

Préparation, Découpe

Multicorer (4B/2B)

Le Multicorer pour l' étrognage automatisé de grandes quantités de salades, choux et autres produits d'un diamètre maximum de 240 mm réduit considérablement le nombre de personnes nécessaires à la préparation.

jusqu'à 2.400 produits/h Capacité



Vos avantages

- ❖ L'étrégnage et la coupe automatisés permettent de transformer de grands volumes
- ❖ Moins de personnel nécessaire pour préparer les produits
- ❖ Possibilité de couper les produits afin de les préparer à une étape de transformation supplémentaire
- ❖ Possibilité de transformation simultanée de produits différents

Groupes de produits



Portrait

Étrégnage et coupe automatisés de grandes quantités de salades, de choux et de poivrons

Le Multicorer prépare des produits, comme la laitue iceberg, la frisée, l'endive et le radicchio ou le chou rouge et blanc (généralement des types de chou rond) et les poivrons pour les étapes de transformation ultérieures en enlevant le trognon et en les coupant.

L' utilisation de la machine pendant la transformation est très simple : une seule personne place le produit sur les supports avec le trognon orienté vers le bas. Le diamètre maximum des produits traités est de 240 mm. Les plateaux contenant les supports de produit se déplacent à la vitesse définie vers l' unité de coupe, au rythme de 20 cycles par minute. Les produits y sont coupés en deux ou en quatre puis étrégnés. Les morceaux de produit sont ensuite transportés plus loin puis



éjectés sur un tapis d' évacuation en option.
Les blocs de coupe se remplacent sans outil supplémentaire.
La coupeuse est disponible en deux versions : de série, elle possède 4 voies, mais est disponible également avec 2 voies.

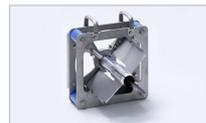


Avantages



Transformation simultanée de produits différents

Chacune des quatre ou deux voies peut être adaptée à un produit différent, ce qui permet de transformer jusqu'à quatre produits en même temps.



Adaptable à divers produits

Le processus de coupe peut être adapté au produit à transformer pour prendre en compte des tailles de trognon de chou et types de salade variés. Le trognon est retiré intégralement avec un minimum de déchets.



Utilisation aisée et personnel réduit

Une seule personne peut utiliser le Multicorer en raison de la simplicité d'utilisation et de montage. Ce qui accroît nettement la productivité et réduit au minimum le personnel de préparation.



Processus de transformation efficace à haute capacité

Avec le Multicorer, une seule personne est capable de traiter efficacement de grands volumes avec une capacité de 1.200 pièces par heure.

Données techniques

Puissance électrique	Puissance	7,2 kW
	Tension	400 V / 200 V
	Fréquence	50 Hz
Eau	Raccordement d'eau fraîche	32 l/min. à 2 bars (raccord GK)
Air	Pression de travail	6- 7 bars
	Consommation d'air	414 NL/min.
Dimensions	LxlxH	3.725 x 2.670 x 2.440 mm
	Poids	1.525 kg
	Hauteur d'entrée/de pose	1.020 mm
	Hauteur de sortie/de distribution	660 mm
Divers	Diamètre du produit brut	Max. 240 mm
	Hauteur du produit brut	Max. 240 mm
	Cadences (cycles) par heure	max. 1.200

Les données indiquées sont des données standard. En outre, une adaptation à d'autres réseaux d'alimentation (p. ex. 230V/60 Hz) est par exemple possible en option (à l'exception des machines manuelles et pneumatiques). Sous réserve de modifications.