

A 950 II

Affûteuse pour couteaux falciformes et circulaires

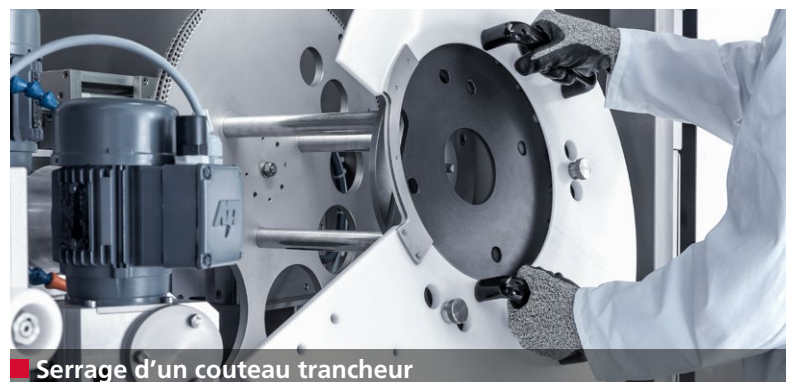


Coupe de précision

Affûtage entièrement automatique des couteaux trancheurs



■ Montage d'un disque à came

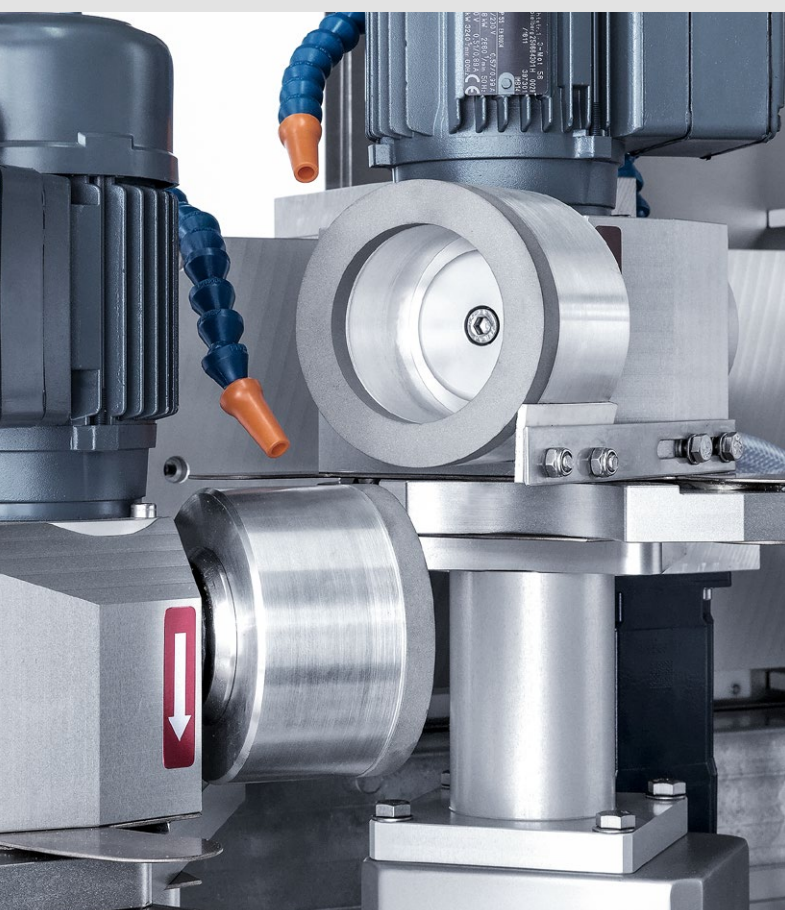


■ Serrage d'un couteau trancheur

Des coupes parfaites, des surfaces sans stries et des produits déposés avec précision. L'A 950 II assure une grande précision d'affûtage des couteaux trancheurs, ce qui permet de répondre à ces critères.

Elle permet d'affûter des couteaux falciformes de tous les fabricants jusqu'à 900 mm et les couteaux circulaires jusqu'à 700 mm de diamètre.

