



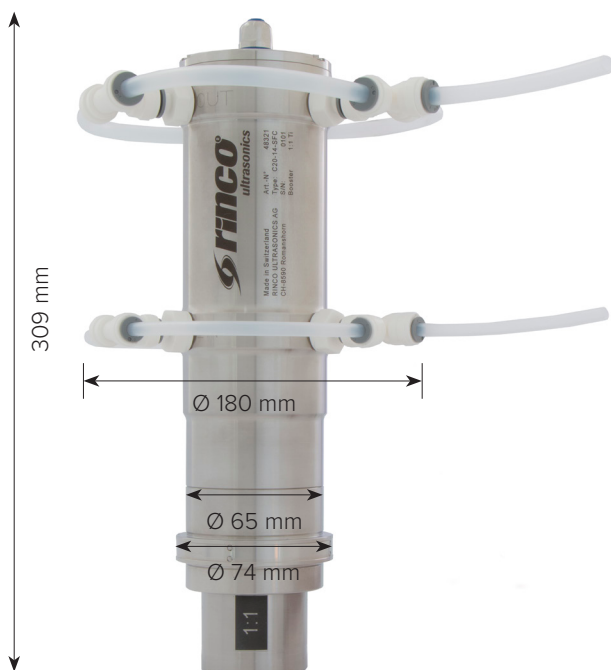
Convertitore di alimenti speciali **SFC20**



 **rinco**[®]
ultrasonics

AROUND YOU EVERY DAY

SFC20 - Convertitore di alimenti speciali



SFC20

KHZ Frequenza di lavoro: 20 kHz

 **Peso:** 4,0 kg

Generatori compatibili:

- AGM Pro20
- AGM2-20
- AGM20
- SDG20
- RDG20

Rinforzo integrato: Selezionabile da 1:0,5 a 1:1,5

Tagli puliti

Con il convertitore ad ultrasuoni SFC20, il **taglio e il porzionamento automatici degli alimenti** sono puliti e rapidi.

L'alloggiamento **impermeabile e antipolvere (IP69)** in acciaio inossidabile ne consente l'utilizzo in ambienti umidi e la pulizia in loco. Un **sofisticato sistema di raffreddamento** mantiene costantemente bassa la temperatura di lavoro e consente quindi un **uso permanente**.

Il design e gli accessori rendono l'SFC20 un partner perfetto in grandi panifici industriali, caseifici e processori di prodotti dolciari per l'installazione in linee di automazione e robot.



GENERATORE DI ULTRASUONI AGM PRO
Ulteriori informazioni relative alla potenza e alle caratteristiche sono consultabili nella brochure del prodotto "Serie AGM Pro"

SFC20 – I vantaggi in breve

IP69

DESIGN IGIENICO | IP69

Forma e materiale assicurano maggiore igiene e facilità di **pulizia sul posto**. L'alloggiamento è in **acciaio inossidabile**, il cavo AF in **teflon resistente ad acidi e alcali**.

STRUTTURA RIGIDA

La struttura stabile dell'SFC20 garantisce una trasmissione del suono ottimale e quindi tagli di alta qualità e riproducibili.

BOOSTER - AMPLIFICAZIONE DELL'AMPIEZZA

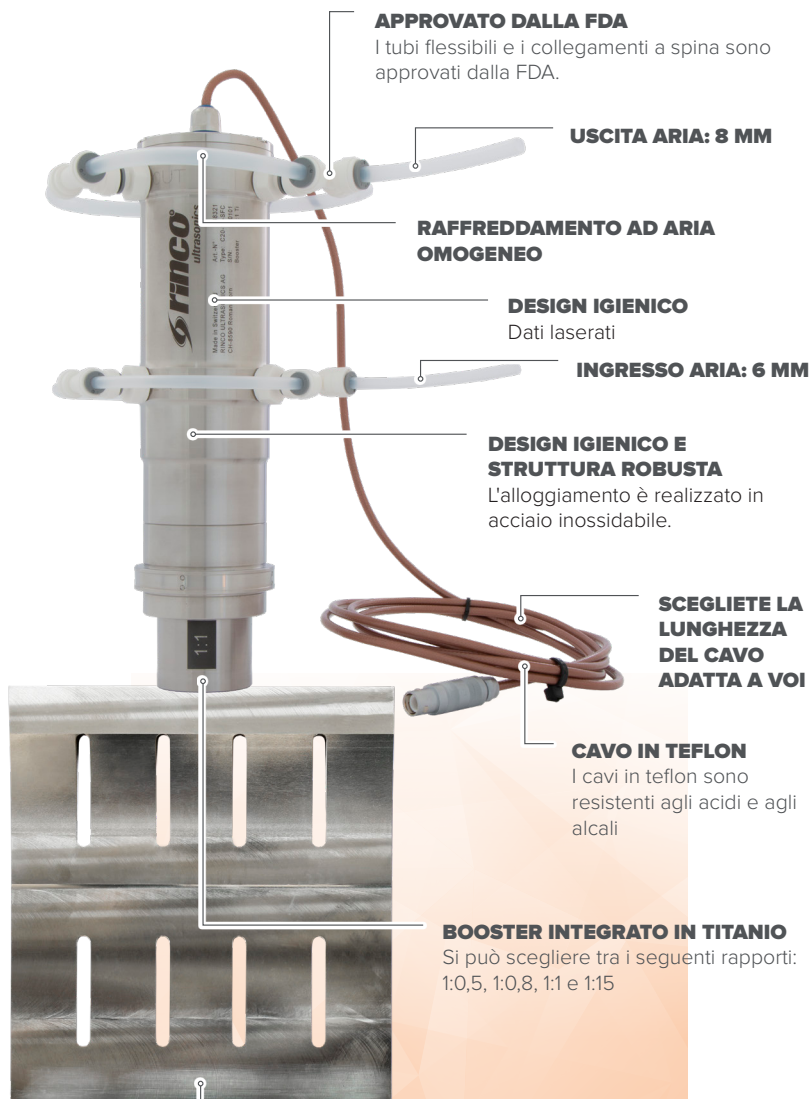
Con il booster si può aumentare l'ampiezza. Si può scegliere il rapporto del guadagno:

- 1:0,5
- 1:0,8
- 1:1
- 1:1,5

SCEGLIERE LA LUNGHEZZA DEL CAVO APPROPRIATA

Sono disponibili diverse lunghezze dei cavi AF in teflon resistenti agli acidi e agli alcali che si adattano all'ambiente del sistema di taglio. Le seguenti lunghezze dei cavi sono disponibili per l'SFC20:

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



APPROVATO DALLA FDA

I tubi flessibili e i collegamenti a spina sono approvati dalla FDA.

USCITA ARIA: 8 MM

RAFFREDDAMENTO AD ARIA OMOGENEO

DESIGN IGIENICO

Dati laserati

INGRESSO ARIA: 6 MM

DESIGN IGIENICO E STRUTTURA ROBUSTA

L'alloggiamento è realizzato in acciaio inossidabile.

SCEGLIETE LA LUNGHEZZA DEL CAVO ADATTA A VOI

CAVO IN TEFLON

I cavi in teflon sono resistenti agli acidi e agli alcali

BOOSTER INTEGRATO IN TITANIO

Si può scegliere tra i seguenti rapporti: 1:0,5, 1:0,8, 1:1 e 1:15

SONOTRODO DA TAGLIO PERSONALIZZATO

I sonotrodi da taglio sono appositamente progettati e abbinati al prodotto da tagliare.

SONOTRODI DI TAGLIO

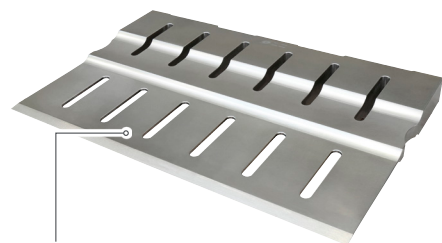
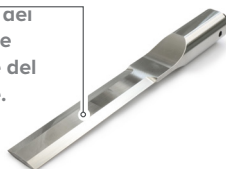
I sonotrodi di taglio di alta qualità, creati su misura per il cliente con rivestimento resistente agli alcali e agli acidi o antiaderente completano l'SFC20. Grazie all'accumulo a bassa forza, **i coltelli ad ultrasuoni scivolano senza sforzo attraverso gli alimenti** senza deformare i prodotti. Anche gli alimenti con inserti come le noci possono essere tagliati in modo pulito e **senza deformazioni**.

Un **taglio rapido, pulito e riproducibile** senza residui sul coltello aumenta la qualità dei vostri prodotti e la produttività della vostra azienda.

Grazie a un rivestimento antiaderente, ad esempio, non rimangono residui sul coltello durante il taglio del gorgonzola.



Adattiamo la forma del coltello da taglio alle esigenze specifiche del prodotto del cliente.



I rivestimenti proteggono il coltello da taglio da carichi alcalini o acidi, ad esempio quando si tagliano formaggio di capra o panini tedeschi al sale.



I nostri sonotrodi da taglio hanno un taglio affilatissimo per un taglio netto.



I coltelli da taglio dentati sono particolarmente adatti per tagliare alimenti avvolti in fogli.

INTEGRAZIONE NELLE LINEE DI AUTOMAZIONE

L'SFC20 è stato appositamente sviluppato per il taglio e il porzionamento degli alimenti mediante ultrasuoni e soddisfa gli elevati requisiti igienici dell'industria alimentare.



