

DECOUENNEUSE DERINDER



Découenneuse GUARDIAN Derinder

Pour une coupe profonde en toute sécurité.

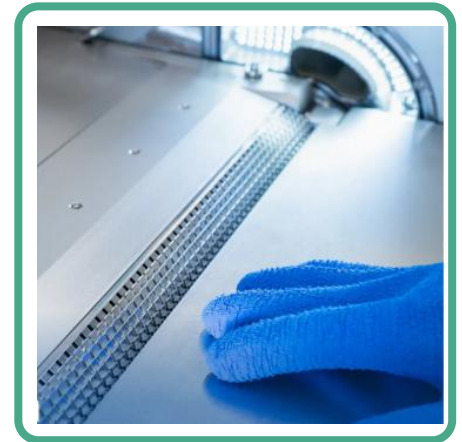
En raison de leur profondeur de coupe, les découenneuses représentent un danger important pour la sécurité des opérateurs. Statistiquement, ils font partie des machines les plus dangereuses dans le secteur de la transformation de la viande.

La découenneuse Derinder de Guardian élimine ce risque grâce à la technologie de vision 3D, qui arrête les rouleaux si un opérateur s'approche trop près, six fois plus rapidement que les machines comparables.

Pas de compromis sur la productivité : les rouleaux à grande vitesse permettent aux opérateurs de traiter la viande de porc plus rapidement que jamais, sans se blesser. Le changement de lame sans outil facilite l'entretien de la machine.

Caractéristiques :

- Double système de sécurité pour éviter les blessures : technologie de vision 3D et détection de contact
- Remplacement de la lame sans outil
- Arrêt rapide du rouleau d'alimentation pour une sécurité accrue
- Sortie personnalisable
- Résistante au lavage à haute pression (IP69K)
- Comprend l'accès en ligne au portail Guardian pour l'assistance, la maintenance et la formation



Modèle	Derinder 500 mm
Moteur :	3 kW (4 HP)
Alimentation :	380-480 V, 50-60 Hz, 20 A, isolateur 3Ø
Capacité de coupe :	500 mm
Connexion internet :	Câble CAT 6 ou WiFi pour connexion TeamViewer
Zone de sécurité :	Le long du rouleau d'alimentation, en décalé de 15 mm par rapport à ce dernier
Dimensions totales (L x l x h) :	1050 x 710 x 1220 mm