La commande s'effectue de manière simple et conviviale via un écran tactile. Elle garantit une précision d'affûtage maximale et une reproductibilité parfaite du réglage de l'angle d'affûtage.



■ Affûtage et démorfilage

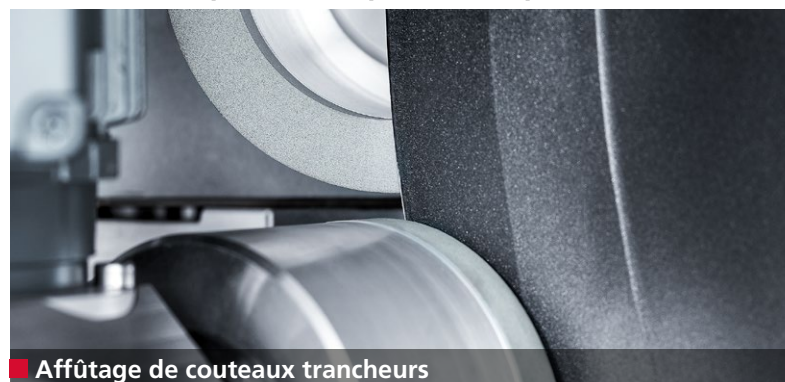
L'A 950 II fonctionne avec des meules d'affûtage entraînées avant et arrière. Ceci permet d'obtenir une arête de coupe précise sur les couteaux trancheurs. La pression d'affûtage est générée de manière pneumatique et peut être réglée de manière précise. La quantité de matière enlevée sur l'outil de coupe est minime.

■ Entraînement

Les couteaux trancheurs sont entraînés par un servomoteur au niveau du contour extérieur. Cela signifie que l'A 950 II conserve la même vitesse d'avance pour toute l'arête de coupe. Le couteau garde quant à lui le même profil pendant toute sa durée de vie. Le servomoteur garantit une coupe parfaite.

Coupes parfaites

Des produits déposés avec précision et des surfaces parfaites



Affûtage de couteaux trancheurs



Écran tactile BECKHOFF

■ Réglage de l'angle d'affûtage

L'angle d'affûtage peut être réglé électriquement en continu entre -5 et 35° . La précision de reproductibilité est de $0,1$ degré. Lorsque l'on sélectionne le programme, l'A 950 II se règle automatiquement sur les angles enregistrés.

■ Protection contre la surchauffe

Un dispositif de liquide de refroidissement d'une capacité de 20 l protège de manière fiable les outils de coupe contre la surchauffe pendant le processus d'affûtage.

