

DÉCOUPE AU POIDS SANS ENDOMMAGER LA PÂTE **1000**

V4-TWIN DIVIDER

Système Stress Free et Méthode Gravimétrique

VX222

La Twin Divider découpe avec précision la bande de pâte selon le poids ou la longueur désirée.

- *En tête de ligne ou connectée à votre ligne actuelle*
- *Découpe selon le poids sur une ou deux pistes, avec contrôle et correction automatique de poids*
- *Division de 75g à 1200g *Option: programme pour division 4 Kg*
- *Pour tous types pâtes : long temps de pointage, fermentation ; taux d'hydratation élevé*



POIDS DES PÂTONS POSSIBLES: 1 piste 150-1200g 2 pistes 75- 600g
CAPACITÉ PRODUCTION: 1000 kg/h *

*Rouleaux « V » de 145mm (Option)

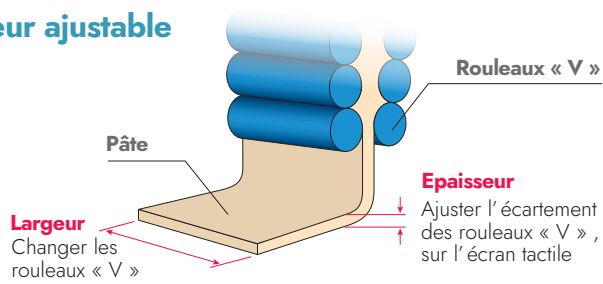


V4-TWIN DIVIDER 1000

Convoyeur -Table de travail
*option

Possibilité de sélection de largeur de rouleaux

Epaisseur ajustable



Découpe précise selon le poids, et contrôle automatique de poids

Découpe sur une ou deux pistes sans changement de couteaux



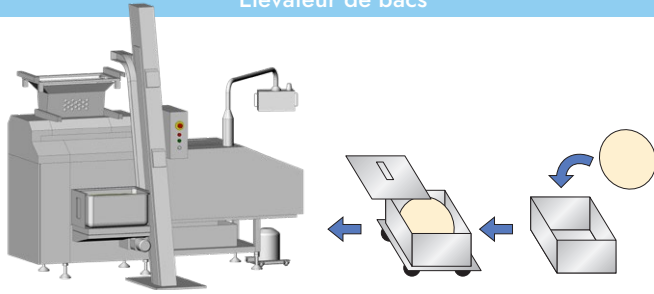
1 piste



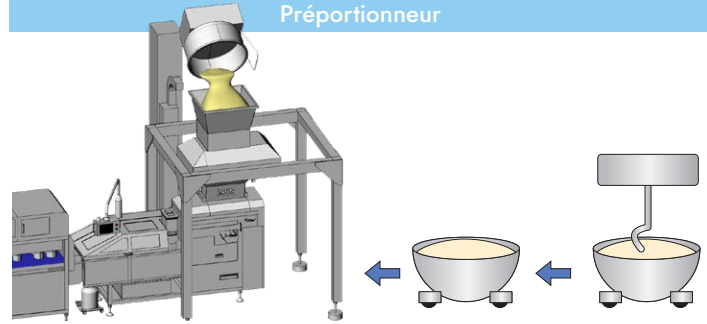
2 pistes

Options

Élévateur de bacs

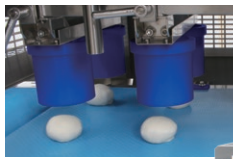


Préportionneur



Bouleuse : Cup Rounder / SR002

Bouleuse avec des godets. Connectée à la diviseuse, elle boule les produits de divers grammages sur deux pistes.



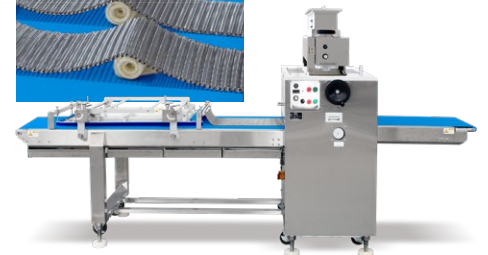
Bouleuse : Punch Rounder / PR101

Bouleuse avec plaques reproduisant le mouvement du boulage manuel. La force de boulage peut être adaptée. La clé se trouve en permanence sous le produit.



