

SCARIFICATEUR « GRIGNE PAIN® »

Modèle standard 1 poste de travail

UTILISATION

Scarification automatique coupe oblique et / ou droite de pains, baguettes, 1/2 baguettes, 1/3 baguettes et petits pains.

CAPACITES

Modèle C : Filets jusqu'à 1000 X 900 (13 alvéoles maximum). (*)

(*) Autres dimensions possibles : nous consulter.

CARACTERISTIQUES

Structure mécano-soudée en acier inoxydable .

Système de coupe en acier inoxydable 18/10.

Longueur, profondeur et angle de coupe réglable.
 La régularité et la rapidité de scarification sont assurées.

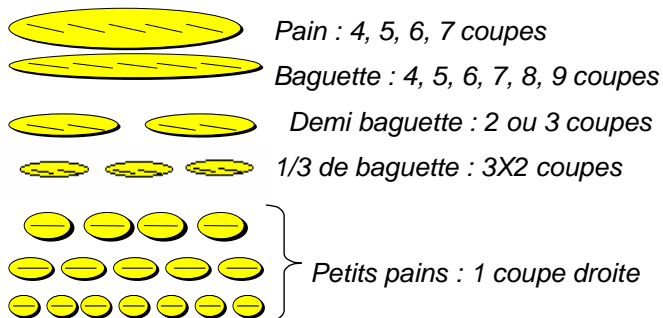
Machine adaptable à tous types de filets mécanisables.

Passage de coupe oblique à coupe droite sans interruption de cadence.

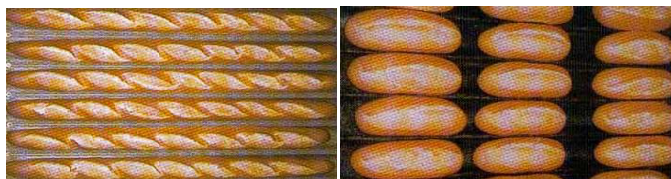
Machine montée sur roulette :

Permet un déplacement de la machine rapide et sans effort.

EXEMPLES DE SCARIFICATIONS



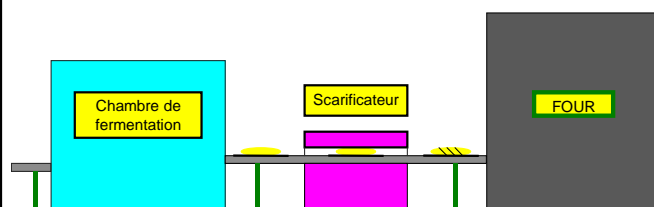
Machine standard en acier inoxydable. Un poste de travail.



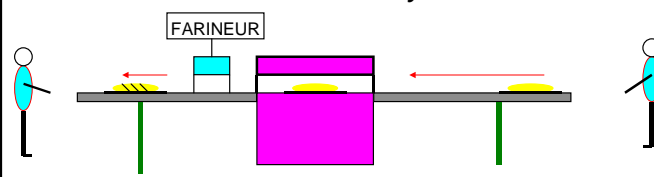
Fonctionnement électro-pneumatique.
 (Compresseur hors fourniture)

AUTRES MODELES

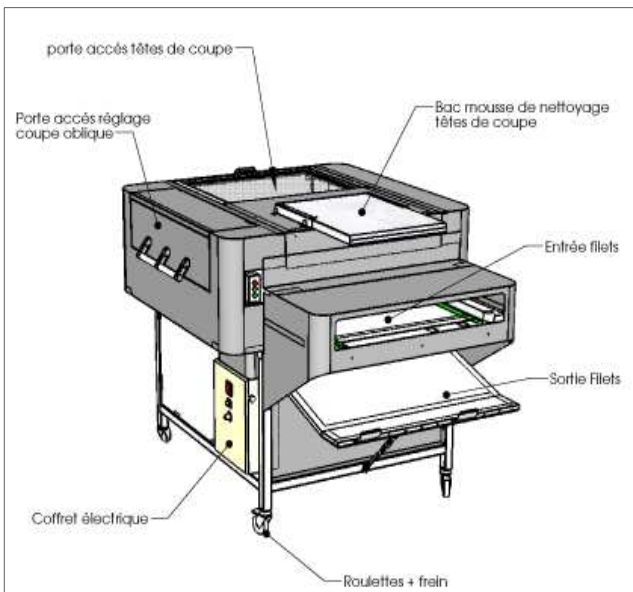
Scarificateur intégré à une ligne automatique.



