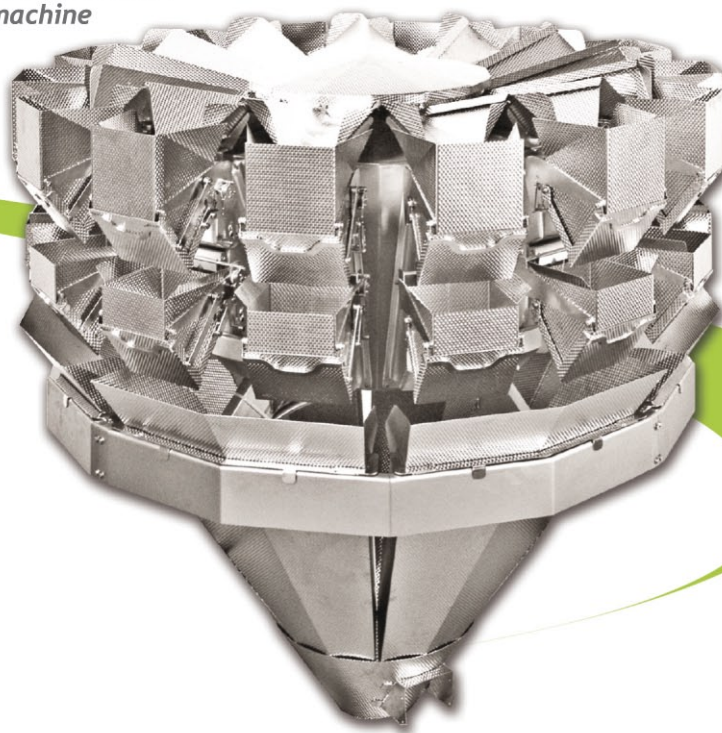






W14


PESATRICE MULTITESTE CIRCOLARE
multihead weighing machine





 La pesatrice multiteste mod. W14 è dotata di 14 teste con trasduttore industriale ad alta velocità e possiede un'elettronica in grado di programmare fino a 100 configurazioni diverse.

Costruita attorno ad un guscio ermetico monolitico interamente in acciaio INOX per rispettare gli standard HACCP, la W14 è dotata di distributori radiali, cestelli e settori di scarico smontabili senza utensili e componenti elettrici ed elettronici alloggiati in un armadio elettrico INOX separato e di facile accesso. Tutte le operazioni di regolazione sono gestite da un solo operatore tramite l'utilizzo di un telecomando a cavo. Il range di temperatura d'esercizio da -10° a +50° ne permette l'utilizzo nelle condizioni più avverse, dai surgelati ai prodotti caldi da forno. La macchina è dotata di una serie di vibratori tipo TRF che hanno una grande ampiezza di vibrazione per muovere anche prodotti particolarmente leggeri e delicati a grande velocità. La dimensione e la geometria dei canali permettono di lavorare prodotti a foglia lunga al di sopra degli standard.

 The multihead weighing machine W14 is provided with 14 heads and a high-speed industrial transducer and can programme up to 100 different configurations. Entirely made of stainless steel to comply with HACCP Standard and built around an hermetic monocoque body, it is provided with radial feeders, buckets and segmented discharge chutes which can be comfortably disassembled without tools and are quick-and-easy-to-clean. All the electric and electronic components are placed in a separate electric board of stainless steel with an easy access. All the adjustment operations are managed by a sole operator by means of a cable remote control. Extended temperature range from -10° to +50° allows processing in adverse conditions both frozen products and hot bakery products. The machine is equipped with several vibrators type TRF for a generous vibration amplitude to move delicate and light products at a high speed. The channels dimension and geometry allows to process long-leaves produces out of standard sizes.

 La peseuse à têtes multiples mod. W14 est dotée de 14 têtes grande vitesse et peut recevoir jusqu'à 100 configurations diverses. Fabriquée autour d'une coque hermétique entièrement en inox pour respecter les normes HACCP, la balance est équipée de distributeurs, de bennes et de canaux de déchargement démontables sans outil pour un nettoyage facile et rapide. En outre, tous les composants électriques et électroniques sont logés dans une armoire électrique inox séparée et facile d'accès. La plage de températures de service de -10° à +50° en permet l'utilisation dans les conditions les plus difficiles, des surgelés aux produits chauds sortant du four. La machine est dotée d'une série de vibreurs type TRF, qui ont une grande amplitude de vibration pour déplacer à grande vitesse des produits particulièrement légers et fragiles. Les dimensions et la géométrie des canaux permettent de traiter des produits à feuilles longues au-dessus des standards.