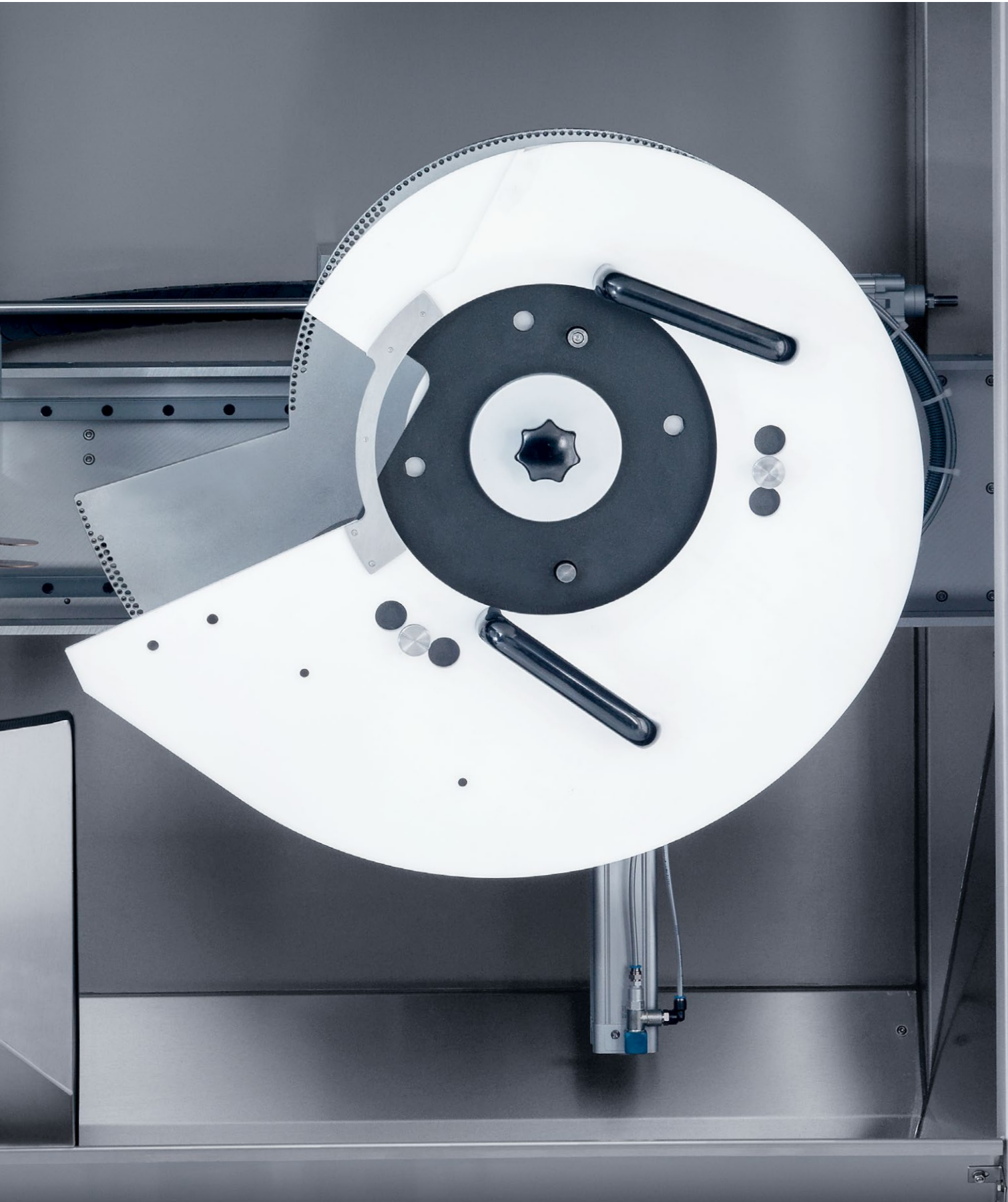
■ Utilisation

La commande de l'A 950 II s'effectue de manière simple et conviviale via un écran tactile. Un programme d'affûtage spécial, comprenant le nombre de cycles d'affûtage et l'angle d'affûtage sélectionné, est créé et sauvegardé pour chaque couteau trancheur. Lorsque l'on sélectionne le programme, la machine se règle automatiquement sur ces valeurs. Le nombre de programmes d'affûtage est illimité.

Des outils de coupe parfaitement affûtés et dont la reproductibilité du réaffûtage est assurée contribuent à la sécurité de la production et l'assurance de la qualité.

