

W 300

Affûteuse pour plaques et couteaux de hachoir



Une planéité parfaite

Une coupe nette grâce à un affûtage optimal



■ Plaque à trous



■ Couteau en croix

Le tranchant et la planéité des outils de coupe de hachoirs à viande, d'affineurs et de hachoirs de remplissage ont une grande influence sur la qualité des charcuteries et autres aliments produits.

Cela est évident car, lorsqu'ils sont affûtés avec précision, les couteaux et les plaques exercent une pression moindre sur les produits à traiter, tout en réduisant les frottements et les écrasements. On obtient ainsi une coupe très nette. Les fibres sont ménagées et la structure de la viande est préservée.



■ Une puissance exceptionnelle

Montés et guidés sur une structure portante robuste en L, le puissant moteur d'entraînement et la table circulaire assurent ainsi de hautes performances d'usinage. Il est ainsi possible de réaliser en peu de temps des affûtages avec des états de surface précis, même si les pièces sont fortement usées.

■ Des résultats d'affûtage parfaits

La table circulaire dispose de deux vitesses d'avance pour obtenir des résultats d'affûtage parfaits avec chaque diamètre de pièce. Les outils de coupe peuvent en outre être serrés de deux manières: de façon magnétique ou par l'intermédiaire de plots de centrage. L'affûtage avec serrage magnétique permet une évacuation optimale de la chaleur à travers la table circulaire, ce qui assure un refroidissement maximal et d'excellentes performances d'usinage. La force magnétique est réglable sur 6 niveaux. En cas de serrage par l'intermédiaire de plots de centrage, le serrage magnétique est désactivé. Ce type de serrage offre une précision maximale pour des pièces minces et sensibles.

Une utilisation très simple

Hautes performances d'usinage, grâce à un entraînement puissant



■ Levier de positionnement de la table circulaire



■ Levier de positionnement du disque d'affûtage

L'affûteuse W 300 assure l'exécution d'affûtages plans et parallèles, une excellente qualité de surface et de hautes performances d'affûtage. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour assurer une coupe de haute qualité de la viande. L'objectif est d'assurer une capacité de coupe constante sur toute la durée de vie des jeux d'outils de coupe.

La machine affûte avec un parallélisme de deux centièmes de millimètre les plaques et les couteaux de hachoir, les jeux d'outils de coupe de hachoirs de remplissage ainsi que les jeux d'outils de coupe d'affineurs d'un diamètre jusqu'à 400 mm.

■ Une utilisation simple et sûre

Lorsque le groupe d'affûtage est déplacé vers le haut après l'opération d'affûtage ou en cas d'ouverture de la chambre de travail pendant l'affûtage, tous les entraînements s'arrêtent, y compris l'alimentation de l'arrosage. Un seul appui sur un bouton suffit pour démarrer tous les entraînements. Tous les systèmes peuvent également être commandés séparément, si nécessaire.

Des points de graissage centralisés permettent un entretien particulièrement facile de l'affûteuse W300.

