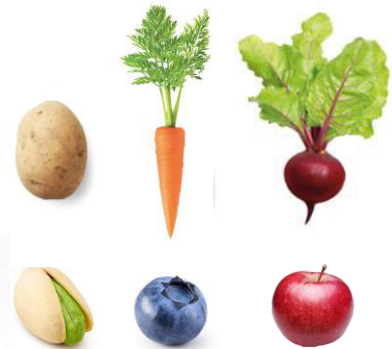
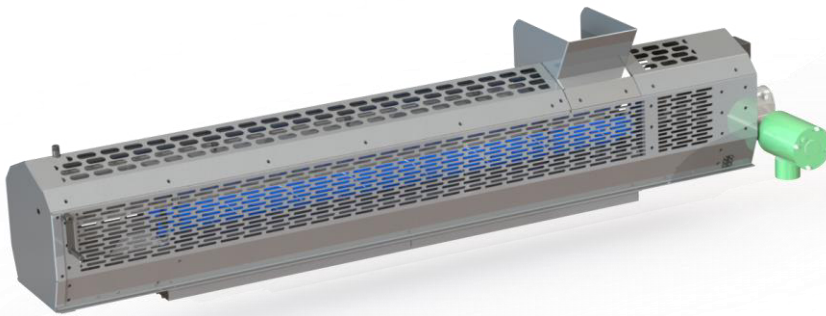




SLIVER REMOVER – SR2 4/1750

Zum Aussortieren kleiner & dünner Stücke bei Produkten der Größe wie:



BESCHREIBUNG GROßKÜCHEN / CONVENIENCE KÜCHE SCHMALSTÜCKSORTIERER – SR2 4/1750

Diese Maschine ist speziell entwickelt für das Aussortieren kleiner Produkte. Die wichtigsten Merkmale dieser Maschine sind die Öffnung zwischen den Rollen, die während der Verarbeitung einstellbar ist und, dass die Qualität der Sortierung extrem hoch ist. Der Verstellbereich der Rollen beträgt 20 mm.

Diese Maschine sind mit Rollen in Lebensmittelqualität und Spiralen in Lebensmittelqualität versehen. Dadurch entsteht eine gute Bewegung und eine hervorragende Gesamtverteilung des Produkts, was für ein gutes Sortierergebnis wichtig ist. Das Produkt wird über die Rollen zum Auslauf transportiert, ein Prozess, der sorgfältig durchgeführt wird, um sicherzustellen, dass das Produkt nicht beschädigt wird. Aufgrund der guten Gesamtverteilung des Produkts eignet sich unser Schmalstücksortierer auch hervorragend als Vorlauf für einen optischen Bandsortierer, da das Produkt dem optischen Bandsortierer hervorragend verteilt zugeführt wird.

Darüber hinaus ist der Austausch von Teilen während der Wartung durch die praktische und schnell demontierbare Konstruktion leicht durchzuführen, was zu einer sehr kurzen Ausfallzeit und geringeren Wartungskosten führt.

Der Abfall wird gesammelt und kann unter der Maschine entfernt werden. Zum Abspritzen klebriger Teile ist die Maschine mit einem Spritzrohr über den Walzen versehen.

TYP	SR2 4/1750
KAPAZITÄT	Bis zu 1000 Kg/St*
PRODUKTZUFUHR	Kontinuierlich
ABMESSUNGEN	2410 x 455 x 460 mm
SORTIER GRÖßE	3–23 mm OR 4–24 mm
ANZAHL DER ROLLEN	4
LÄNGE DER ROLLEN	1750 mm
STROMVERBRAUCH	0,37 kW, 230/400V, 50/60 Hz
MATERIAL	AISI 304 Edelstahl, glasgestrahlt. Antriebskomponenten und andere Teile sind aus normalem Material hergestellt. Rollen aus lebensmittelzugelassenen Kunststoffen.



* Abhängig von der Art des Produkts, den Spezifikationen und der Zuführung