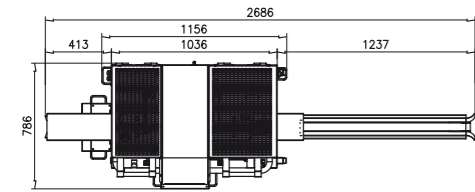
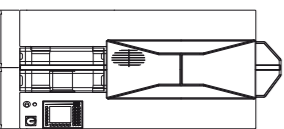
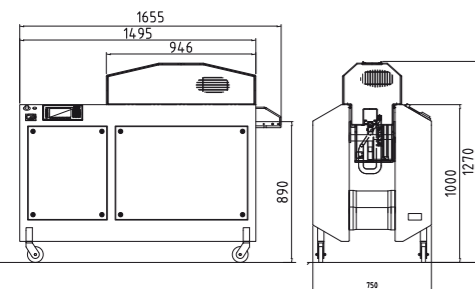


Données techniques Datos técnicos



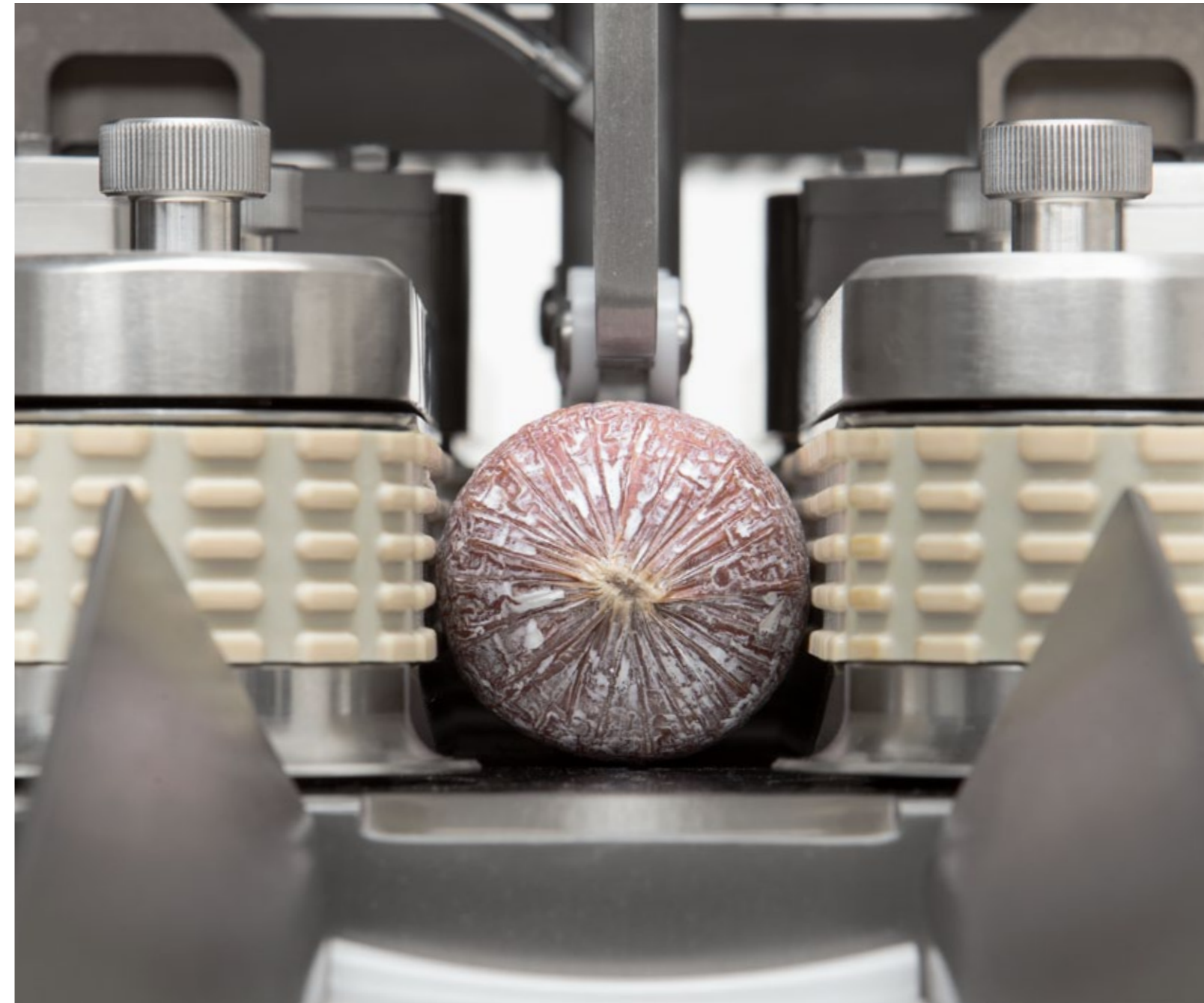
EC 02

Réglage des bandes par paliers / Cantidad velocidades sistema de transporte	7
Cadence, dépend du produit (coupes / min.) / Capacidad, depende del producto (cortes / min.)	60
Valeur de branchement total / Potencia de conexión	2 kW
Air comprimé / Aire comprimido	6 bar, 200 l/min.
Plateaux Version 36/82 / Transportadoras versión 36/82	
Plage de calibre / Rango calibres	36 - 82 mm
Longueur de produit / Longitud producto	>130 mm
Plateaux Version 66/112 / Transportadoras versión 66/112	
Plage de calibre / Rango calibres	66 - 112 mm
Longueur de produit / Longitud producto	>180 mm

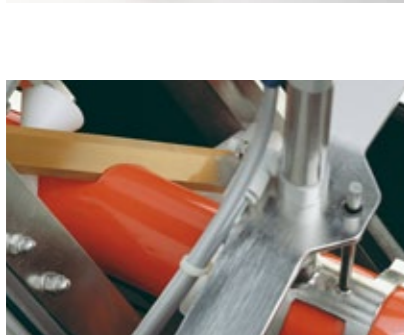


SB-Cut

Capacité, dépend du produit (coupes / min.) / Capacidad, depende del producto (cortes / min.)	35 - 42
Valeur de branchement total / Potencia de conexión	1,5 kW
Air comprimé / Aire comprimido	7 bar
Angle de coupe / Angulo de corte, ajuste manual	45° - 90°
Niveau sonore / Nivel sonoro	< 70 dB (A)
Largeur de coupe / Ancho de corte	35 - 65 mm
Hauteur de coupe / Altura de corte	35 - 65 mm
Longueur du produit / Longitud de producto	180 - 400 mm



Technique de coupe – retrait des clips
Técnica de corte - quita grapas



Automatisation avec la déclippeuse EC 02 Automatización con la quita grapas EC 02

Suite à la demande de la grande distribution au niveau de la présentation et de la sécurité alimentaire, de plus en plus de produits sont conditionnés sans clips. Pour le retrait des clips et la séparation des produits déclipés, INOTEC est votre partenaire.

La constante demande de los supermercados en cuanto a la presentación y seguridad de los productos se traducen en un embalaje de productos sin grapas. INOTEC el especialista para la eliminación de grapas en todo tipo de productos.