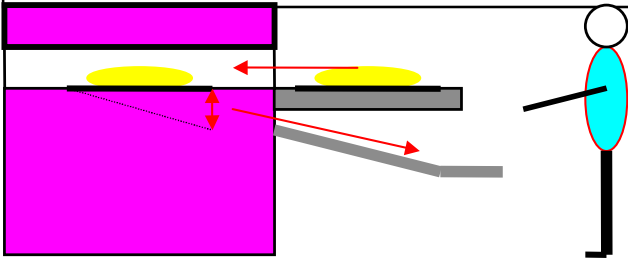
Scarificateur installé sur convoyeur.



PRESENTATION



Principe de fonctionnement.



POIDS — COLISAGE

Poids net : 400 Kg

Emballage sur palette avec caisse carton.

Emballage sur palette avec caisse bois () :*
2,4 x 1,7 x 1,7 m 500 kgs

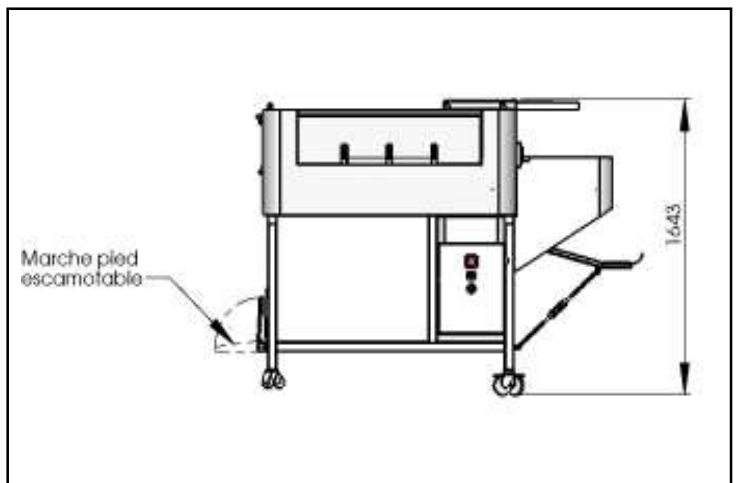
() Caisse pleine maritime, bois non traité, à claire-voies*

HYGIENE — SECURITE

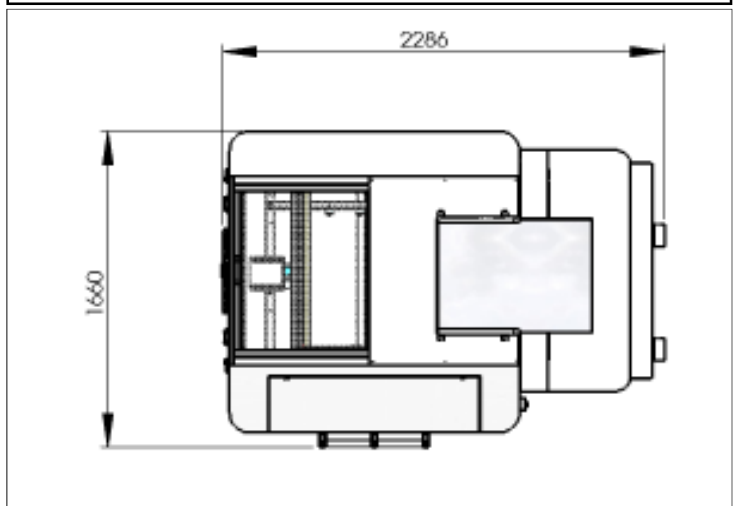
Le scarificateur grigne pain® est conforme :

- à la directive machine 89/392 CEE.
- Au code du travail.

ENCOMBREMENT



Accès à l'arrière nécessaire de 0,45 m + passage d'une personne pour accéder aux têtes de coupe.
Accès sur le côté gauche pour réglages.



CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES ET PNEUMATIQUES

- Puissance : 1 Kw.
- Tension : 220/380 Volts tri+t.
- Air comprimé : Air sec non lubrifié (40 NL/mn—0,2 m³ / h (compresseur non fourni).
Pression d'utilisation : 5 à 6 bars.

 **Mécapâte**
MERAND
Le Maître d'œuvre de la pâte

Distribué par :