

## Utilisation professionelle grâce à une technique innovative

Le coupe-saucisses WS420 peut être utilisé pour la production de toutes sorte de saucisse, fraîche, chaude, fumé, crue congelée dans les boyaux naturels, collageniques et appelés. WS420 se distingue par une haute performance et une coupe précise. La sicaille mécanique travaille d'une mode alternative. Une coupe par course. L'alimentation est effectuée par une grande trémie qui centre auto-matiquement le produit.



## WS420 avantages pour le client

- Besoin de place minimal grâce aux dimensions compactes
- Performance de coupage continuelle
- Coupe précis grâce à l'ajustage simple du point de coupage
- Transfert du produit simple avec centrage automatique
- Nettoyage simple
- Pour l'utilisation avec les lignes de poussage et d'emballage automatiques.

## WS420 - Données techniques

Peut être utilisé avec BASo2 / BASo2SA Le châssis de la machine et le coffret électrique sont construits entièrement en acier inoxydable.

Commande PC industriel, écran couleur TFT (800x600)

Performance de coupage max:420 pcs./min Diamètre de la saucisse: 14 - 43 mm

Diamètre de la saucisse: 14 - 43 mm Longueur de la saucisse: > 25 mm Vitesse maximale du convoyeur: 45 m / min

Air comprimé est nécessaire

DIN ISO 8573-1 classe 2 Consommation d'air (avec 6 bar

et une performance

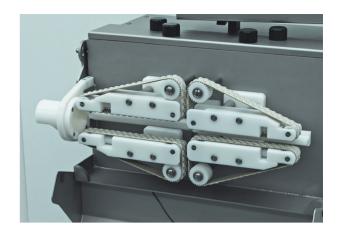
de coupage max.): 6 litres/min Puissance connectée: 1,0 kW

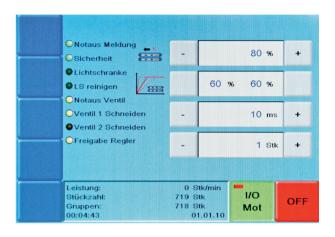
Voltage/Tension: 230 volts, 50/60 cycles

Poids avec châssis: env. 70 kg Hauteur de travail: env. 900 à 1.050 mm

Dimensions avec châssis: env. 440x550x1.322/1472 mm

(Longueur x largeur x hauteur min. / max.)





## Résumé des fonctions:-

- Vitesse du convoyeur ajustable infiniment
- L'accélération du convoyeur à choisir
- Séquence de coupage à choisir de o 99
- Mémoire pour 99 programmes de coupage
- Compteur de pièces
- Affichage d'état
- Programme diagnostic
- CAN Bus, Ethernet- et interface USB
- Interface WS Food



Heinrich Frey Maschinenbau GmbH

Fischerstr. 20 DE-89542 Herbrechtingen

Allemagne

Phone: +49 7324 172 0 Fax: +49 7324 172 44

www.frey-online.com info@frey-online.com