Pour répondre aux besoins spécifiques des clients, INOTEC propose des alimentations automatiques, semi-automatiques et manuelles pour les coupe-saucisses et les déclippeuses ainsi que pour le transfert des coupe-saucisses et déclippeuses vers les équipements de conditionnement.

Le produit peut être déclipé dans une ligne automatique aux deux extrémités, puis coupé automatiquement en biseau. Inotec EC 02 avec SB-Cut.

INOTEC ofrece soluciones a la medida para cada aplicación y cliente. Desde la carga de las separadoras de salchichas y declipeadoras en forma automática, semi automática y manuales, igualmente soluciones para alimentar todos los tipos de máquinas de envase.

Barras de producto son declipeadas en una línea automática por ambos lados y luego se corta de forma oblicua automáticamente. Inotec EC 02 con SB-Cut.

SB-Cut



EC 02



Retrait automatique des clips simples et doubles pour tout produit d'un calibre allant de 35 à 110 mm.

Le produit est convoyé par une zone tampon vers le tapis d'alimentation de la déclippeuse.

Grâce à une cellule par laser combinée à un tapis doté d'un entraînement par servo-moteur, le produit est positionné dans la zone de déclippage. Dans cette position, les matrices de déclippage se referment pour extraire le clip simple ou double.

Les matrices de déclippage peuvent être remplacées rapidement pour s'adapter au format du clip. Les matrices d'extraction de clip sont déplacées verticalement par un vérin entraîné par un servo-moteur qui s'adapte au calibre du produit.

La eliminación automática de grapas simples y dobles para barras de producto entre 35 y 110 mm de calibre.

Las barras de productos entran a través de una plataforma de búfer de alimentación en el sistema de transportadoras de la declipeadora.

Gracias a una fotocélula láser y el sistema de transportadoras controladas por un servo motor, el producto se coloca en la posición de acción. En el momento adecuado se juntan los troqueles (macho / hembra) neumáticamente y cortan el clip / doble clip.

Un servo cilindro mueve las herramientas de sacar grapas a la altura que corresponde al producto.

