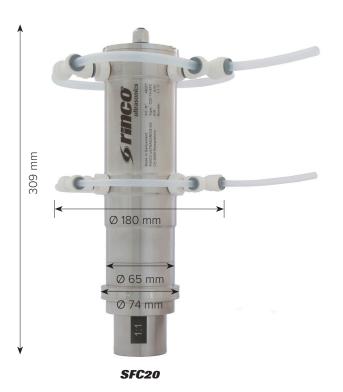
# Special Food Converter SFC20





AROUND YOU EVERY DAY

# SFC20 - Special Food Converter



# **Cortes más limpios**

Con el convertidor de ultrasonidos SFC20, el **corte y el porcionado automatizados de alimentos** se convierte en una tarea limpia y rápida.

Su carcasa a prueba de filtraciones de agua y polvo (IP69) de acero inoxidable permite utilizarlo en zonas húmedas y limpiarlo in situ. El sistema de refrigeración inteligente mantiene constantemente una temperatura de funcionamiento baja, permitiendo por tanto un uso duradero.

Su diseño y los accesorios convierten el SFC20 en la opción perfecta en grandes panaderías, queserías y confiterías industriales para el montaje en líneas de automatización y robots.

KHZ	Frecuencia de funcionamiento:	20 kHz
KG	Peso:	4,0 kg
	Generadores compatibles:	AGM Pro20 AGM2-20 AGM20 SDG20 RDG20
	Amplificación integrada:	posibilidad de elegir desde 1:0,5 hasta 1:1,5





# **SFC20** – Resumen de las ventajas

# **P69**

### **DISEÑO HIGIÉNICO | IP69**

La forma y el material proporcionan un mayor nivel de higiene y una fácil **limpieza in situ**. La carcasa está fabricada en **acero inoxidable** y el cable HF es de **teflón resistente a ácidos y álcalis**.

### **CONSTRUCCIÓN RÍGIDA**

La estable estructura del SFC20 ofrece una óptima transmisión acústica, proporcionando cortes de alta calidad y reproducibles.

### **BOOSTER - AMPLIFICACIÓN DE LA AMPLITUD**

El booster le permite amplificar la amplitud. Puede elegir entre las siguientes relaciones de amplificación:

- 1:0.5
- 1:0.8
- 1:1
- 1:1,5

# SELECCIONE LA LONGITUD DE CABLE ADECUADA

Se ofrecen diferentes longitudes para el cable HF de teflón resistente a ácidos y álcalis, lo que permite adaptarlo al entorno de su sistema de corte. Para el SFC20, se ofrecen las siguientes longitudes de cable:

- 1 m
- 2,5 m
- 5 m
- 8 m
- 15 m





### **SONOTRODOS DE CORTE**

El SFC20 se completa con los sonotrodos de corte de gran calidad fabricados de forma específica para clientes, con recubrimiento resistente a ácidos o álcalis o antiadherente. Gracias a la reducida formación de fuerza, **las cuchillas de ultrasonidos se deslizan fácilmente por los alimentos**, sin deformar los productos. Incluso los alimentos con rellenos de frutos secos, por ejemplo, pueden cortarse de forma limpia y **sin deformaciones**.

Los **cortes más rápidos, limpios y reproducibles**, que no dejan residuos en la cuchilla, aumentan la calidad de sus productos y la productividad de su empresa.

Gracias a su
recubrimiento
antiadherente, el corte
de queso gorgonzola,
por ejemplo, no deja
residuos en la cuchilla.



Adaptamos específicamente la forma de la cuchilla de corte al producto.



Los recubrimientos protegen la cuchilla de corte de las cargas alcalinas o ácidas, por ejemplo, al cortar quesos de cabra o panes con sosa cáustica.



Nuestros sonotrodos de corte se mantienen afilados como una cuchilla para un corte limpio.



Las cuchillas dentadas son especialmente adecuadas para cortar alimentos envasados con film.

# INTEGRACIÓN EN LÍNEAS DE AUTOMATIZACIÓN

El SFC20 está especialmente diseñado para el corte y el porcionado de alimentos por ultrasonidos y cumple las altas exigencias de higiene de la industria de los alimentos.









### **REFRIGERACIÓN POR AIRE HOMOGÉNEA**

### SISTEMA DE REFRIGERACIÓN INTELIGENTE



Para que los componentes del sistema de ultrasonidos no se calienten ni siquiera durante un uso continuado, el SFC20 cuenta con refrigeración por aire inteligente integrada. En la carcasa, los componentes se refrigeran en un ángulo de 360°. Para un intercambio de aire constante, las salidas de aire tienen un diámetro mayor que las entradas.

# c c

### **CORTES MÁS ESTÉTICOS**

Los ultrasonidos ofrecen usos muy versátiles. Ya se trate de carne rellena, quesos o pan tostado, los ultrasonidos proporcionan cortes rápidos y limpios sin deformar el producto.





## DÉJESE CONVENCER POR LA ALTA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RINCO

### **FIABLE**

Los productos RINCO funcionan con un alto grado de **fiabilidad** y cuentan con una **larga vida útil.** 

### **AHORRO DE TIEMPO**

Nuestros productos están prácticamente exentos de mantenimiento.

### **SERVICIO EN TODO EL MUNDO**

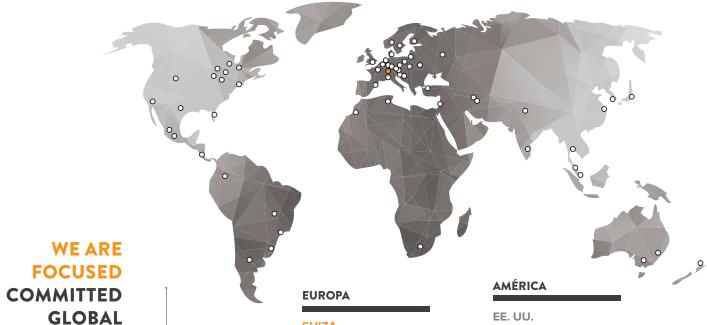
Si necesita asistencia, nuestra red mundial de servicio está a su entera disposición. Nuestros empleados y socios estarán encantados de asistirle presencialmente, antes, durante y después del proceso de compra en todo lo que necesite. Con nosotros, puede dar por hecho un servicio de calidad superior.



Si necesita más información, estaremos encantados de atenderle. Contacte con nosotros a través de: info@rincoultrasonics.com o +41 (0)71 466 41 00.









LOCAL

MÁS INFORMACIÓN EN

rincoultrasonics.com info@rincoultrasonics.com +41 71 466 41 00

> Industriestrasse 4 CH-8590 Romanshorn Suiza

### **SUIZA**

rincoultrasonics.ch

### **ALEMANIA**

rincoultrasonics.de

### **FRANCIA**

rinco-france.com

### **ESPAÑA**

rincoultrasonics.es

### **ITALIA**

rincoultrasonics.it

### **SUECIA**

rincoultrasonics.se

### **DINAMARCA**

rincoultrasonics.dk

### **POLONIA**

rincoultrasonics.pl

rinco-usa.com

### **MÉXICO**

rincoultrasonics.mx

### **ASIA**

### **CHINA**

rincochina.com

### INDIA

rincoindia.com

### **JAPÓN**

uthe.co.jp

### **MALASIA**

rincoultrasonics.com.my

### ÁFRICA

### **MARRUECOS**

rincoultrasonics.com













