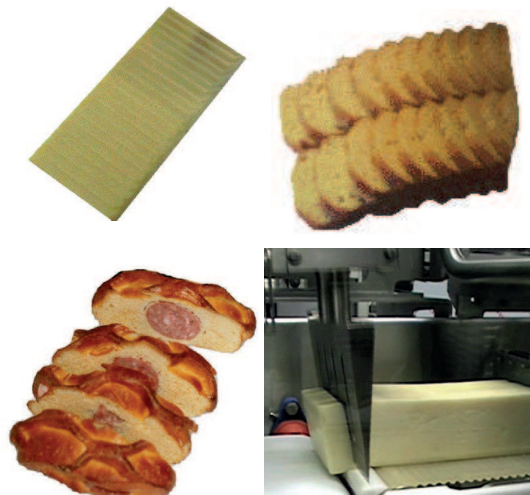





**BFR** Groupe

ERMATEC




 Le trancheur à ultrasons ERMA 30C est conçu pour la découpe de barres de produit en tranches d'épaisseur réglable.

#### Options

- Extension de la largeur de coupe afin de positionner plusieurs produits côte à côte.
- Évacuation automatique des entames / talons.
- Sortie des tranches : tranche à tranche, empilage escalier ou en reconstitué.
- Système de distribution automatique des intercalaires.
- Découpe à poids fixe avec l'intégration d'une table de pesage.

#### Applications

- Produits : Fromage, pâtisserie fraîche ou surgelée, produits charcutiers.
- Format : Barre longueur 600 mm, largeur 200 mm, hauteur 140 mm maxi.
- Cadence instantanée : 120 coupes / minute.
- Cadence nominale en fonction de la nature du produit, hors temps de chargement / déchargement.


 The ultrasound cutting machine ERMA 30C is designed to cut products from bars into slices of adjustable width.

#### Options

- Extension of the cutting blades in order to position and cut several products simultaneously side by side.
- Automatic ejection of first and last slices.
- Output in : multiple slices, individual slices or collations.
- Automatic paper interleave system.
- Fixed weight cutting by integration of a weigher.

#### Applications

- Products : Cheese, fresh or frozen bakery products, meat products.
- Dimensions : Bar length 600 mm, width 200 mm, height 140 mm max.
- Mechanical speed : 120 cuts / minute.
- Output speed : dependant on the product, and loading / unloading capability of the operator.

 Die Ultraschallschneideanlage ERMA 30C ist für das Schneiden von Riegel in einstellbar breiten Portionen entwickelt worden.

#### Optionen

- Ausbreitung der Schnittfläche für das Schneiden von mehreren Produkten gleichzeitig.
- Automatische Ausschleusung der An- und Abschnitte.
- Abtransport : Einzel, Stufenstapel oder stehend.
- Automatisches Einlegen der Interleaver.
- Fix-Gewicht Schneiden durch die Integration einer statischen Waage.

#### Anwendung

- Produkte : Käseriegel, frische oder tiefgekühlte Backwaren, Wurstwaren.
- Format : Riegel 600 mm lang, 200 mm breit, 140 mm hoch maximal.
- Schnittleistung 120 Takte / Minute.
- Ausgangsleistung abhängig von Textur der Produkte und Wechselzeiten der Riegel.

**BFR** Groupe

ERMATEC