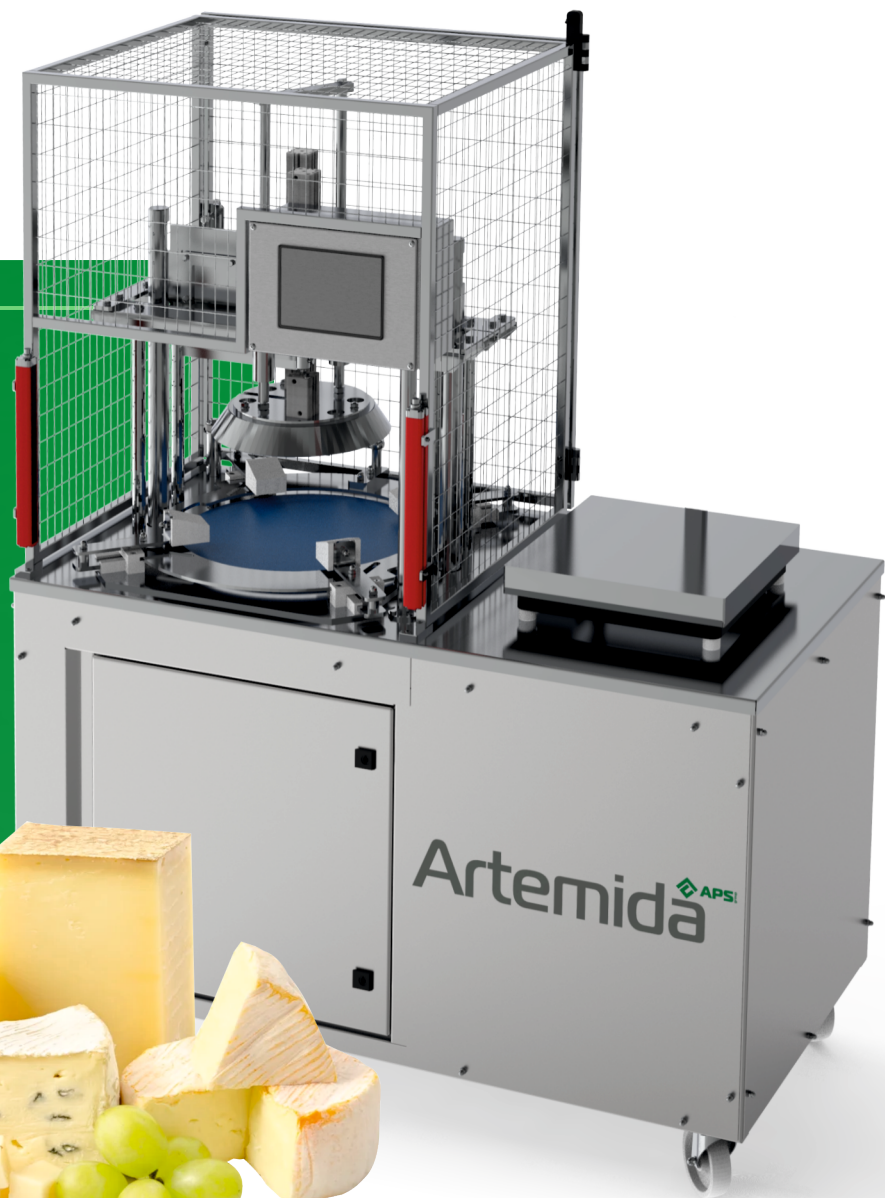


МАШИНА

нарезки сыра
на порции
фиксированного
веса

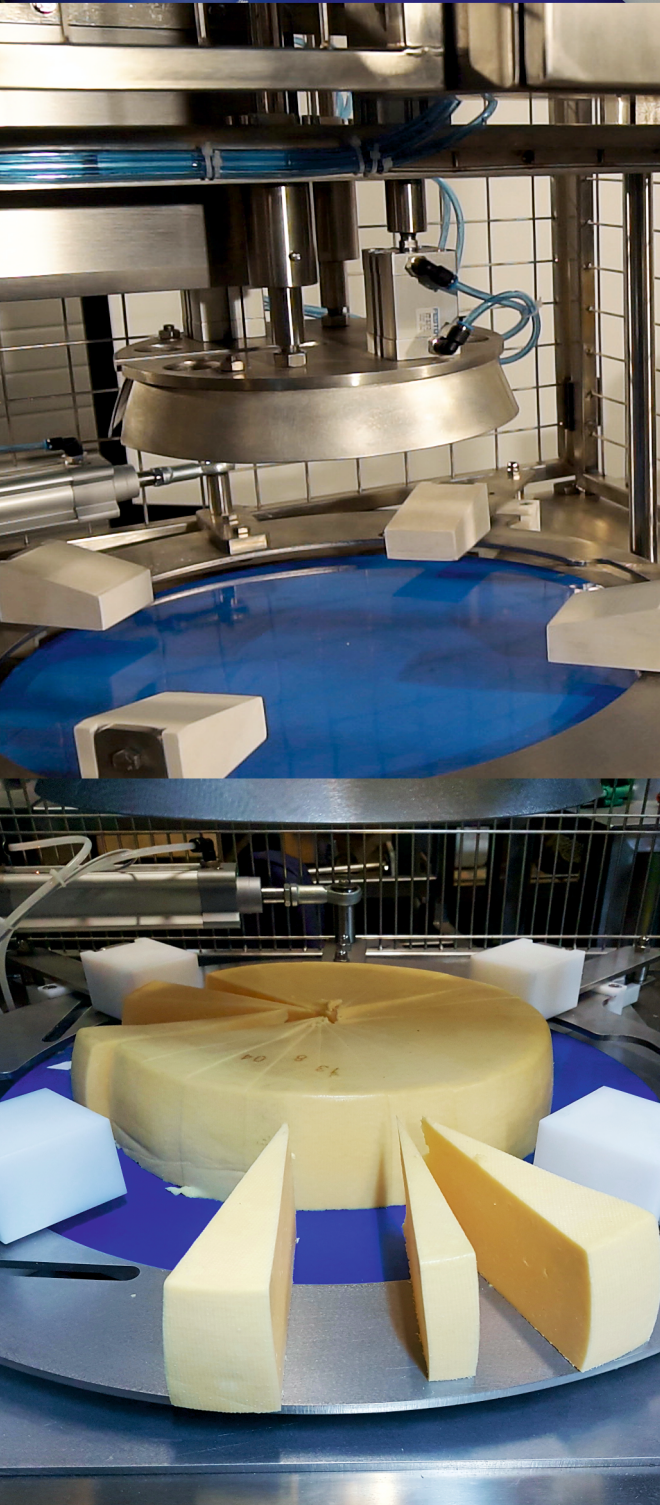
Модель Artemida
от APS Group



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОМПОНЕНТ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ
Пневматика, бесщеточные двигатели	Festo/SE
Элементы безопасности	Sick / Balluff
Логический контроллер	PLC SE
Покрытие ротационного стола	Habasit
Электрическое подключение	220 V
Воздух	6 bar
Габариты	1450x750xh1900 мм
Размеры сыра	D до 40см, H до 180мм
Производительность*	до 40 порций / мин.

*В зависимости от скорости работы оператора и параметров нарезки



3 РЕЖУЩИЕ ПРОГРАММЫ:

- 1. ЗАДАННОЕ КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ**
(не фиксированный вес)
- 2. ПОРЦИИ ФИКСИРОВАННОГО ВЕСА С «ОСТАТКОМ»**
(погрешность в пределах ГОСТа РФ)
- 3. СРЕДНИЙ ВЕС**
(порции среднего фиксированного веса без «остатка»)

ПРЕИМУЩЕСТВА:

- **УДОБНА В ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИИ**
- **ЭКОНОМИЧНА**
- **НАДЕЖНА**
- **ПРИБЫЛЬНА**

ОСОБЕННОСТИ:

- Лезвие из нержавеющей хирургической стали. Длина лезвия равна радиусу головки. За один цикл выполняется один разрез.
- Машина спроектирована в соответствии со всеми нормами безопасности. Зона работы лезвия защищена фотобарьерами, что обеспечивает остановку нарезки в случае внедрения инородного предмета.
- Конструкция из нержавеющей стали - AISI304 + пластиковые материалы, сертифицированные CE / FDA) для работы с пищевыми продуктами.
- Сенсорный экран и понятная программа на русском языке для легкого управления машиной нарезки.
- Система удаленного доступа для дистанционного подключения и проверки PLC.
- Все электрические компоненты защищены коробом из нержавеющей стали.