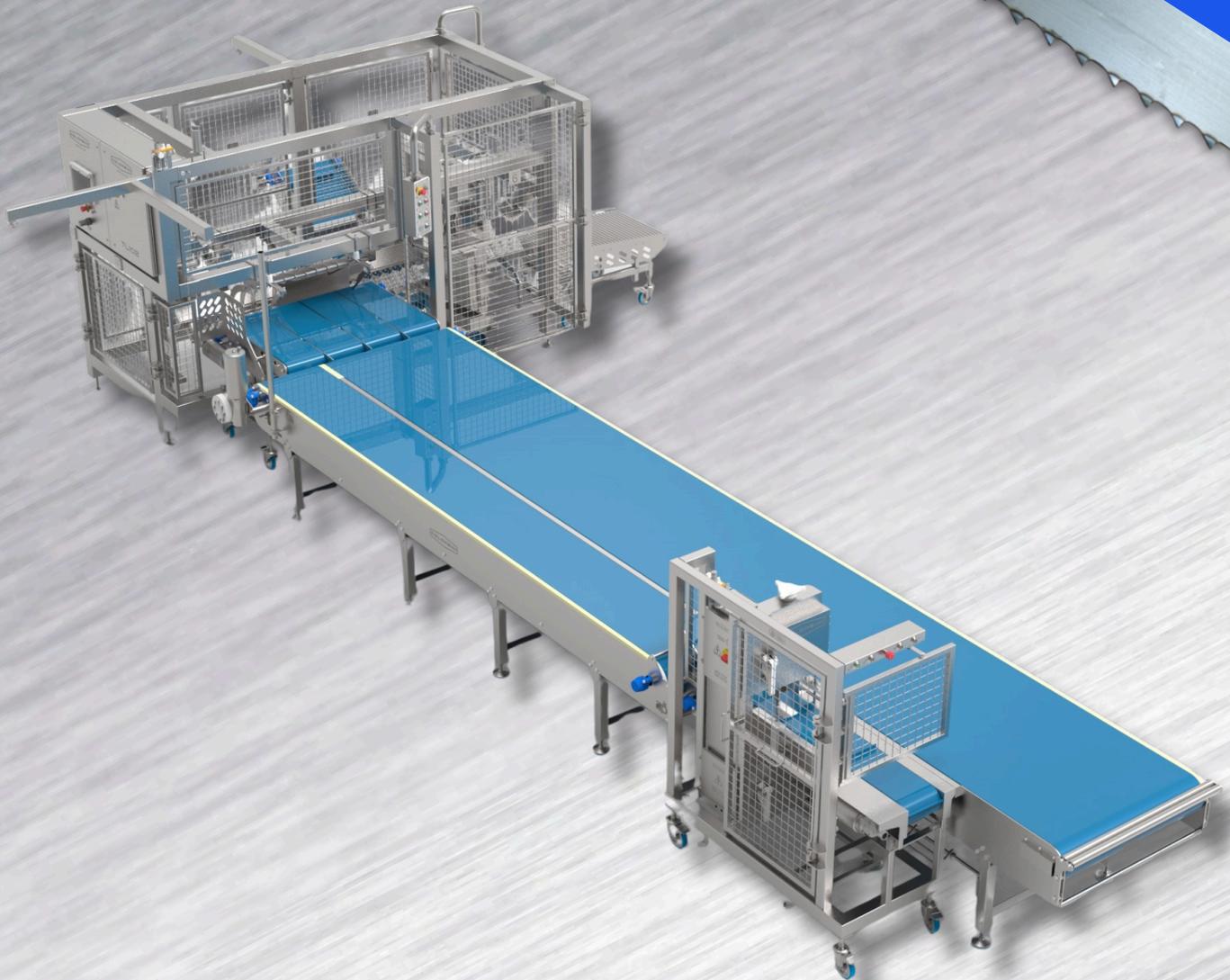




10



TL 102 TAGLIA LOMBI SUINI

TL 102-Macchina per la separazione della costina dal lombo suino.

La TL 102 è un derivato della TL101, questa versione si distingue per l'utilizzo esclusivo della tecnologia di taglio della costina, consentendo un processo semplificato e di minor ingombro.

E' possibile completare i tagli di coda e fondello inserendo nella linea la STF sia prima che dopo la TL.

