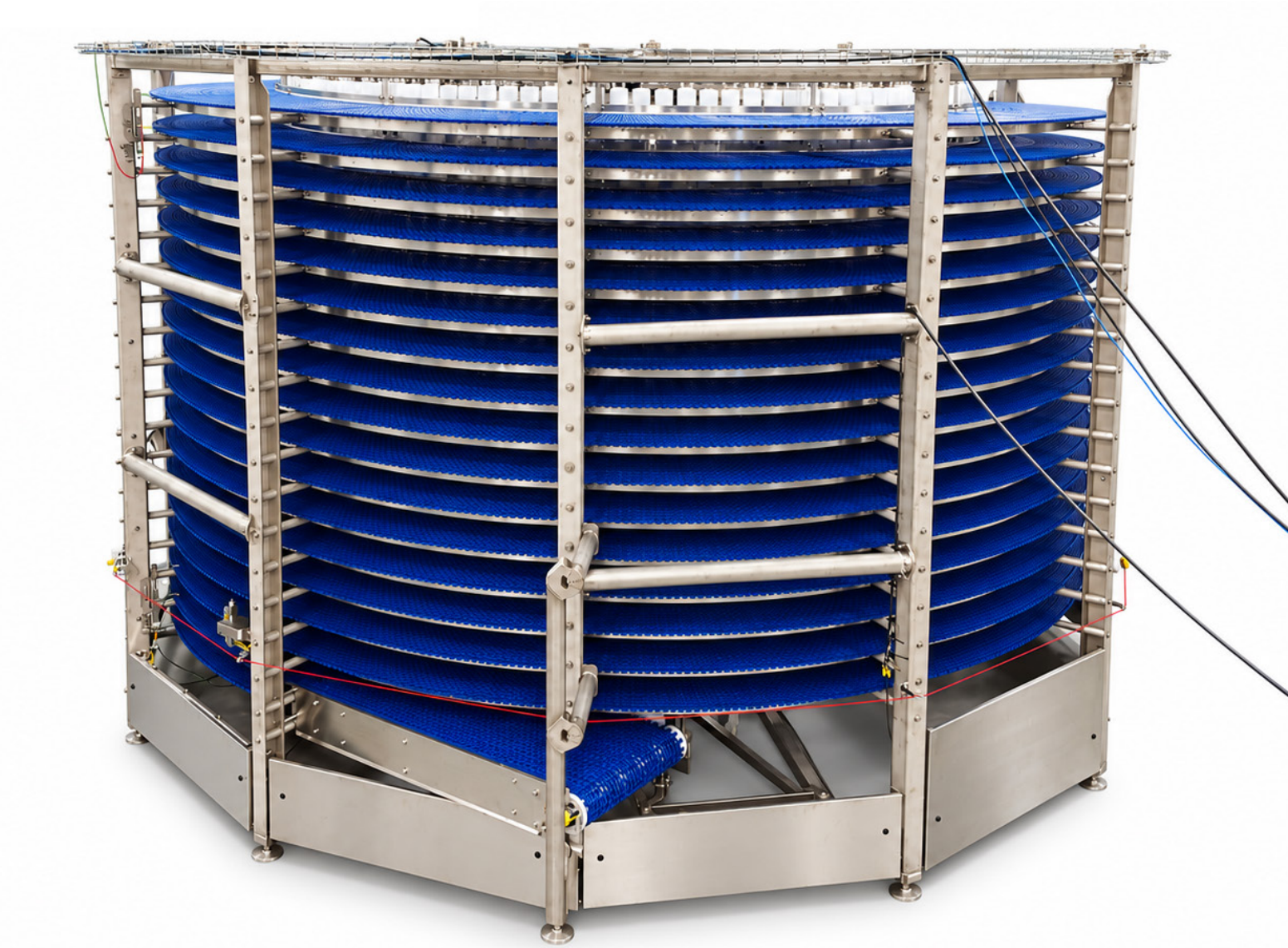
Rexfab
PARTENAIRE ENGAGÉ



REFROIDISSEUR EN SPIRALE À ENTRAÎNEMENT CENTRAL

Refroidisseur de produits à spirale circulaire.

- Aucune lubrification requise : réduit ou élimine les cycles de nettoyage et augmente le temps de production.
- Durée de vie prolongée de la courroie : fonctionne sous une tension inférieure à celle des systèmes entraînés par friction.
- Polyvalence : convient à différents produits et à différentes cadences de production.

DIMENSIONS

- Diamètre : 260 po.
- Hauteur : 160 po.

Dimensions fournies à titre indicatif seulement. Elles seront adaptées à l'espace disponible et aux besoins de vos produits.

CAPACITÉ

- 200 pains à hamburger par minute.
- Temps de refroidissement : 40 min.
- Vitesse de la courroie : 26 pi/min.

CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES

- Tambour à cage d'écureuil offrant une circulation d'air supérieure grâce à une conception aérodynamique améliorée.
- Construction en acier inoxydable.
- Courroie modulaire entièrement en plastique avec tiges en plastique, assurant une répartition de la charge qui minimise les contraintes sur le bord extérieur de la courroie.

CARACTÉRISTIQUES DU SYSTÈME DE COMMANDE

- Armoire de commande en acier inoxydable NEMA 12, de dimensions 72 × 72 × 16.*
- Interface PanelView Plus 7 Performance de 7 po avec quatre boutons-poussoirs.*
- Automate programmable de sécurité L320ERS2.

EXIGENCES D'INSTALLATION

- Alimentation électrique : 480 V, triphasée.
- Plancher de béton de niveau sur toute la surface occupée par l'équipement.

OPTIONS OFFERTES

- Système de nettoyage en place (NEP/CIP).
- Plateforme d'accès au tambour facilitant l'entretien.
- Accès à distance par VPN pour le dépannage de l'équipement et le suivi des données.

SOLUTIONS

- Réduction des besoins en main-d'œuvre : Aucun opérateur requis.
- Assurance qualité : L'accouplement mécanique de la courroie au tambour élimine les problèmes d'orientation des produits.
- Facilité d'utilisation : L'entraînement direct élimine le besoin de commandes de fonctionnement complexes et de moteurs primaires. Il élimine également les délais et les décalages au démarrage, ainsi que le recours aux inserts de friction.
- Refroidissement en spirale : Une étape essentielle du processus de production en boulangerie.