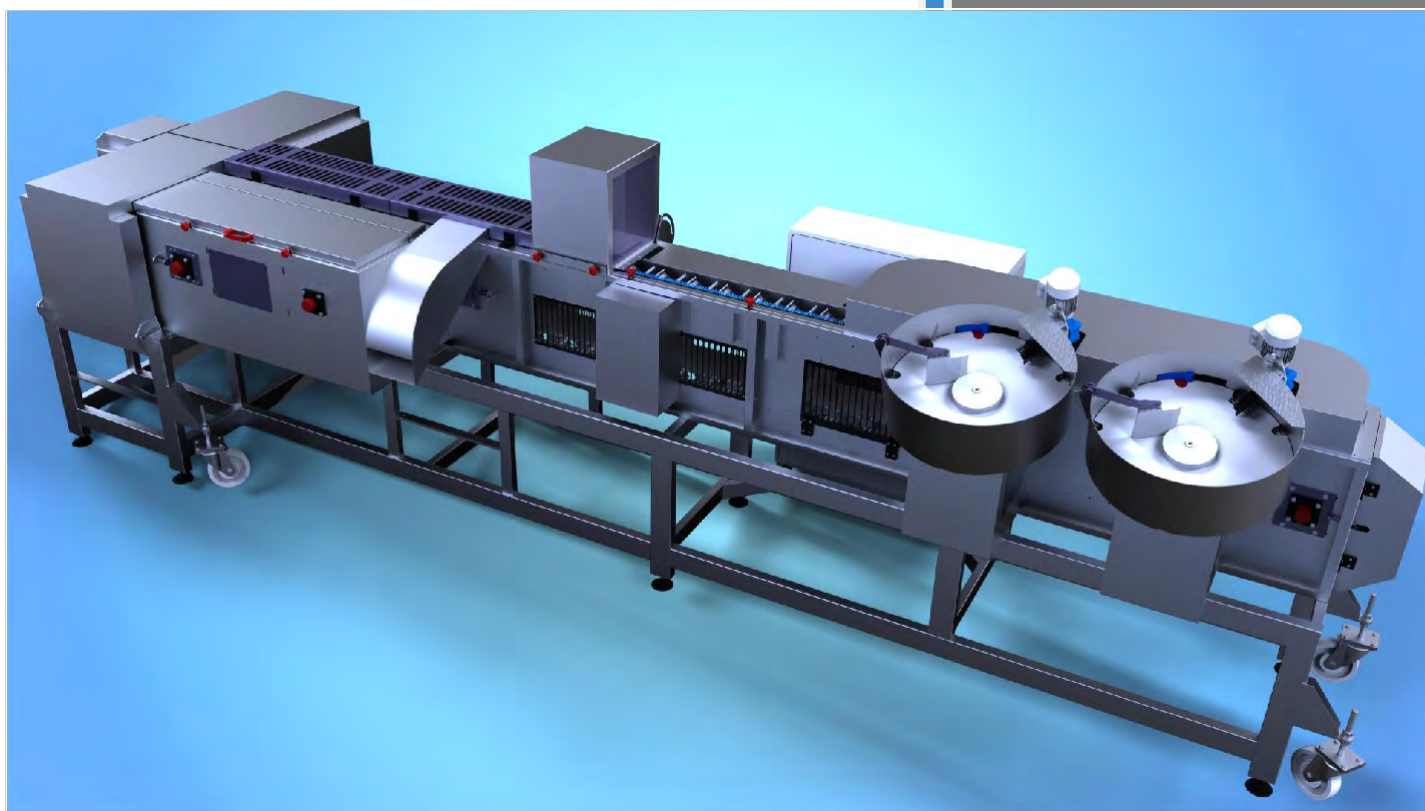


MCF-500

Caractéristiques techniques



Seditec s.a.
Industrial machinery

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA MACHINE MCF-500**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Longueur de la machine	6.5 m
Largeur de la machine	2 m
Hauteur de la machine	2,2 m
Poids approximatif	2.500 kg.