RAFFREDDAMENTO AD ARIA OMOGENEO



SOFISTICATO SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

Affinché i componenti ad ultrasuoni non si riscaldino nemmeno durante l'uso a lungo termine, per l'SFC20 è stato integrato un sofisticato raffreddamento ad aria. I componenti sono ventilati a 360° nell'alloggiamento. Le uscite per l'aria hanno un diametro maggiore rispetto alle prese d'aria per garantire uno scambio d'aria costante.



TAGLI ESTETICI

Gli ultrasuoni possono essere usati in molti modi diversi. Che si tratti di involtini, formaggio o toast: gli ultrasuoni assicurano un taglio rapido e pulito senza deformazioni del prodotto.



LASCIATEVI CONVINCERE DELL'ELEVATA QUALITÀ DEI PRODOTTI RINCO

AFFIDABILE

I prodotti RINCO lavorano in modo molto **affidabile** e presentano una **lunga durata**.

RISPARMIARE TEMPO

I nostri prodotti sono pressoché esenti da manutenzione.

ASSISTENZA IN TUTTO IL MONDO

Se dovesse essere necessaria l'assistenza, la nostra rete è a vostra disposizione in tutto il mondo. I nostri dipendenti e partner sono pronti ad assistervi e supportarvi a 360° in situ prima, durante e dopo il processo di acquisto. Da noi potete aspettarvi un servizio di prima classe.

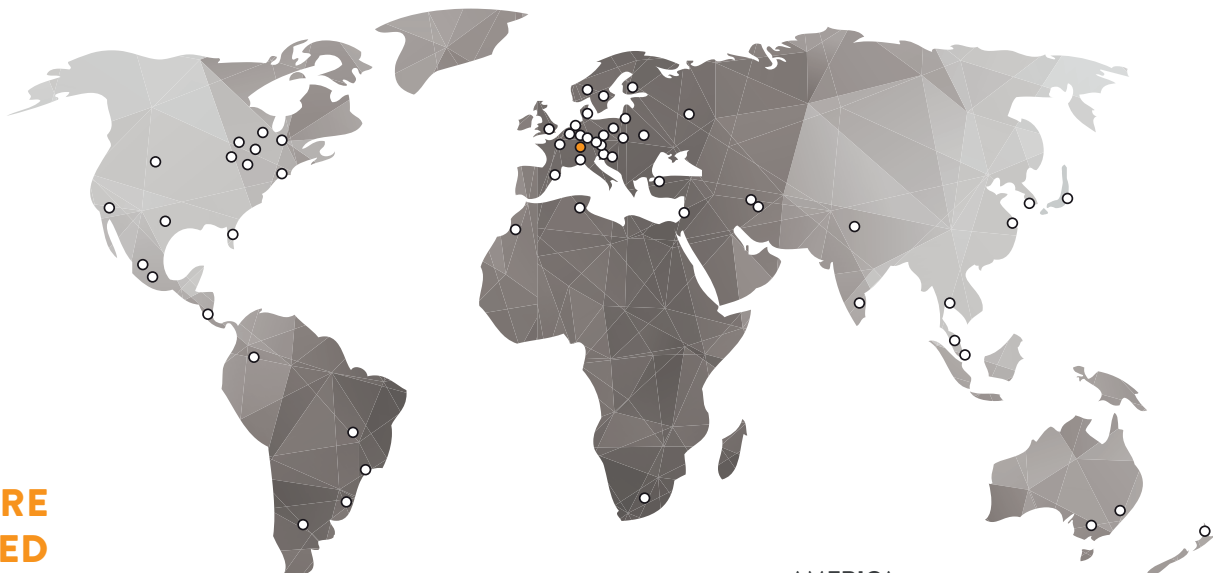


EFFICIENT RINCO
AFTER SALES SERVICE

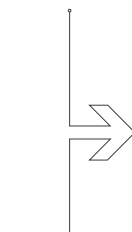
Vi forniamo volentieri altre informazioni! Contattateci a:
info@rincoultrasonics.com o +41 (0)71 466 41 00.

SFC20

rinco[®]
ultrasonics



**WE ARE
FOCUSED
COMMITTED
GLOBAL
LOCAL**



EUROPA

SVIZZERA

rincoultrasonics.ch

GERMANIA

rincoultrasonics.de

FRANCIA

rinco-france.com

SPAGNA

rincoultrasonics.es

ITALIA

rincoultrasonics.it

SVEZIA

rincoultrasonics.se

DANIMARCA

rincoultrasonics.dk

POLONIA

rincoultrasonics.pl

AMERICA

USA

rinco-usa.com

MESSICO

rincoultrasonics.mx

ASIA

CINA

rincochina.com

INDIA

rincoindia.com

GIAPPONE

uthe.co.jp

MALAYSIA

rincoultrasonics.com.my

AFRICA

MAROCCO

rincoultrasonics.com



ALTRE INFORMAZIONI AL

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

Industriestrasse 4
CH-8590 Romanshorn
Svizzera



SWISS MADE
SINCE 1976