

Hema Sertisseuse SR-A et SR-V

Clinchage et sertissage haute cadence

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES :

Sertisseuses automatiques sous vide ou **atmosphériques** destinées aux industries de la viande, du poisson, des plats cuisinés et des légumes...

Pour la fermeture de boîtes de forme ou rondes à des cadences de 80 à 200 bpm

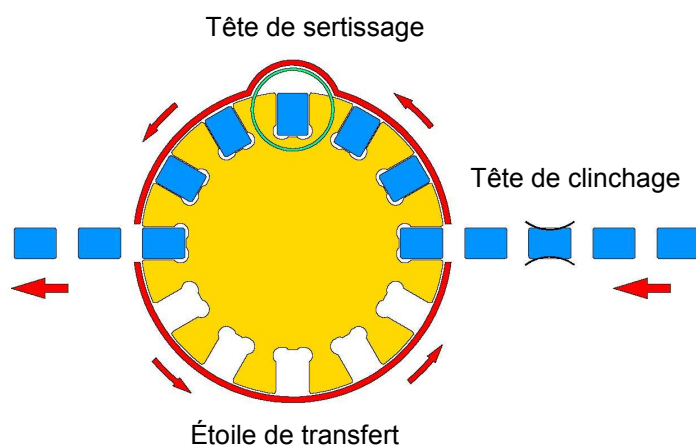
- ◆ Clinchage et sertissage haute cadence
- ◆ Distributeur de couvercles équipé d'un séparateur à vis opérant à partir d'un magasin.
- ◆ Pas de boîtes – pas de distribution de couvercles
- ◆ Clincheur à mandrin à mouvement vertical
- ◆ Convoyeur de transfert à mouvement continu et introduction des emballages clinchés dans une étoile de transfert
- ◆ Qualité du profil de sertissage assuré par came et contre came
- ◆ Accessibilité totale de la tête de sertissage montée sur un bras support articulé (mise sous vide dans la version SHV).
- ◆ Pied de compression assisté hydrauliquement et commandé par une came à double piste
- ◆ Robustesse des organes mécaniques lubrifiés sous bain d'huile

DONNEES TECHNIQUES :

Vitesse maxi :	12 000 cph
Consommation électrique	11 kW / h
Consommation d'air	0.5 Nm ³ / h
Pompe à vide recommandée	500 / 600 m ³ / h

Diamètre	Min: 45	Max: 155
Diagonale	Min: 45	Max: 170
Hauteur	Min: 20	Max: 120

PRINCIPE



OPTIONS

- ◆ Carter de sécurité suivant normes spéciales.
- ◆ Tête de sertissage supplémentaire pré-équipée pour changement de format.
- ◆ Potence de démontage des têtes de sertissage.
- ◆ Outillage de sertissage pour les corps de boîtes en plastique.
- ◆ Exécution de la sertisseuse sous pression.

