



sistemi di taglio ultrasuoni per alimenti

Applicazioni

La gamma di macchinari da taglio Newtech è stata progettata, sviluppata e prodotta per il taglio e la spartizione precisa e pulita di un vasto assortimento di prodotti alimentari, inclusi:

- Formaggi
- Torte – Dolci o Salate -
- Quiche
- Pate`
- Pizze
- Panini
- Gateaux

Gamma Modelli

I prodotti alimentari vengono affettati o spartiti con precisione e flessibilità` soddisfacendo le specifiche esigenze del cliente.

Utilizzando i vantaggi della gamma attuale ed attraverso la collaborazione con il cliente e` possibile produrre sistemi di taglio personalizzati,.

Newtech e` certificata ISO9001 e con oltre vent` anni di esperienza, fornisce macchinari di alta qualita` ad aziende nel settore alimentare.

I modelli della gamma sono:

SERIE 150

Macchina da taglio con utensile taglio a rotazione

La Macchina da taglio serie 150 e` il modello base della gamma prodotti Newtech, per il taglio di prodotti circolari come torte, formaggi, pizze, quiches e prodotti da pasticceria.

La programmazione delle quantita`, per porzioni, e` variabile in base alle necessita` del cliente. Il carico e lo scarico, dei prodotti da lavorare, viene fatto manualmente.

SERIE 350

Macchina da taglio In-linea

Questo sistema automatico in linea e` adatto per tagliare prodotti a forma di blocchi tali come il formaggio e il pate`. Il sistema di taglio puo` realizzare diversi spessori di taglio offrendo opzioni integrate come: dispositivi di accatastamento, impacchettamento e controllo peso. Aggiungendo una corsia di trasporto, e` possibile incrementare la capacita` di produzione.

SERIE 375

Macchina da taglio In-linea con utensile taglio semi rotativo

La combinazione con la macchina da taglio in-linea serie 375 ed il sistema semi rotativo dell` utensile di taglio permette una multi-configurazione di sistema di taglio. Il sistema puo` essere usato per produrre forme di cunei, cubi e fette provenienti da un prodotto a forma di blocco. Il macchinario puo` includere dispositivi di accatastamento, impacchettamento e controllo peso .

SERIE 750

Macchina da taglio In-linea a singola o doppia corsia

La serie 750 fornisce una soluzione automatica di taglio in linea per prodotti a forma circolare o rettangolare con spartizione delle porzioni a dimensioni variabili. Questa soluzione e` utilizzabile per un vasto assortimento di prodotti inclusi gateaux, quiche e formaggi. Il macchinario puo` essere facilmente collegato ad un sistema robotizzato per il carico e lo scarico dei prodotti lavorati.



Tecnologia ultrasonica

Con l'utilizzazione di ultrasuoni, i prodotti vengono tagliati usando un elevato processo tecnologico. Questo implica onde sonore ad alta frequenza, che sono generate attraverso un sonotrode (utensile di taglio) che oscilla 20000 volte al secondo (20Khz). Le onde sonore sono concentrate uniformemente e sono distribuite lungo il bordo principale del sonotrode (utensile di taglio), generando un sistema molto efficace ed unico di taglio.

Con il controllo di spessore per fetta, da 0.1mm di precisione, ed una velocità che arriva fino a 120 tagli al minuto per porzione, il sistema di taglio ad ultrasuoni è estremamente efficiente e flessibile tra i macchinari di taglio alimentari.

La frequenza di movimento del sonotrode (utensile di taglio) rimane costante a 20KHz, mentre l'ampiezza di movimento può essere variata a seconda del prodotto, normalmente varia tra 40 e 80 microns.



Il generatore ultrasuoni è possibile sceglierlo da 1000 W a o da 2200 W. Per prodotti, con maggiore densità, viene utilizzato il più potente. Il generatore è alloggiato nel pannello di controllo posteriore e fornisce corrente elettrica al sonotrode (utensile di taglio) di titanio attraverso un trasduttore ed un ripetitore di acciaio inox.

Le regolazioni variabili di ampiezza permettono il taglio ottimale dei prodotti con densità e consistenza variabile. Problemi associati con convenzionali apparecchiature sono eliminate, per esempio frammenti e macchie, il sonotrode (utensile di taglio) attraversa delicatamente il prodotto che velocemente viene posizionato distante dalla zona di taglio.

Costruzione dei macchinari

I macchinari sono fabbricati in acciaio inox. Nella realizzazione vengono utilizzati componenti con elevato standard qualitativo, per evitare disguidi durante l'utilizzo, riducendo manutenzione e costi di esercizio.