 Die Hochleistungs-Computer-Wiegemaschine W14 ist mit 14 Waagen ausgerüstet und verfügt über eine Steuerung in der bis zu 100 Programme gespeichert werden können. Um einen hermetisch geschlossenen Maschineblock aus Edelstahl sind die leicht demontierbaren Wiegebehälter angeordnet. Somit ist eine optimale Reinigung problemlos möglich und die HACCP-Vorschriften werden eingehalten. Die Steuerung der Anlage befindet sich in einem separaten Edelstahlschaltschrank um einfache Zugänglichkeit zu gewährleisten. Alle Maschineneingaben können über eine kabelgeführte Bedieneinheit ausgeführt werden. Die Waage kann problemlos in einem Temperaturbereich von -10 bis +50°C eingesetzt werden. Durch den Einsatz von leistungsfähigen TRF Vibratoren können u.a. sehr leichte und empfindliche Produkte mit hoher Geschwindigkeit transportiert werden. Die Form der Dosiervibratoren erlaubt auch die Verarbeitung von Produkten mit langen Blättern.

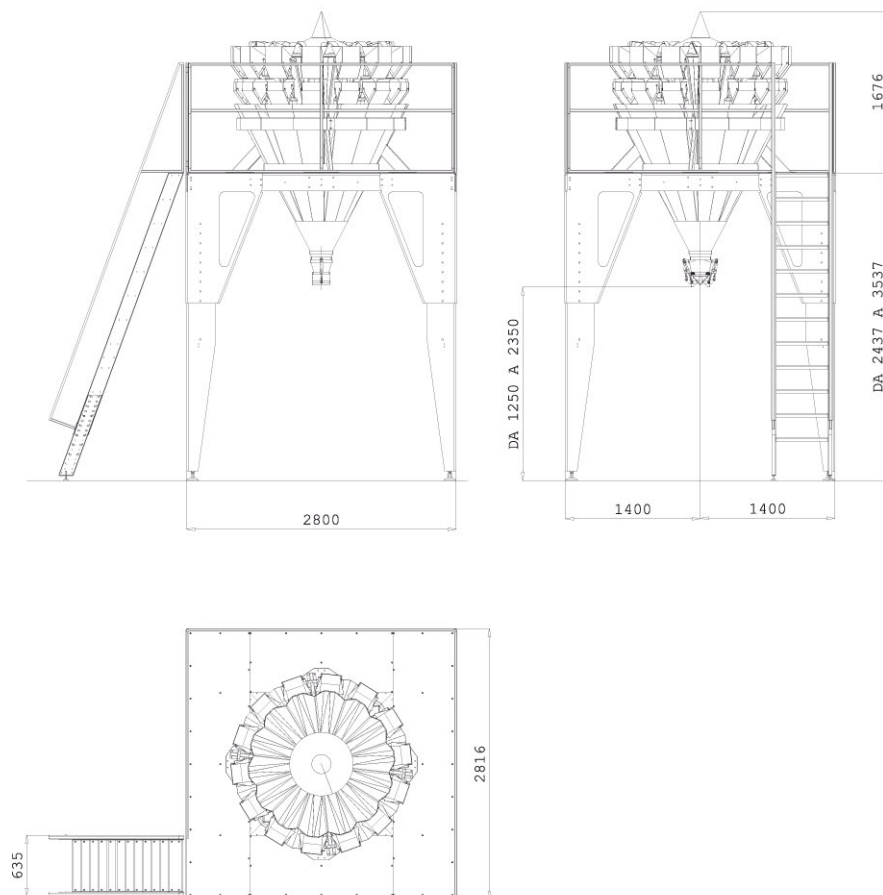
 La pesadora multitest W14 está dotada con 14 cabezas con transductor industrial a alta velocidad y posee una electrónica capaz de programar hasta 100 configuraciones diferentes. Construida alrededor de una cáscara hermética monolítica completamente de acero INOXIDABLE para respetar los estándares HACCP, el multitest está dotado con distribuidores radiales, cestas y sectores de descarga desmontable sin utensilios y componentes eléctricos y electrónicos alojadas en un armario eléctrico INOXIDABLE separado y de fácil acceso. Todas las operaciones de regulación son administradas por un solo operador para el empleo de un mando a distancia a cable. El rango de temperatura de ejercicio de -10° a +50° permite su empleo en las condiciones más adversas, de los congelados a los productos calientes de horno.

La máquina está dotada con una serie de vibrador tipo TRF que tiene una gran amplitud de vibración para también mover productos particularmente ligeros y delicados a gran velocidad. La dimensión y la geometría de los canales permiten trabajar productos a hoja larga por encima de los estándares.



PESATRICE MULTITESTE CIRCOLARE multihead weighing machine

W14



Dati tecnici principali - Technical characteristics

assorbimento elettrico - power consumption	2,5 KW
gamma di pesatura - weighing range	20-4000 gr
lunghezza max prodotto - max product length	160 mm
n° teste di pesatura - n° of weighing heads	14
velocità max di pesata - max weighing speed	70 pesate/min - drops/min
volume cestelli - buckets volume	4500 cc
azionamento apertura cestelli buckets opening operation	motori passo-passo step by step motor
consumo aria compressa - air consumption	si-15 NL/min.

GNA PACKAGING s.r.l.
via Piemonte, 56 - zona ind.le Quaderna
40064 Ozzano Emilia (BO)
tel. +39 051 798694 fax +39 051 798386

info@gnapackaging.com www.gnapackaging.com

 **GNA**[®]
PACKAGING