L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

Connexion	3 Phases 400/480Vca + 1 Masse
Fréquence	50Hz/60Hz
Puissance approximative	5 Kw

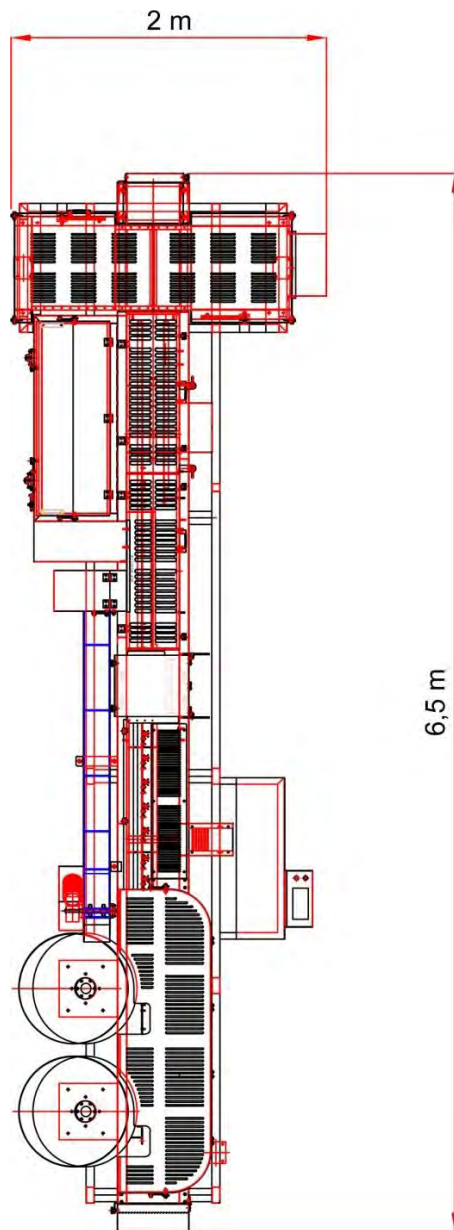
AIR COMPRIMÉ

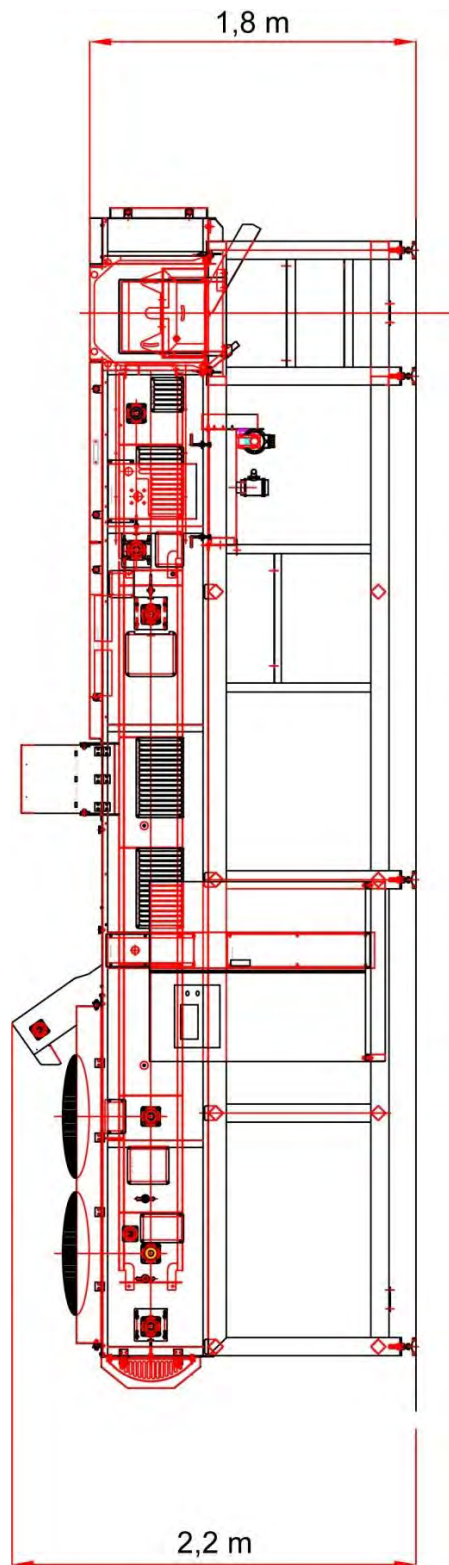
Pression	7 Kg / cm ²
Consommation	0.05m ³ /min