Il completamento della linea avviene con:

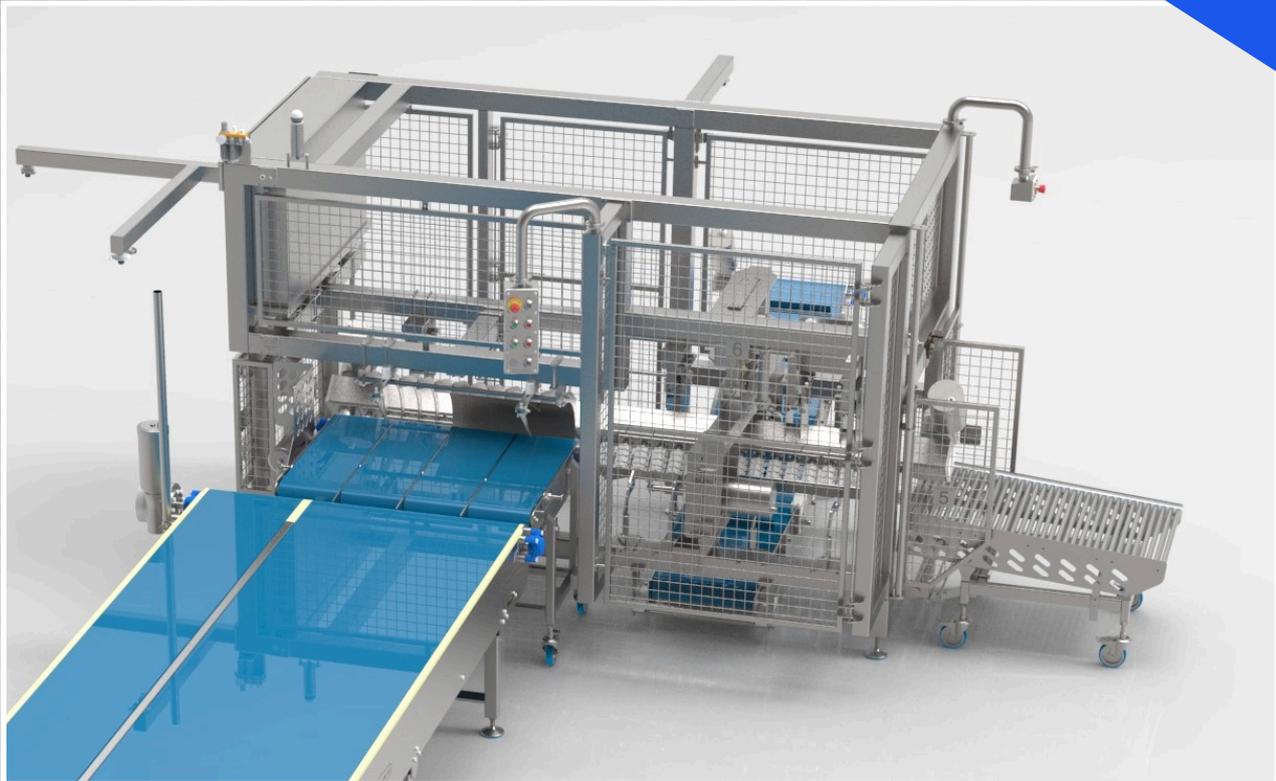
- Nastro laterale di raccolta costina tagliata e riposizionamento in quota.*
- Uscita lombo , con rulliera o nastro trasportatore.*
- Protezioni perimetrali con aperture controllate.*
- Regolazione taglio altezza costina effettuabile dall'esterno.*
- Elevati standard di sicurezza.*

L'obiettivo principale della tecnologia TL è ottimizzare l'intero sistema di produzione, riducendo spostamenti di materiale e tempi morti, e specializzando le mansioni dei lavoratori per rendere ogni movimento semplice, sicuro e facilmente addestrabile.

Questo tipo di equipaggiamento è sempre progettato e costruito a misura per essere inserito in linee esistenti .

Motoriduttori inox IP69K controllati da variatore di frequenza regolabili.

Velocità operativa di circa 1000 lombi all'ora, assicurando elevata produttività



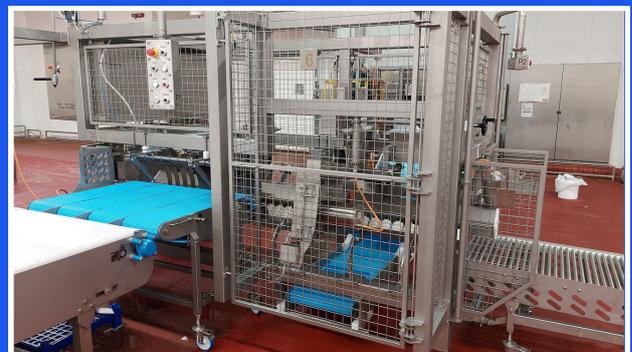
TAGLIO COSTINE



TAGLIO FONDELLO E CODA



SCARICO COSTINE



SCARICO LOMBI