Multras

SISTEMA DI TAGLIO A ULTRASUONI ROBOTIZZATO PER TORTE

Multras è la più efficace e avanzata soluzione di taglio a ultrasuoni per torte rotonde o rettangolari che richiedono essere porzionate in spicchi o tranci. La movimentazione triassiale ad alte prestazioni e ad assoluta flessibilità consente il raggiungimento di livelli di produttività e versatilità unici. Il tutto completato dalla massima attenzione verso la pulibilità e la sicurezza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Diametro torte rotonde - Larghezza torte rettangolari	Fino a 290 mm
Profondità di taglio	Standard 50 mm Speciale 100 mm
Numero di fette su torte rotonde	Standard 8, 10, 12, 14, 16 Personalizzabile su richiesta
Lunghezza fette su torte rettangolari	Da 5 mm in su
Capacità produttiva	400 torte rotonde/ora a 12 fette
Frequenza ultrasuoni	20 kHz
Sistema di controllo	PLC, display touch-screen, teleassistenza
Marcatura	CE, CSA, UL



MADE IN ITALY

Multras
SISTEMA DI TAGLIO A ULTRASUONI ROBOTIZZATO PER TORTE

ABRIGO
ROBOTIC SYSTEMS FOR FOOD INDUSTRY



Multras

SISTEMA DI TAGLIO A ULTRASUONI ROBOTIZZATO PER TORTE







Multras è una macchina che utilizza la tecnologia delle lame a ultrasuoni applicata al taglio di prodotti alimentari. L'oscillazione, di frequenza 20.000 periodi/secondo, indotta nell'utensile in titanio, fa sì che questo sia in grado di tagliare il prodotto con i seguenti vantaggi:

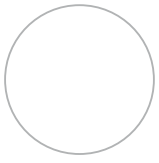
- minima deformazione del prodotto dovuta a bassissima pressione della lama
- minima produzione di sfrido di taglio
- minima aderenza del prodotto alla lama

Ciò porta a livelli altissimi la qualità estetica del taglio e l'igiene generale del processo produttivo. La Multras è particolarmente dedicata al taglio di prodotti dolciari e da forno, farciti o con guarnizione e ricopertura, a temperatura ambiente o refrigerati. Può eseguire il taglio a spicchi di prodotto tondo o il taglio trasversale di prodotto rettangolare. I tre assi di movimento (avanzamento prodotto, verticale di taglio, rotazione della lama) sono programmati in modo che, da pannello operatore, possano essere facilmente selezionate: velocità di taglio, numero di spicchi per torte rotonde, larghezza tranci per torte rettangolari. Versioni personalizzate della macchina sono disponibili su richiesta.

TIPOLOGIE DI TAGLIO

TAGLI A SPICCHI

TAGLI TRASVERSALI





MADE IN ITALY

Abrigo S.P.A.
Via Alba Cortemilia 128
12055 Ricca di Diano d'Alba (CN) ITALIA
Tel. +39 0173 612104 - Fax +39 0173 612534
info@abrigospa.com - www.abrigospa.com

Abrigo Industrial Machines Inc.
349, Henry street N3S7V6
Brantford (ON) CANADA
Tel. +1 519 759 5972 - Fax 001 519 759 7632
info@abrigoinc.ca - www.abrigoinc.ca

ABRIGO
ROBOTIC SYSTEMS FOR FOOD INDUSTRY