

W 300

Плоскошлифовальный станок



Идеально ровная поверхность

Четкий профиль среза благодаря щадящей резке



■ Ножевая решетка



■ Крестовидный нож

Острота и ровность режущих инструментов волчков, эмульсаторов и измельчителей оказывают большое влияние на качество производимой мясной продукции и других продуктов питания.

Это связано с тем, что точно заточенные ножи и решетки мясорубок уменьшают не только давление, оказываемое на обрабатываемый материал, но и его сдавливание и трение. В результате образуется четкий профиль среза. Это щадит волокна мяса и сохраняет структуру сыра.



■ Высокая производительность

Мощный приводной двигатель и круглый стол размещены в массивной двутавровой конструкции. Это обеспечивает высокую производительность снятия металла. Сильно изношенные заготовки в кратчайшее время восстанавливают свою плоскую поверхность.

■ Отличные результаты заточки

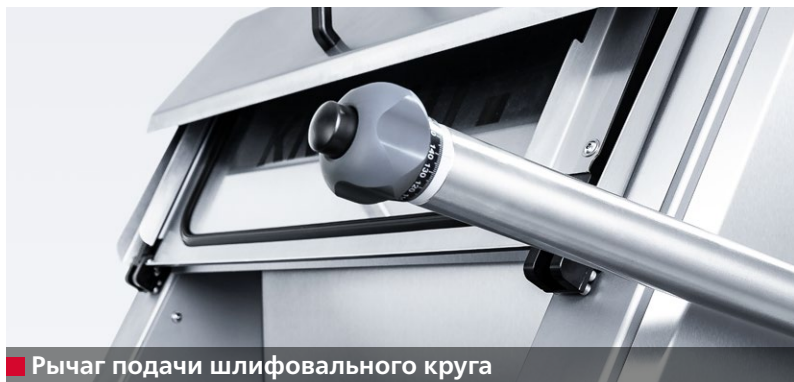
Для достижения оптимальных результатов при любом диаметре заготовки круглый стол имеет две скорости подачи. Для достижения высокоточных результатов заточки имеется два различных варианта зажима режущих инструментов: магнитный или центрирующий. При заточке с магнитным зажимом теплоотвод эффективно осуществляется через круглый стол. Это обеспечивает оптимальное охлаждение при высокой производительности снятия металла. Сила фиксации магнитом имеет 6 уровней. При зажатии заготовки в центрирующем зажиме магнитный патрон выключен. Этот вариант зажима обеспечивает высочайшую точность при обработке тонких и чувствительных заготовок.

Простое управление

Высокая производительность резания благодаря мощному приводу



■ Рычаг подачи круглого стола



■ Рычаг подачи шлифовального круга

Станок W 300 обеспечивает точную плоскопараллельную заточку, первоклассное качество поверхности и высокую производительность заточки. Тем самым создаются предпосылки для высокого качества обработки используемого сырья. Целью является сохранение неизменной производительности режущих комплектов на всем протяжении срока службы.

Станок заточивает решетки и ножи мясорубок, режущие комплекты измельчителей и эмульсаторов диаметром до 400 мм. Плоскопараллельность составляет две сотых миллиметра.

■ Простое и безопасное управление

Как только заточный агрегат перемещается вверх после заточки, все приводы, включая подачу охлаждающего средства, останавливаются. То же самое происходит при открытии рабочей зоны в процессе заточки. Для запуска всех приводов необходимо нажать всего одну кнопку. При необходимости все системы можно также запустить по отдельности.

Центрально объединенные точки смазки делают станок W 300 особенно неприхотливым в обслуживании.

■ Точность вплоть до мелочей

Рычаг подачи для комбинированного управления ускоренной и быстрой подачами позволяет максимально быстро подвести шлифовальный круг к заготовке, прилагая при этом минимальные усилия. Благодаря этой технологии время простоя сводится к минимуму.

Электромагнитный тормоз обеспечивает исключительную точность подачи. Это позволяет снимать даже самое малое количество материала.

W300

Плоскошлифовальный станок



Техника, оберегающая здоровье

Герметичная рабочая зона и постоянное охлаждение заготовок



■ Вытяжное устройство



■ Система охлаждения с ленточным фильтром

Станок W 300 имеет полностью закрытое исполнение. Непреднамеренное включение привода при открытой двери исключено. Вытяжное устройство удаляет шлифовальную пыль из рабочей зоны. Поэтому рабочая зона хорошо просматривается также в процессе заточки. Органы дыхания оператора защищены.

Контур охлаждающей жидкости станка W 300 обеспечивает постоянное охлаждение заготовок. Это надежно предотвращает перегрев заготовок.

Объем системы охлаждения с ленточным фильтром составляет 140 л. Фильтрующая прокладка удаляет металлическую пыль из контура охлаждающей жидкости. Удаленный материал собирается на фильтрующей прокладке и может быть легко утилизирован безопасным для окружающей среды способом.



- 1 Рычаг подачи заточного агрегата
- 2 Рычаг подачи круглого стола
- 3 Светодиодная лампа рабочего освещения
- 4 Шлифовальный круг
- 5 Шланг системы охлаждения
- 6 Решетка мясорубки и крестовидный нож
- 7 Диаметр круглого стола (диаметр до 300 / 400 мм)
- 8 Панель управления

W 300

Технические данные и пространство, необходимое для установки*

■ Глубина (с вытяжкой)	1700 мм
■ Ширина (с системы охлаждения с ленточным фильтром)	1665 мм
■ Высота	1660 мм
■ Высота макс. (с рычагом подачи вверху)	2095 мм
■ Масса основного станка	прибл. 650 кг
■ Масса системы охлаждения с ленточным фильтром	прибл. 90 кг
■ Глубина*	2200 мм
■ Ширина*	2000 мм
■ Подключаемая мощность	6 кВт, 3 ф. 400 В 50 Гц
■ Предохранитель	25 А
■ Уровень звукового давления согласно EN ISO 11201	прибл. 72 дБ (А)
■ Диаметр круглого стола	300 / 400 мм
■ Макс. диаметр заточки	300 / 400 мм

Станок соответствует требованиям ЕС по технике безопасности и охране здоровья и имеет знак CE.
По состоянию на март 2024 г. | Изготовитель оставляет за собой право на технические изменения.