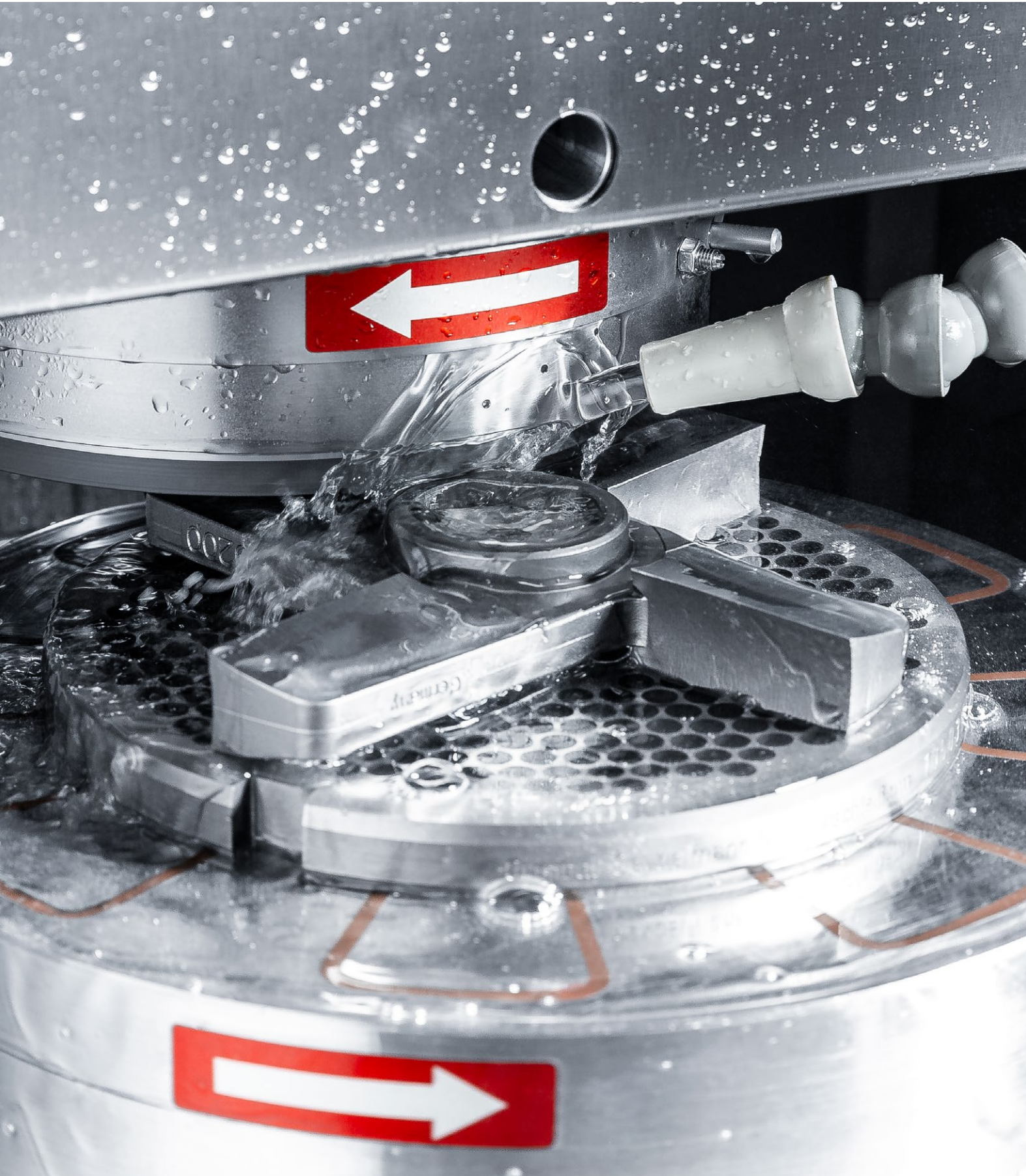
■ Une grande précision jusque dans les moindres détails

Le levier pour le positionnement rapide et de précision permet de positionner rapidement avec un effort minime le disque d'affûtage au niveau de la pièce, d'où une réduction considérable des temps morts.

Le frein électromagnétique permet un positionnement de très haute précision, ce qui offre la possibilité d'exécuter également des affûtages avec un très faible enlèvement de matière.