Il risultato si traduce ottenendo un macchinario eccellente ed affidabile.

Parte integrante del processo di disegno è stata focalizzata sulla procedura di lavaggio dei componenti per assicurare tempi rapidi nella pulizia.

I sistemi di protezione sono conformi con le ultime regolazioni di sicurezza, sanità e certificazione rumori.

La gamma di macchine da taglio Newtech sono state progettate per un'efficiente e veloce manutenzione consentendo facilità nella pulizia. Le macchine da taglio sono costruite con supporti e base di sostegno in tubolare acciaio inox. Nella parte posteriore del macchinario viene posizionato il pannello elettrico in acciaio inox.

I nastri trasportatori sono fissati al lato posteriore del macchinario consentendo un semplice accesso ed una facile pulizia. I nastri trasportatori sono costruiti con materiale approvato FDA.

Tra molti accessori, applicabili al sistema, sono inclusi: nastri autotrasportatori con entrata ed uscita indipendente, nastri autotrasportatori con spartitore prodotti da lavorare, unità di rotazione coltelli.

Il pannello di controllo può essere adattato ad un moderno sistema di accesso esterno, facilitando il lavoro di rete.

Tutte le macchine da taglio sono fornite di un sistema automatico di controllo dei nastri trasportatori e della movimentazione. Il monitor touch-screens è allocato in un quadrante in acciaio inox per facilitare l'uso della programmazione e delle operazioni durante l'uso. In aggiunta viene dato un chiaro e semplice manuale dove sono inclusi settaggio e programmazione del sistema, con foto e schemi che identificano le varie aree del macchinario.

Sistemi di sicurezza per azionamento e disattivazione dei macchinari sono posti sia nella parte anteriore che posteriore del macchinario.

Caratteristiche fondamentali del sistema:

- Sistema completamente programmato, con facile uso dello schermo touch-screen
- Taglio del prodotto con spessori da 0.1 mm
- Velocità fino a 120 tagli per minuto
- Prodotti con dimensioni fino a 380 mm di larghezza o 150 mm di altezza possono essere posizionati sulla singola macchina
- Ampiezza di taglio regolabile per permettere la massima ottimizzazione di lavorazione del prodotto
- Dimensione variabile delle porzioni
- La caratteristica di montaggio, dei nastri trasportatori, permette di facilitare la pulizia e di semplificare lo smontaggio dei componenti
- I nastri trasportatori sono costruiti con materiale approvato FDA
- Aggiungendo una corsia, di nastri trasportatori, si può raddoppiare la capacità di produzione.
- La movimentazione sincronizzata del sistema assicura la stabilità del prodotto



Benefici e riduzione costi.

La gamma di prodotti sviluppata consente al cliente una differente varietà di benefici, inclusi:

- Miglioramento della qualità di taglio
- Consistenza e forma del prodotto uniforme
- Capacità di tagliare e spartire prodotti, che con altri sistemi non possono essere lavorati
- Aumento del rendimento
- Riduzione della manodopera
- Ottimizzazione con riduzione di scarti
- Risparmio tempi di lavorazione

Opzioni di sistema

La gamma di modelli, prevede una larga integrazione di opzioni per soddisfare le differenti esigenze del cliente:

- Adattamento di entrata ed uscita dei nastri trasportatori
- Registrazione altezza variabile
- Software collegabile ad apparecchiature esterne
- Modem predisposti per l'accesso da reti esterne
- Integrazione pesatura dei prodotti con registrazione automatica da parte del software
- Scannarizzazione laser o digitalizzazione dei prodotti
- Automatizzazione delle stazioni di carico e scarico (selezionamento e sistemazione)
- Gestione di progettazione per integrazione di linee operative

Assistenza

Newtech da oltre 20 anni, nel settore industriale-alimentare continua ad offrire ai suoi clienti assistenza professionale e supporto tecnico.

Vengono forniti servizi di assistenza, manuali delle apparecchiature e corsi di addestramento per gli operatori e assistenti tecnici.

Allo staff Newtech, attraverso training e seminari, viene data una continua formazione tecnica e pratica per essere disponibile ad ogni servizio di assistenza. Il servizio di assistenza 24h, per riparazioni e manutenzione, prevede una vasta gamma di ricambi.

Contatti

Newtech
Via Cuneo,55 - Moretta 12033 (CN)
t: +39 011 195 677 09 – Skype: it-newtech.it
f: +39 011 198 238 42
vendite@it-newtech.it www.it-newtech.it

