

Pelage, Découpe

Coupeuse pneumatique PGW

La coupeuse pneumatique PGW permet de couper des fruits et légumes dans des formes variées. Ceci grâce aux nombreux accessoires de coupe proposés.

600 coupes/h capacité max



Vos avantages

- ✓ Polyvalente grâce aux nombreux accessoires de coupe disponibles
- ✓ Changement d'outil rapide
- ✓ Utilisation aisée

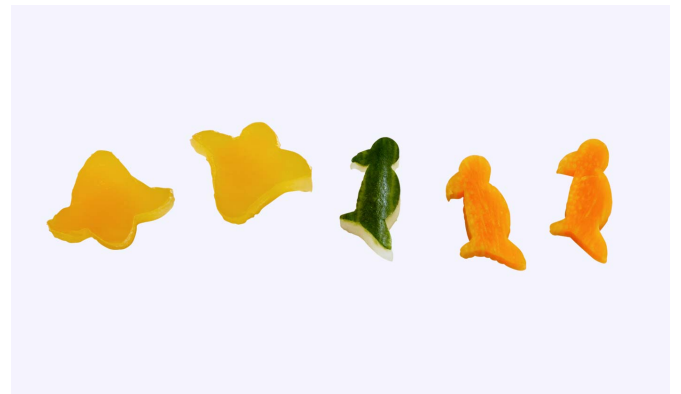
Portrait

Vaste choix de formes de coupe et transformation sans effort manuel.

La coupeuse pneumatique PGW transforme une large gamme de fruits et légumes grâce aux nombreux accessoires de coupe disponibles. Elle permet d' étrognier les produits, de les segmenter ou de les couper dans des formes variées comme des cubes, des lamelles, des tranches, des segments ou des bâtonnets. De plus, des accessoires spéciaux sont disponibles, pour l' étrognage des pommes ou des poivrons par ex. ou encore un emporte-pièce pour les kiwis ou un dénoyauteur de mangues. Pour les ananas également - pour les éplucher, étrognier et couper -. Des accessoires sont disponibles également pour des coupes spéciales, comme des losanges, des petits bateaux, des plaquettes de différentes tailles et des figurines (étoiles, cœurs et bien plus encore).

Le produit à transformer est placé manuellement sur l' accessoire de coupe monté sur la PGW. En appuyant sur le bouton, le processus de coupe est activé et le produit coupé dans la forme souhaitée en fonction du couteau utilisé. Le produit coupé tombe dans un conteneur positionné préalablement

Groupes de produits



ou sur un convoyeur d'évacuation disponible en option.

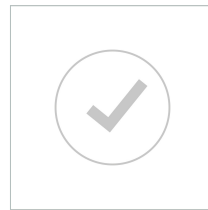
En version standard, la PGW est un appareil de table, un châssis mobile est disponible en option.

Avantages



Conviviale et facile à nettoyer

La PGW est facile à utiliser, rapide à nettoyer et nécessite peu d'entretien, ce qui la rend particulièrement conviviale. La commande à deux mains renforce la sécurité du travail.



Changement rapide de produit ou de forme de coupe

Le nettoyage de la PGW et le changement d'outil de coupe sont rapides. Aucun outil n'est nécessaire pour changer d'accessoire.



Adaptation flexible à différents produits

Grâce au vaste choix d'accessoires de coupe, la PGW est capable de couper de nombreux produits dans des formes variées. En plus des types de coupe standard, des accessoires pour peler, diviser et étrognier les ananas et de nombreux outils de coupe spéciaux - figurines - et personnalisés sont disponibles.

Données techniques

Air	Pression de travail	6 bars
	Consommation d'air	17 NL/min.
Dimensions	LxlxH	440 x 500 x 1.100 mm (version de table)
	Poids	55 kg
	Hauteur d'entrée/de pose	1.140 mm (avec châssis mobile)
Divers	Diamètre du produit brut	Max. 170 mm
	Hauteur du produit brut	Max. 220 mm

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.