

B 600

Affûteuse-polisseuse automatique



Maximum de sécurité

Affûtage entièrement automatique du couteau de cutter



■ Gabarit de fixation SP 114



■ Affûtage du couteau de cutter

Le tranchant, l'angle de coupe, la forme et le profil d'un couteau de cutter ont un grand impact sur la qualité des produits fabriqués.

La grande vitesse de coupe (jusqu'à 180 m/s – ce qui correspond à 650 km/h) et la pression latérale induisent des contraintes mécaniques très importantes sur les couteaux de cutter. Par conséquent, l'affûtage a également un impact direct sur la résistance à la rupture d'un couteau de cutter.

La B 600 garantit un affûtage parfait avec des angles précis ainsi que la préservation du profil de la lame et de la forme originelle du couteau de cutter. Et cela pendant toute la durée de vie des couteaux de cutter.



■ Gabarit de fixation SP 114

Les couteaux sont serrés sur le gabarit de fixation grâce au vide. Plusieurs formes et tailles de couteaux sont regroupées afin d'être polies à l'aide d'un seul et même gabarit. Il faut seulement une minute pour adapter la machine à une autre forme de couteau.

■ Types de couteaux

La machine permet d'affûter les couteaux de cutter falciformes et à tranchant droit. La taille maximale est de 600 x 400 mm (cutter env. 1000l).

■ Magasin à couteaux

Le magasin à couteaux peut accueillir 8 couteaux. Il peut en option être élargi à 16 couteaux.

Qualité optimale

Polissage et démorfilage entièrement automatiques du couteau de cutter



■ Polissage du couteau de cutter



■ Démorfilage du couteau de cutter

La B 600 affûte, polit et démorfile automatiquement les couteaux de cutter jusqu'à 1000 l. Le changeur de couteaux retire le couteau du magasin, se met en position d'affûtage, et démarre le programme d'affûtage. Lorsque l'opération d'affûtage est terminée, le changeur de couteaux ramène le couteau de cutter affûté dans le magasin et retire le couteau suivant. La machine traite jusqu'à 16 couteaux de cutter sans intervention humaine.

Le rendement est d'env. 80 couteaux de cutter (500–750 l) par quart de travail de 8 heures, avec une affectation du personnel de 1 à 2 heures.

■ Produits d'affûtage

Les produits d'affûtage sont des bandes d'affûtage à eau imperméables. Une bande permet d'affûter jusqu'à 40 couteaux de cutter (500–750 l). L'opérateur règle la pression d'affûtage à l'aide d'un écran tactile.

■ Entraînements de polissage

Les brosses de polissage sont chargées en pâte de polissage en fonction des cycles sélectionnés. La pression de polissage est réglable individuellement.

■ Commande

La B 600 est très facile à utiliser. L'opérateur règle les principales fonctions, par ex. le nombre de cycles d'affûtage et de polissage ainsi que la concavité des couteaux, à l'aide de l'écran tactile. Le profil tranchant du couteau est ainsi exactement adapté au produit lors de chaque affûtage. Les programmes d'affûtage créés sont enregistrés dans la mémoire de la machine. Le nombre de programmes d'affûtage est illimité. Les mises à jour et les nouveaux programmes peuvent être téléchargés en ligne sur la B 600.

■ Principe d'affûtage

Après un appui sur la touche Start, le changeur de couteaux retire le premier couteau du magasin et le transporte en position d'affûtage. Un palpeur vérifie l'usure du couteau et démarre le programme d'affûtage sélectionné. Après avoir été affûtée, la surface du couteau est polie. L'outil de coupe est ensuite démorfilé rapidement, avec ménagement. Pendant ce temps, le changeur de couteaux réarrange le magasin pour mettre le couteau suivant à disposition.

Le tranchant est complètement traité à chaque affûtage. La durée moyenne d'affûtage et de polissage par couteau est de 3 à 5 minutes selon sa taille. La quantité de matière enlevée sur le couteau est très faible. Un couteau de cutter de 500 l peut être affûté jusqu'à 40 fois.

