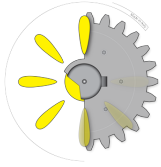




БЛИСТЕРНЫЕ МАШИНЫ MARCHESINI GROUP FC420

Фотографии

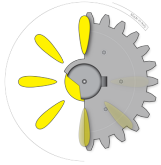




Детали продукта

категория:	БЛИСТЕРНЫЕ МАШИНЫ
машина:	FC420
Код оборудования:	IT306
Сборка:	MARCHESINI GROUP
Год сборки:	n/a

описание



Термо-формовочная машина Marchesini FC420 для предварительно заполненных шприцев с системой подачи.

Прочность, модульность, простота в эксплуатации и легкость изменения формата делают машину надежной, гибкой, эффективной и простой в обслуживании.

Основные характеристики

Независимые станции с бесщеточным двигателем

Регулируемая скорость машины по панели, вызов формата

Двойной зажим буксировочный узел
большая точность шага

Быстрая и простая смена формата без использования инструментов:

выбраны тангаж и параметры формата

автоматически с панели, выбрав рецепт в формате

Выбор и место продукты

Предназначен для подключения к сети от / до интегрированных машин

Широкий спектр систем питания

автоматическая высокоскоростных продуктов, позитивного типа

Высокая глубина формования (до 42 мм)

Также доступен в версии с нулевым отходом (FBZ)

с быстрой нарезкой (в зависимости от конфигурации формата)

Станция предварительного нагрева и формования:

Контактные нагревательные плиты, антипригарные с индивидуальным контролем температуры.

Материал нагревается на несколько шагов. Открытие плоскостей при каждой остановке машины, чтобы избежать перегрева материала. Терморегуляторы встроены в Панель управления. Механическая формовочная станция, приводимая в действие бесщеточным мотором. Механическая преформовочная станция. Термоформование достигается с помощью сжатого воздуха в сочетании с механическим преформером. Формовочная форма постоянно охлаждается.

ИЗМЕНЕНИЕ РАЗМЕРА

Простой и быстрый, без использования инструментов. Пресс-формы, направляющие и фрезы скользят по станциям со стороны оператора до фиксированного положения и фиксируются ручками.

Все переменные параметры выбираются из панели оператора, под рецепт в формат. В комплект поставки базовой машины входит специальная тележка для формования.

ВЫБОР И МЕСТО:

Pick and Place была специально разработана для кормления и обработки деликатных и хрупких продуктов. Точность выбора и подачи, автоматическая синхронизация системы с позициями захвата продукта и подачи в форматной ленте, а также простота изменения формата делают систему надежной, эффективной и инновационной.

Он разработан для обеспечения:

Максимальная простота в изменении формата (без инструментов) и с возможностью выбора настроек под рецептом панели; Большая гибкость в управляемом виде продукции; Эффективность и уход в обработке продукта;

Оптимизация времени производства за счет увеличения скорости; Максимальная простота очистки.

Выбор и место время от времени дополняется наиболее подходящей системой ввода продукта.

Шприцы поступают из машины вверх по течению, висящей на одном ряду: они ставятся на шаг синхронизатором, который постоянно откладывает их в ящики подключаемого транспортера, из которого они

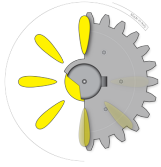
взяты в Позитив из системы Pick and Place.

Максимальная глубина формования (мм) : 42 мм

Механическая скорость, формование / сварка(альтернативное движение): 8-50 cycles/min

Стандартная механическая скорость нарезки: 8-50 cycles/min

Максимальная площадь формования (мм):



INTIMAC S.R.L.

Via XXV Aprile, 8
21054 Fagnano Olona (VA) - Italia
Tel. +39 0331 1693557
email: inti@intisrl.it

Диапазон (A): Макс 254 мм

Шаг (B): 320 мм

Максимальная площадь резания (мм):

Диапазон (A): 248 мм

Шаг (B): 310 мм

Скорость: Макс 48000 / ч

Высота выхода: 800-860 мм

Установленная мощность: с паяльной станцией: 36 кВт; без паяльной станции: 30 кВт

Расход сжатого воздуха (6-8 бар): с паяльной станцией: 1150 НЛ / мин; без паяльной станции: 1000 НЛ/мин

Расход воды охлаждения: с паяльной станции: прибл. 370 л / ч; без паяльной станции: ок. 300 л/ч

Вес нетто: 7000 кг