

TRANCHEUR AUTOMATIQUE VORTEX WFC-V360D



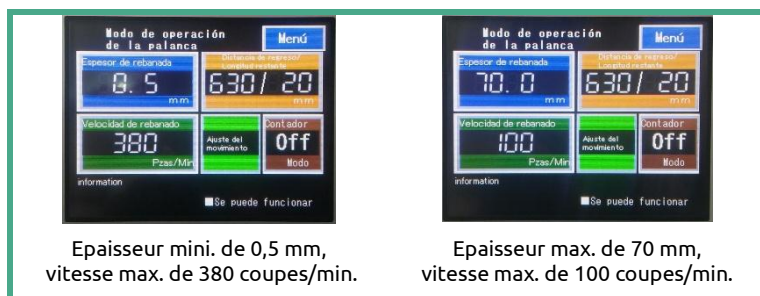
Trancheur automatique à viande WFC-V360D

Idéal pour trancher des produits surgelés.

Le trancheur automatique à viande WFC-V360D de la société japonaise Watanabe est la machine idéale pour les transformateurs de viande qui veulent trancher leurs produits surgelés.

A des températures de coupe aussi basses que -8°C/-10°C, il est garanti que les tranches ne collent pas ensemble une fois le produit emballé.

Le réglage de l'épaisseur de produit et de la vitesse de coupe se fait très rapidement.



Le design de la lame permet une coupe plus précise et ainsi un parallélisme parfait des tranches à de faibles épaisseurs (comme de 0,5 à 1,5 mm).

Trois types de lames sont disponibles :

- > Lame micro-dentée
- > Lame à tranchant lisse
- > Lame à revêtement téflon



Il est possible de trancher des morceaux entiers de longe ou de bacon pour un emballage direct. Différents types de coupe sont possibles :



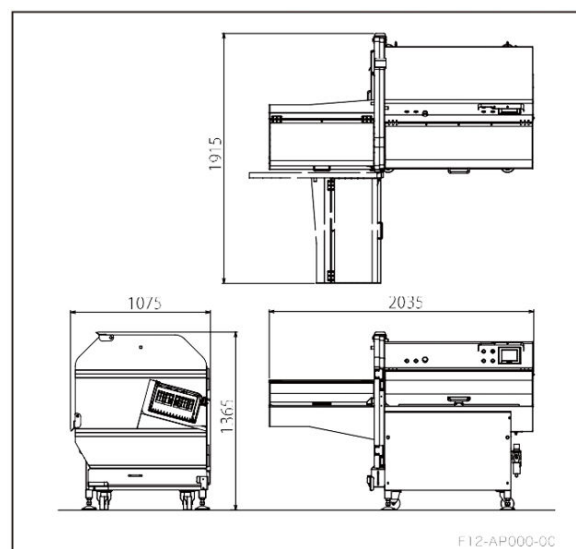
Avec sa grande capacité de chargement grâce aux dimensions de la griffe de maintien, il peut trancher des pièces allant jusqu'à 630 x 360 x 200 mm



→ Si plusieurs pièces sont chargées simultanément, le nombre de coupe par minute sera multiplié par le nombre de pièces.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	L 2035 x l 1075 x H 1365 mm
Dim. de charge max.	l 360 x H 200 x L 630 mm
Epaisseur de coupe	0,5 - 70 mm
Capacité	100 - 380 coupes/min.
Température	-6 à -2 °C
Angle de coupe	0° (fixe)
Electricité	Sortie : 5,2 kW / Courant : 26 A
Consommation	1,1 kW
Courant électrique	3P 380V, 50/60Hz



MODELE AVEC CONVOYEUR DE SORTIE :

Le trancheur existe également en version **WFC-V360CV** avec un convoyeur automatique de sortie.

