

SM 7000 –SYSTÈME AUTOMATIQUE POUR LA PRODUCTION D ARROSTICINI



Caractéristiques

Productivité, efficacité, qualité et hygiène

- ✓ Le système SM 7000 sert à la production d'arrosticini de viandes, poissons, fromages, fruits et légumes.
- ✓ Système à brochettes totalement automatique (tableau de commande) avec mouvement des cubes sur rail

Le système effectue les opérations suivantes :

- ✓ L'insertion du bâtonnet :
L'introduction du bâtonnet se fait en position horizontal
- ✓ Le nombre de bâtonnet
- ✓ La coupe du produit
- ✓ La collecte des bâtonnets
- ✓ La perforation du produit
- ✓ Le chargement des moules, le transfert d'un poste à un autre et l'enlèvement du produit final sont fait manuellement.
- ✓ L'extraction du produit fini



Les bâtonnets utilisés pour la production doivent être parfaitement ronds et avoir un diamètre de 3 mm. Le réservoir à bâtonnets est ajustable selon la longueur des bâtonnets entre 90 et 250 mm. La longueur des bâtonnets utilisée pour la production doit bien être spécifiée lors de la commande du système. Le réservoir à bâtonnets a une capacité d'environ 6000 bâtonnets.



Spécifications techniques



X (format)	L(mm)	B(mm)	A(mm)	Pièces par cube	Poids en gramme (par unité)	Cubes par heure	Kg par heure
14 x 14	90-250	10-40	Max 110	225	Max 22	30	Max 150
15 x 15	90-250	10-40	Max 110	196	Max 25	30	Max 150
16 x 16	90-250	10-40	Max 110	169	Max 32	33	Max 180
19 x 19	90-250	0-40	Max 110	121	Max 45	35	Max 190
24 x 24	90-250	0-40	Max 160	81	Max 90	42	Max 300
30 x 30	90-250	0-40	Max 160	49	Max 150	60	Max 440

Dimensions		Spécifications mécaniques		Spécifications Environnementales	
Largeur	1610 mm	Puissance	3.8 kW	Bruit	< 80 dB (A)
Longueur	5151 mm	Volt	400V 3P + T 50/60Hz	Humidité de l'environnement recommandé	<70%
Hauteur	1635 mm	Consommation d'air comprimé	200Nlitr/min	Température de stockage et d'utilisation	+1°C à +25°C
Poids	1000 KGS	Pression de l'air comprimé	0.81 Mpa (8bar)		