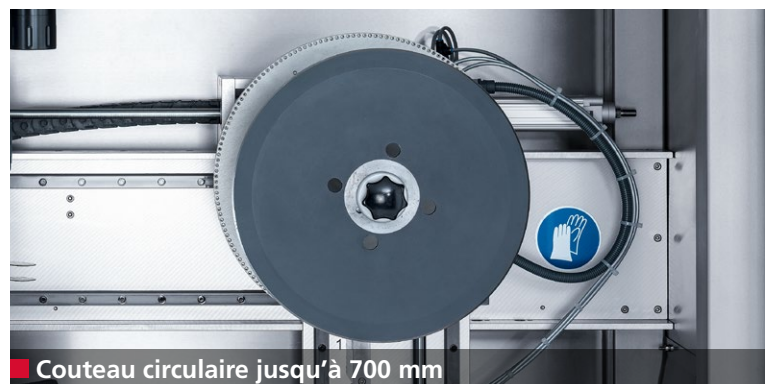
A 950 II

Affûteuse pour couteaux falciiformes et circulaires



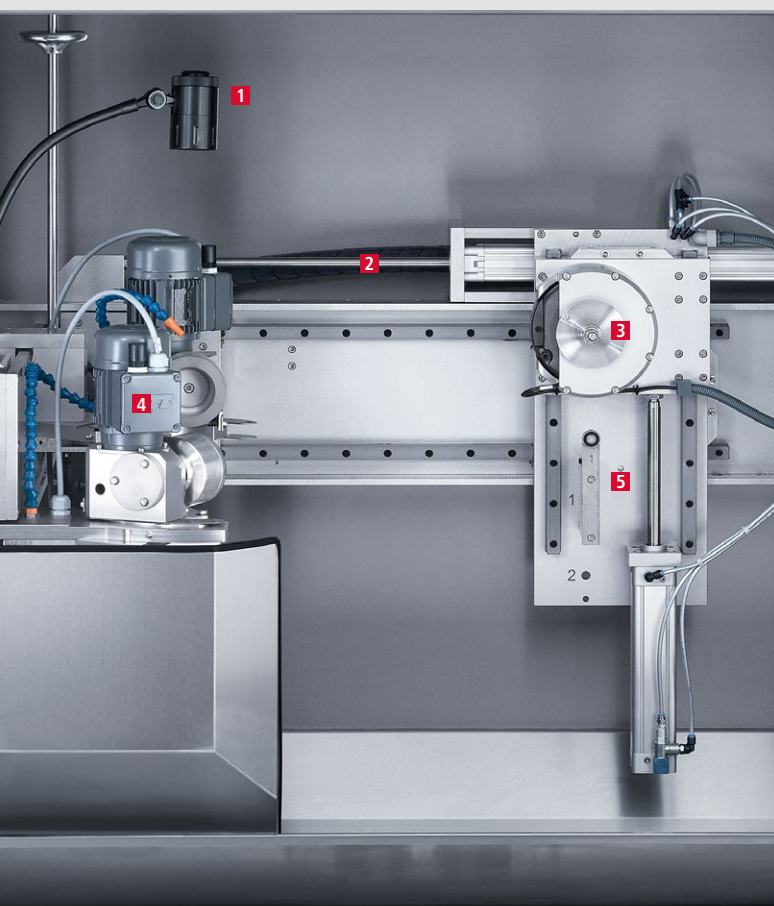
Reproductibilité garantie

Un affûtage précis et un angle de coupe parfait



L'A 950II affûte les couteaux circulaires de tous les fabricants possédant un diamètre de 300 à 700 mm avec une ou deux dépouilles.

Affûtage précis, angle de coupe parfait et reproductibilité sont garantis!



- 1 Lampe de travail LED
- 2 Axe horizontal
- 3 Support pour couteau
- 4 Entraînement de l'affûtage
- 5 Axe vertical

A 950 II

Caractéristiques techniques et encombrement*

■ Profondeur	1045 mm
■ Largeur	1670 mm
■ Hauteur	1885 mm
■ Poids	env. 400 kg
■ Profondeur*	2000 mm
■ Largeur*	2500 mm
■ Puissance de raccordement	1 kW 3x 400 V 50 Hz
■ Fusible amont	16 A
■ Alimentation en air comprimé selon ISO 8573-1:2010 [1:4:2]	6 bar
■ Consommation d'air	< 50 l par minute
■ Niveau de pression acoustique d'émission selon EN ISO 11201	env. 72 dB (A)
■ Diamètre max. du couteau falciforme	900 mm
■ Diamètre max. du couteau circulaire	300-700 mm

La machine est conforme aux normes CE de sécurité et de santé et porte le marquage CE.
Version 11.2023 | Sous réserve de modifications techniques.

