

COUTEAU À LAME EXCENTRÉE TYPE CLEX



Pour une coupe droite et à grande vitesse de biscuits extrudés ou co-extrudés (petfood, snacks ou céréales petit déjeuner)

- Débit selon modèle et produits de 100 à 1500 kg/h.
- Equipé de 1, 2 ou 3 têtes de coupe.
- Equipement autonome, intégration en ligne sur sortie d'extrudeur.

Le **cutter série CLEX** est un **couteau à lame excentrée s'intégrant sur ligne en sortie d'extrudeur**. Son nouveau concept de **coupe ultra-rapide** en fait un équipement **souple à l'utilisation, robuste**, et qui assure une **coupe parfaitement droite en continu**.

Grâce à sa conception tubulaire tout inox et sa bande en coton tissé sans fin haute température, l'ensemble cutter présente un haut degré d'hygiène et de sanitation.



Dimensions standard

Référence	Bande convoyer	Dimensions en mm	Capacité Petfood	Nb de brins maxi	Puissance élec.
CLEX 200	L 200	A 2535 - B 890 - C 1545 - D 275 - E 1000	400 kg/h	≤ 4	1,5 kW/400 V
CLEX 400	L 400	A 2600 - B 1150 - C 1650 - D 475 - E 1000	800 kg/h	≤ 8	2,1 kW/400 V
CLEX 600	L 600	A 3100 - B 1350 - C 1650 - D 675 - E 1200	1200 kg/h	≤ 12	3,2 kW/400 V

Dans le cadre de notre politique continue de développement produits, la conception et les spécifications du matériel décrites ci-dessus peuvent être sujettes à changement sans notification préalable.

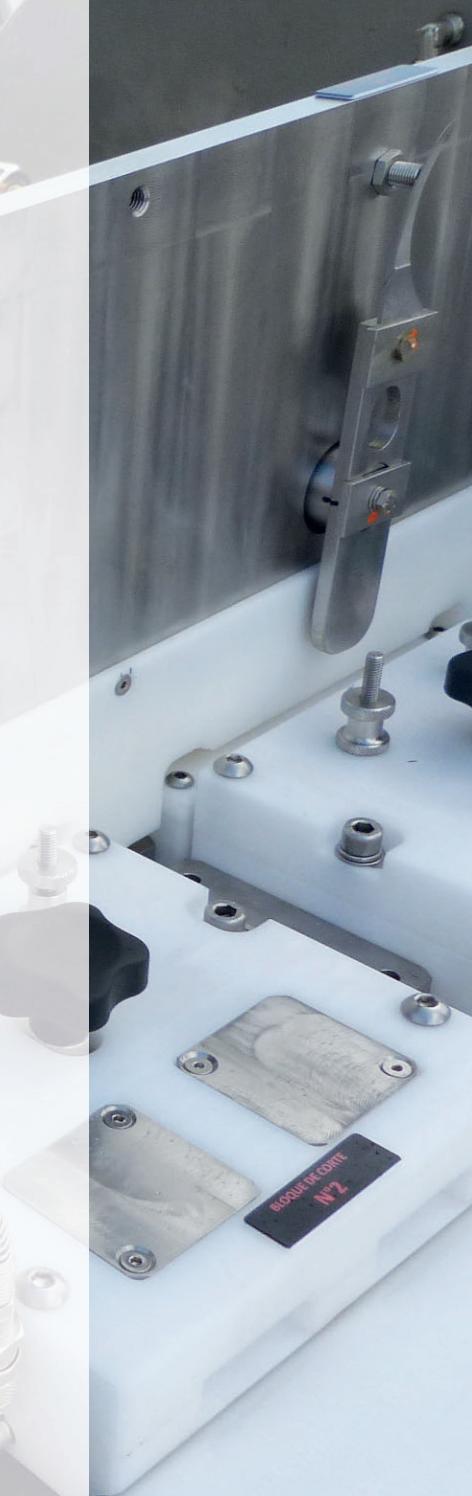
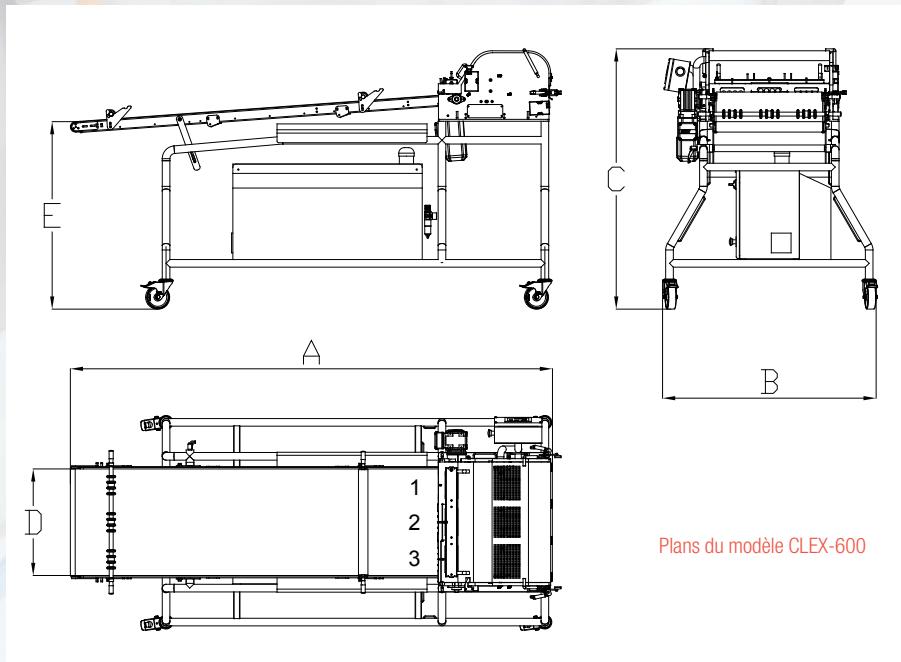
CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax. : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MODÈLE CLEX-600

- Châssis tubulaire Ø 48 mm monté sur roulettes pivotantes avec freins de blocage.
- Hauteur d'entrée réglable en position.
- Peigne de répartition et rouleau presseur amovibles afin d'assurer l'étirage et le bon équilibre des brins sur toute la largeur du tapis.
- Convoyeur équipé d'une bande tissée haute température agréée FDA/USDA.
- Entraînement tapis par motoréducteur. Vitesse linéaire maxi : 40 mètres/min.
- Ensemble rouleaux presseurs qui assure une bonne stabilité de longueur de coupe.
- Technologie BRUSHLESS en positionnement ou profil de came sur l'entraînement des couteaux.
- Écran terminal opérateur regroupant 10 recettes paramétrables.
- Kit de coupe pressurisé suivant format du produit à réaliser.
- Options disponibles sur demande.



COUPE DROITE À GRANDE VITESSE

CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL AU +33 (0)2 51 41 18 08

Fax. : +33 (0)2 51 41 16 17 - contact@immequip.fr - www.immequip.com

IMMEQUIP engineering - ZI St Denis Les Lucs - 85170 ST DENIS LA CHEVASSE - FRANCE

