

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 max



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 étrégne et coupe, en vue de leur préparation ultérieure, des produits comme la laitue iceberg, la frisée, l'endive et le radicchio ou le chou rouge et blanc (généralement des types de choux ronds) et les poivrons.

L' utilisation de la machine 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 intégrant les supports de produit se déplacent à la vitesse définie vers l' unité de coupe, à un rythme max. de 20 cycles par minute. Les produits y sont coupés en deux ou en quatre puis étrégnés. Ils sont ensuite évacués sur un convoyeur disponible en option.

Les cassettes 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



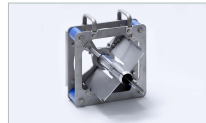
Transformation simultanée de produits différents

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



Utilisation aisée et personnel réduit

Le Multicorerer est facile à alimenter et utiliser ; un seul opérateur suffit à le faire fonctionner, ce qui accroît nettement la productivité et réduit au minimum le personnel chargé de la préparation des produits.



Adaptable à divers produits

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



Processus de transformation performant pour de grands rendements

Avec le Multicorerer, une seule personne est capable de traiter avec efficacité de gros volumes allant jusqu' à 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 caractéristiques techniques se réfèrent à la version 2B. 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.