EAU

Pression	2-4 Kg/ cm ²
Consommation	90 litres /h

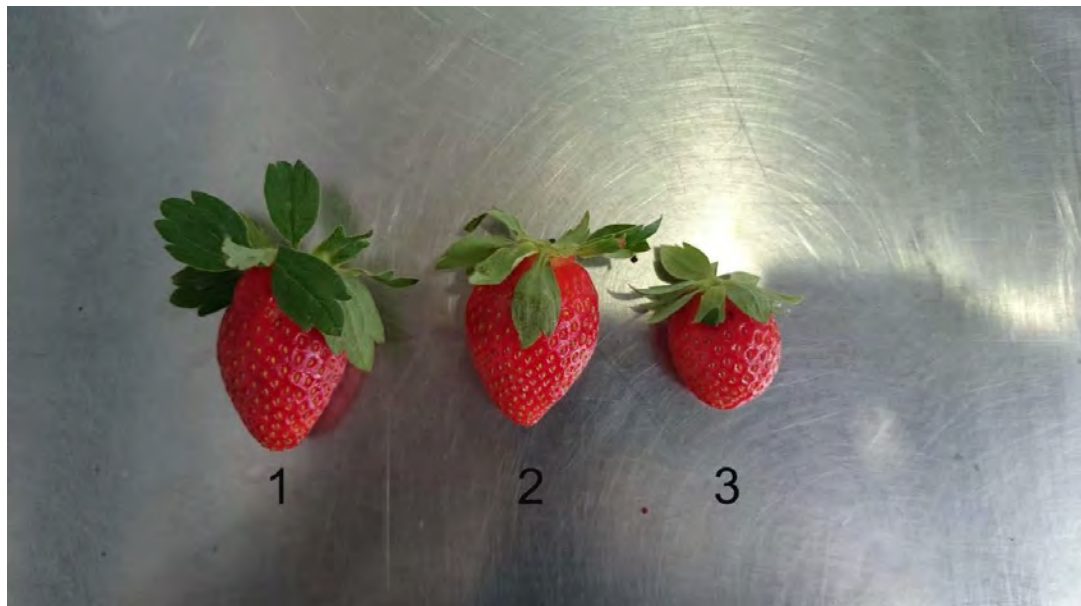
DIMENSIONS DE LA MACHINE MCF-500





FRAISES APPROPRIÉES POUR LE CAPSULAGE DANS LA MACHINE MCF-500

Fraises adaptées à la machine à boucher :



Lot de fraises adapté à la machine Equêter et couper le calice :

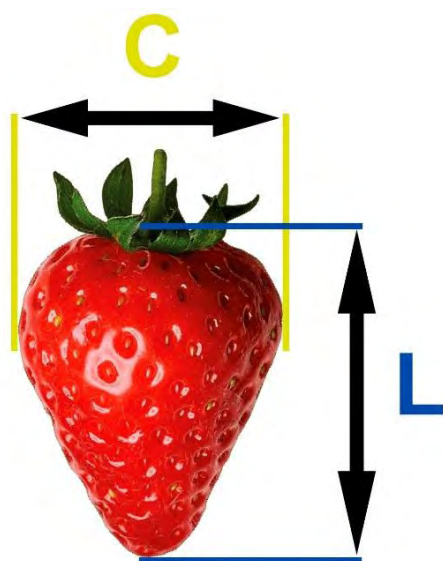


Les fraises destinées à alimenter les machines doivent être précalibrées en trois tailles : petite, moyenne et grande.

La machine traite les fraises d'un calibre minimum égal à 23 mm et d'un calibre maximum égal à 45 mm.

La performance et la production optimales de la machine MCF-500 (indiquée dans la fiche d'information) seront atteintes avec le rapport de dimension des fraises suivant :

$$\frac{\text{Hauteur (L)}}{\text{Calibre (C)}} \geq 1.3$$



Pour un rapport de dimensions inférieur à celui indiqué, les performances et la production seront moindres.

Fraises adaptées à la machine à équeuter : Fraises en forme de cône.



Fraises que la machine éjecte ou bouche de manière défectueuse : Fraises complètement rondes, fraises déformées et fraises dont la largeur est supérieure à la longueur.



Fraises inadaptées à la machine à boucher : Fraises à longues tiges.



Exemple de fraises operculées :



Exemple de tige coupée :



Détail d'une fraise après sortie de la machine :



Détail de la tige coupée :



Des lots de fraises inappropriés pour la machine :
Cette fraise peut être transformée mais augmente le pourcentage d'expulsion et de coupe incorrecte.