B 600

Affûteuse-polisseuse automatique



Une technique qui protège la santé

Chambre de travail hermétique et refroidissement permanent des pièces



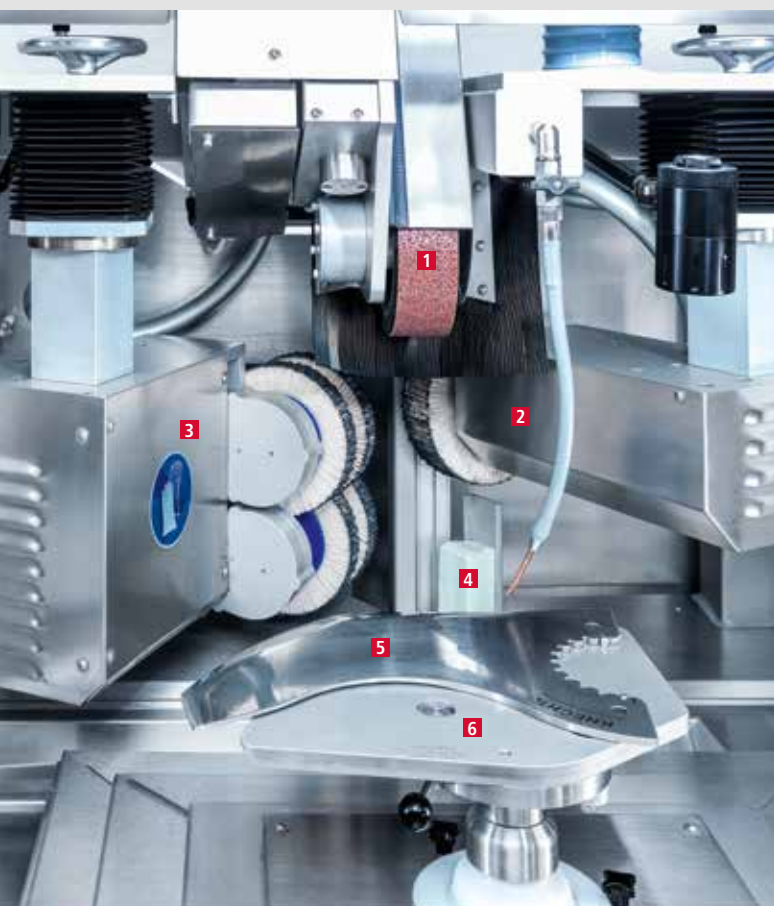
■ Dispositif d'arrosage avec filtre à bande



■ Aspiration

Le dispositif d'arrosage avec filtre à bande protège les outils de coupe contre la surchauffe pendant le processus d'affûtage. Si le refroidissement est insuffisant, le système de contrôle du liquide de refroidissement arrête la machine. Le dispositif d'arrosage a un volume de 140l. Il comporte un système de tissu filtrant qui filtre les meulures du circuit de refroidissement. Les meulures sont retenues sur le tissu filtrant, qui peut être éliminé de manière simple et respectueuse de l'environnement.

L'unité d'aspiration permet d'évacuer le brouillard formé par les poussières d'affûtage dans la chambre de travail hermétique. On garde ainsi une très bonne visibilité sur le processus d'affûtage. Les voies respiratoires de l'opérateur sont ainsi protégées.



- 1 Bande d'affûtage à eau
- 2 Unité de polissage
- 3 Unité de démorfilage
- 4 Pâte de polissage
- 5 Couteau de cutter
- 6 Gabarit de fixation SP 114

B 600

Caractéristiques techniques et encombrement*

■ Profondeur (avec extension du magasin)	2184 mm
■ Largeur (avec dispositif d'arrosage avec filtre à bande)	2754 mm
■ Hauteur	1790 mm
■ Poids	env. 700 kg
■ Profondeur*	4000 mm
■ Largeur*	4000 mm
■ Hauteur*	2600 mm
■ Puissance de raccordement	11 kW 3x 400 V 50 Hz
■ Fusible amont	32 A
■ Alimentation en air comprimé	6,5 bar
■ Consommation d'air	< 50 l par minute
■ Niveau de pression acoustique d'émission selon EN ISO 11201	env. 79 dB (A)
■ Connecteur Internet	RJ45
■ Taille maximale de l'outil de coupe	600 x 400 mm, couteau de cutter env. 1000 l
■ Magasin à couteaux	8 couteaux de cutter (en option 16 couteaux de cutter)
■ Rendement (couteaux de cutter 500–750 l)	env. 80 couteaux par quart de travail (8 h)

La machine est conforme aux normes CE de sécurité et de santé et porte le marquage CE.
Version 06.2020 | Sous réserve de modifications techniques.

