



## UNITÉ DE DÉCOUPAGE SE 442

Unité de découpage multifonctionnelle pour des applications variées

### AVANTAGES

- Solution efficace pour diviser la pâte basée sur la portionneuse (VF) avec unité de découpage SE 442
- Unité de formage et de découpage multifonctionnelle et modulaire
- Large éventail de transformation de différentes pâtes
- Grande plage de poids de 10 g à 10 000 g au choix
- Réduction des coûts grâce au principe de production sans huile
- Excellente précision du poids avec un rendement de division de pâte élevé
- Normes d'hygiène élevées grâce à la possibilité de lavage à grande eau et à la conception hygiénique

L'unité de découpage SE 442, combinée à une portionneuse VF 800 ou VF 600 B, divise des pâtes. Elle est multifonctionnelle et donc parfaite pour une large gamme de produits. Grâce à sa conception modulaire, les temps de rééquipement sont très courts lors d'un changement de produit. Le rendement élevé de division par heure garantit une forte productivité.

Avec la SE 442, la division de la pâte est efficace et précise. Elle peut s'utiliser de manière multifonctionnelle pour diviser des pâtes aux consistances les plus variées. La pâte est pré-portionnée par une portionneuse de la série VF 600 B ou VF 800 puis acheminée vers la chambre d'expansion dans la tête de coupe de la SE 442. La lame reçoit un signal une fois que le poids (volume) défini est atteint et divise alors le pâton avec précision. La bande convoyeuse permet d'alimenter le pâton portionné à l'étape suivante du processus.

#### DONNÉES DE PERFORMANCE ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Diamètre des inserts de format dans la tête de coupe pouvant être choisi entre 30 et 100 mm (insert de format standard Ø 100 mm)
- Entraînement pneumatique des lames
- Bande convoyeuse :
  - Réglage en hauteur (plage de réglage de 600 à 1 000 mm)
  - Angle réglable jusqu'à 20°
  - Largeur de bande 280 mm
  - Vitesse maximale 0,033 – 0,5 m/s
- Modèle sûr conforme à la norme CE

#### Accessoires en option

- Diamètre des inserts de format pouvant être choisi entre 30 et 100 mm
- Bande convoyeuse avec différentes surfaces
- Huilage des bandes/huilage des lames
- Coupe-fil



#### EXEMPLES DE PRODUITS

- Toast/pain à sandwich, baguettes, pizza balls (boule et procédé de pressage)
- Pain bis de froment, pain de seigle, pain multi-céréales, brioche, brioche tressée
- Produits boulangers et pâtisseries sans gluten
- Cookies américains
- Barres et produits de type snack
- Pâte brisée, pâte à cookies, beurre, etc.