W 300

Affûteuse pour plaques et couteaux de hachoir



Une technique qui protège la santé

Chambre de travail hermétique et refroidissement permanent des pièces



■ Unité d'aspiration

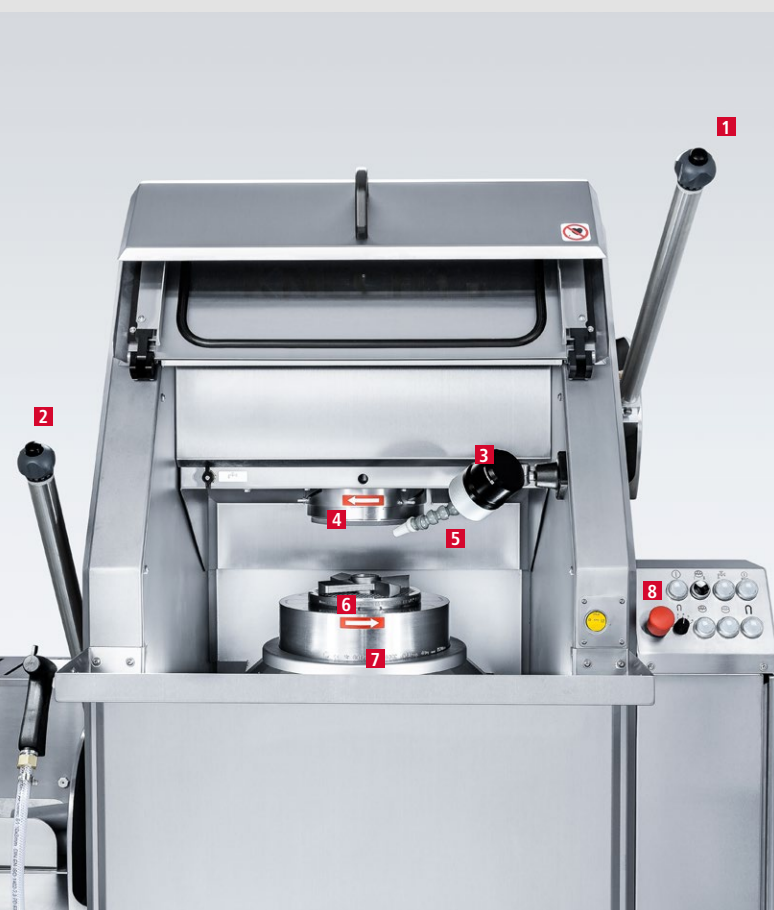


■ Dispositif d'arrosage avec filtre à bande

La W 300 est entièrement hermétique. Toute mise en marche involontaire d'un entraînement lorsque la porte est ouverte est impossible. L'unité d'aspiration permet d'évacuer le brouillard formé par les poussières d'affûtage dans la chambre de travail. On garde ainsi une très bonne visibilité sur le processus d'affûtage. Les voies respiratoires de l'opérateur sont ainsi protégées.

Le circuit de refroidissement de l'affûteuse W300 assure un refroidissement permanent des pièces et empêche ainsi de manière fiable toute surchauffe des pièces.

Le dispositif d'arrosage avec filtre à bande a un volume de 140l et 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.



- 1 Levier de positionnement du groupe d'affûtage
- 2 Levier de positionnement de la table circulaire
- 3 Lampe de travail LED
- 4 Disque d'affûtage
- 5 Tuyau d'arrosage
- 6 Couteau de hachoir et couteau en croix
- 7 Table circulaire (diam. max. 300 / 400 mm)
- 8 Panneau de commande

W300

Caractéristiques techniques et encombrement*

■ Profondeur (avec unité d'aspiration)	1700 mm
■ Largeur (avec dispositif d'arrosage avec filtre à bande)	1665 mm
■ Hauteur	1660 mm
■ Hauteur max. (levier de positionnement relevé)	2095 mm
■ Poids de la machine de base	env. 650 kg
■ Poids du dispositif d'arrosage avec filtre à bande	env. 90 kg
■ Profondeur*	2200 mm
■ Largeur*	2000 mm
■ Puissance de raccordement	6 kW 3x 400 V 50 Hz
■ Fusible en amont	25 A
■ Niveau de pression acoustique d'émission selon EN ISO 11201	env. 72 dB (A)
■ Diamètre de la table circulaire	300/400 mm
■ Diamètre d'affûtage maximal	300/400 mm

La machine est conforme aux normes CE de sécurité et de santé et porte le marquage CE.
Version 03.2024 | Sous réserve de modifications techniques.