Façonneuse / VR501

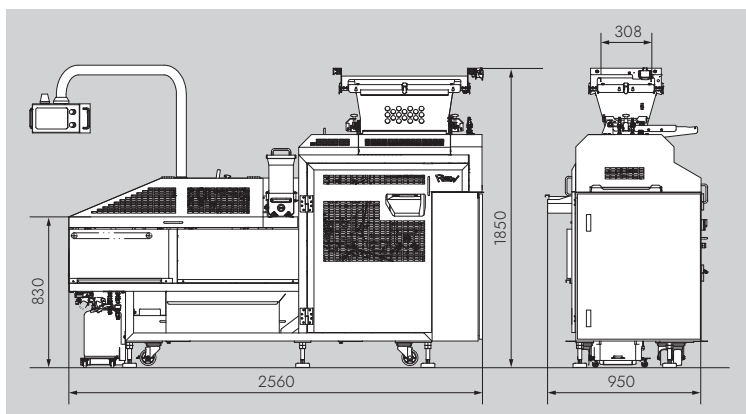
Disposée derrière la diviseuse, pour produits avec mie serrée à alvéolée (baguettes, pains de mie etc)



Autres :
- Programme de découpe au poids jusqu'à 4 Kg
- Programme de synchronisation avec vos machines existantes

Dimensions

(Unité: mm)



Spécifications

Capacité production	800 kg/h*1 (1000kg/h Max.*2)	
Longueur	2560 mm	
Largeur	950mm	
Hauteur	1850 mm	
Poids machine	900 kg	
Capacité électrique	0,932 kW	
Air	0.5 MPa , 70 L/min	
Capacité trémie	55 L	
Largeur rouleaux "V"	Standard: 130 mm / Option: 115 mm ; 145 mm	

	1 piste	2 pistes
Largeur bande de pâte	130 mm - 150 mm	65 mm - 75 mm
Epaisseur bande de pâte	10 mm - 30 mm	
Poids des pâtons possibles	150 - 1200 g	75 - 600 g
Vitesse production (Max)	30 pièces/min	60 pièces/min (30 pièces/min x 2)

Ces données peuvent varier en fonction des pâtes

※1 Rouleaux « V » de 130mm

※2 Rouleaux « V » de 145mm

Les spécifications peuvent changer sans préavis et sans obligations.

Tous droits réservés. Reproduction, adaptation ou traduction sans autorisation écrite préalable interdites.

RHEON

RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD.

Head Office: 2-3 Nozawa-machi, Utsunomiya 320-0071, Japan
Phone: 028-665-1111 Fax: 028-665-3346 E-mail: info@rheon.com
URL: https://www.rheon.com

RHEON U.S.A.

2 Doppler, Irvine, CA 92618, U.S.A.
Phone: 949-768-1900 Fax: 949-855-1991 E-mail: us.info@rheon.com
URL: http://www.rheonusa.com

RHEON U.S.A. NJ BRANCH

700 Huyler Street Teterboro, NJ 07608, U.S.A.
Phone: 201-487-0600 Fax: 201-487-0610 E-mail: us.east@rheon.com

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH

Tiefenbroicher Weg 30, 40472 Düsseldorf, Germany
Phone: 0211-471950 Fax: 0211-424129 E-mail: de.info@rheon.com
URL: https://www.rheon-europe.com

RHEON AUTOMATIC MACHINERY GmbH ULM BRANCH

Saumweg 30, 89257 Illertissen, Germany
Phone: 07303-1599410 Fax: 07303-15994111 E-mail: de.info@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD. TAIWAN BRANCH
5F., No.118, Xinhua 1st Rd., Neihu District, Taipei City, Taiwan (R.O.C.)
Phone: 02-2792-3525 Fax: 02-2792-3529 E-mail: tw.info@rheon.com
RHEON AUTOMATIC MACHINERY CO., LTD. SHANGHAI OFFICE
ROOM30, 5F GICFI, 1438 Hongqiao Road, changning District, Shanghai
Phone: 86-21-61976378 Fax: 86-21-61976380

©RHEON AUTOMATIC MACHINERY 2019

No.S-FCVX-006-3C 2402R (1A)