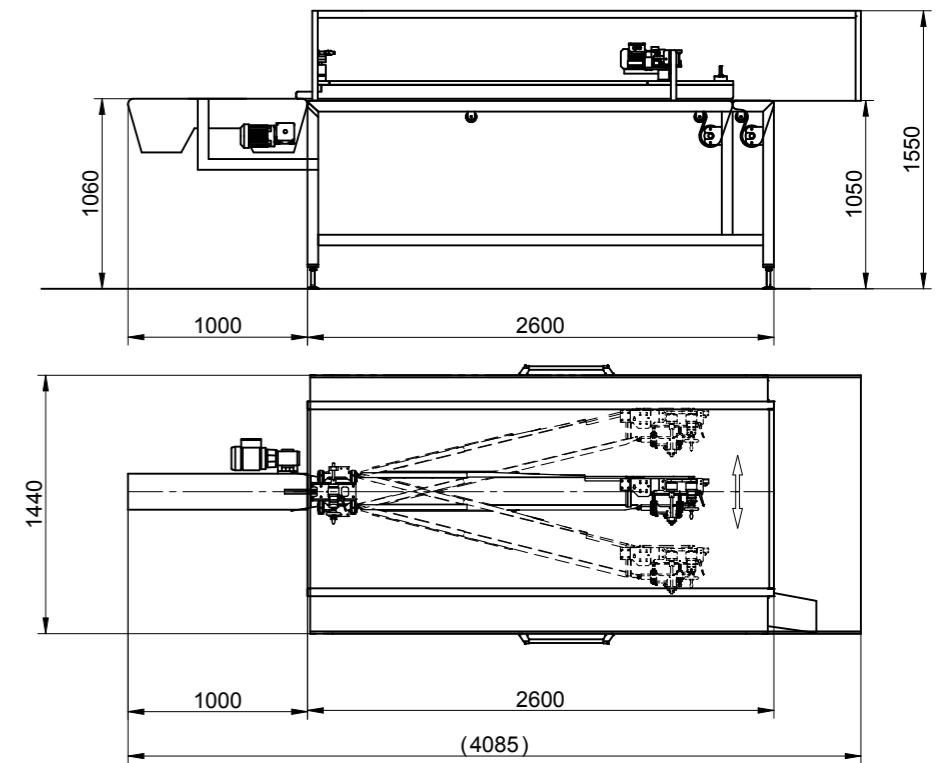
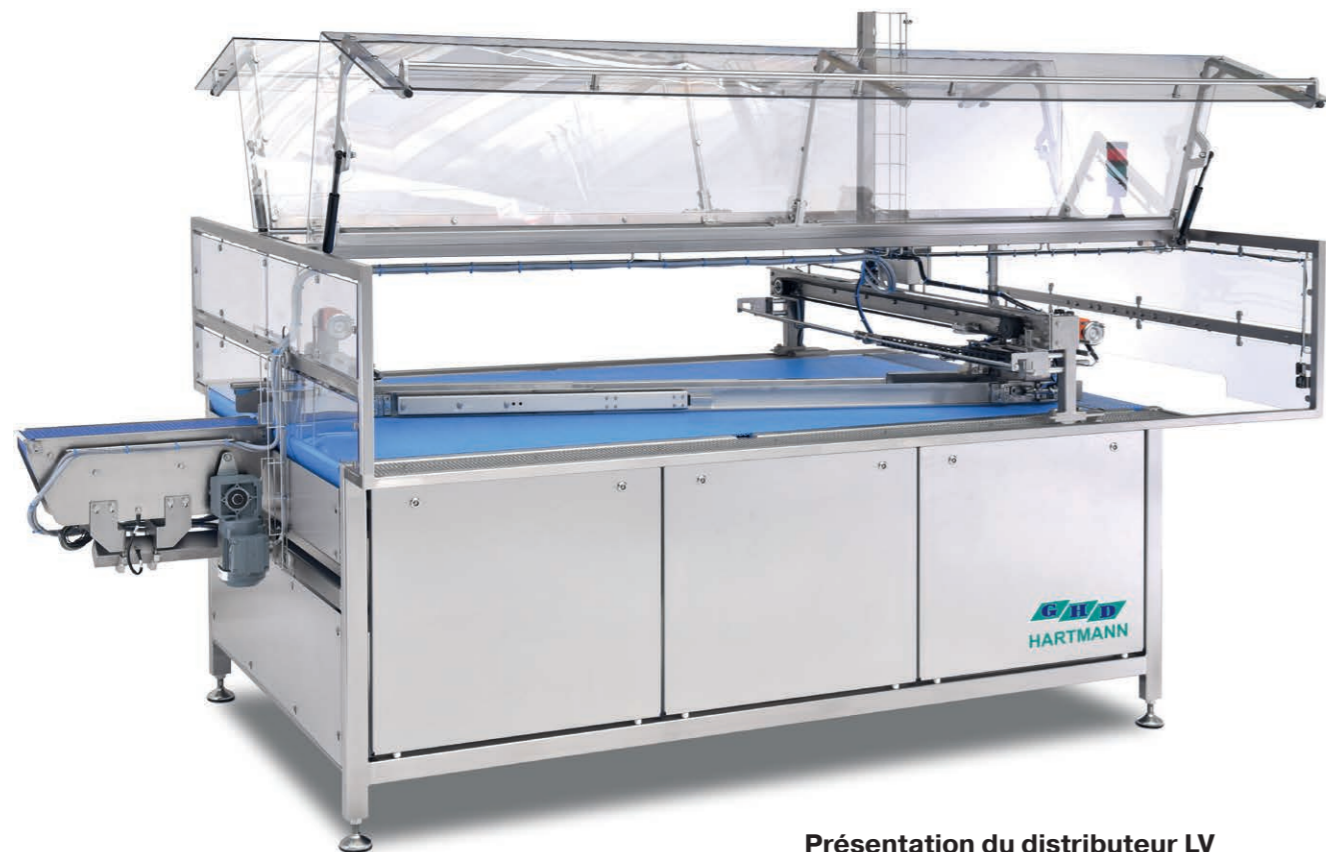


Schéma à titre indicatif.



Présentation du distributeur LV

- › Système pour la distribution automatique de hot-dogs, pains à hamburger, petits pains et bagels
- › Réglage facile des formats de produits
- › Le système peut être intégré aux commandes globales du système Hartmann
- › Technologie de distribution conviviale
- › Construction du châssis en acier inoxydable
- › Sortie de secours produit pour chaque bras de distribution



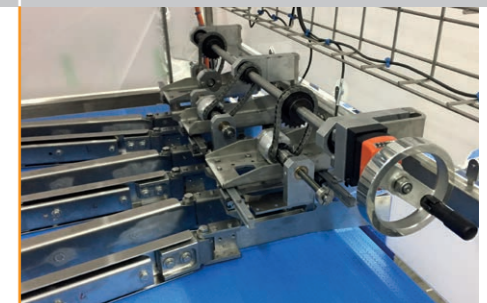
Optimal:
Commande selon recettes customisées et réglables.



Optimal:
Technologie de distribution conviviale.



Optimal:
Entrée centrale avec réglage combiné du produit.



En option:
Distributeur de ligne avec jusqu'à quatre bras de distribution contrôlés indépendamment.



Optimal:
Réglage facile des formats de produits.



Optimal:
Technologie de commande et d'entraînement pour un flux produit rapide et continu.

