IPEKA

MASTERSLICER 1A

Cortadora industrial de cuchillas de banda con grosor de rebanada ajustable





Masterslicer 1A es una cortadora industrial de cuchillas de banda con ajuste automático del grosor de rebanada, fabricada por Ipeka Automation en Finlandia. El grosor se elige en la pantalla táctil y la máquina ajusta las cuchillas.

Es adecuada para panaderías que cortan pan en varios grosores cada día. El firme soporte de las cuchillas da rebanadas tan precisas como una rejilla fija, con todo tipo de pan.

Junto con las ensacadoras de Ipeka, Masterslicer 1A forma una línea de corte y embolsado semiautomática o totalmente automática.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

01 Cambio automático del grosor
El grosor de rebanada se ajusta en la pantalla táctil dentro del rango de la máquina, p. ej. 10–15 mm.

02 Soporte firme de las cuchillas
Los paquetes de guías superior e inferior mantienen rectas las cuchillas en panes blandos y crujientes.

03 Tensado con células de carga
Tensado motorizado con células de carga y parada automática por rotura en ambos tambores.

04 Entrada motorizada
Cintas inferior, superior y laterales llevan los panes a las cuchillas de forma continua.

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com



Panes de corteza dura en la cinta de entrada

GROSOR DE REBANADA A DEMANDA

En una cortadora de cuchillas de banda fija, el grosor de rebanada lo determina la rejilla de guías, y un grosor nuevo exige una rejilla nueva. En Masterslicer 1A, el mecanismo de ajuste mueve las guías de cuchillas. El operario introduce el nuevo grosor en la pantalla táctil y la máquina ajusta la separación de ambos paquetes de guías.

Ajuste en la pantalla táctil

El nuevo grosor se introduce en la página de grosor de rebanada y se aprueba. Antes, la cortadora se limpia y se vacía.

Rango elegido al pedir

El mecanismo de ajuste se construye para un rango: 10–15, 11–16,5, 12–18 o 14–22 mm. Dentro de él, el grosor se ajusta libremente.

Tipos de guías

Las guías cerámicas permiten rebanadas desde 10 mm. Las guías de metal duro con varillas de 4 o 5 mm se usan desde 11 y 12 mm.



Cuchillas de banda entre las varillas de las guías

Guías de cuchillas

Las guías mantienen las cuchillas de banda a la separación correcta y alineadas mientras el pan pasa entre ellas. Forman dos paquetes, uno por encima y otro por debajo del punto de corte, de modo que las cuchillas quedan apoyadas a ambos lados del pan.

Los mecanismos de ajuste están en carcasas cerradas. Una soplante mantiene las carcasas en sobrepresión, y las migas de pan quedan fuera del mecanismo. Las guías permanecen en su sitio durante la limpieza y el cambio de cuchillas.

Entrada y salida

Las cintas motorizadas inferior, superior y laterales llevan los panes a las cuchillas en una fila continua; cada pan empuja al anterior a través de las cuchillas en movimiento. El pan se alimenta a mano o directamente desde el enfriamiento.

Los panes rebanados salen por la cinta de salida hacia el embolsado. Las guías opcionales de expulsión separan las rebanadas de extremo, y la guía divisoria central parte los panes en dos.



Pan blanco rebanado en la cinta de salida

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com



Página de ajuste del grosor de rebanada, rango 12–18 mm

Control

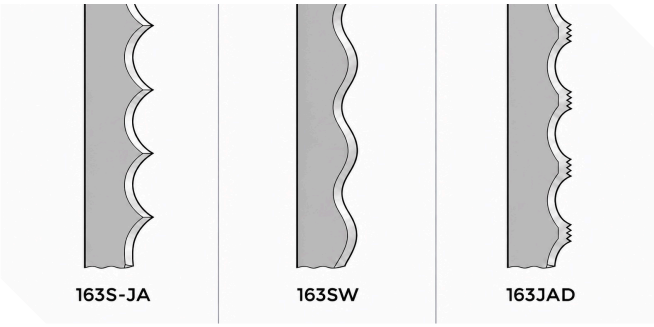
Masterslicer 1A se maneja desde un panel táctil Weintek. La página de inicio muestra el grosor de rebanada actual; tensión y velocidades tienen sus propias páginas.

Las células de carga miden la tensión de las cuchillas y la máquina las tensa automáticamente. Un Tosibox opcional da al departamento de automatización de Ipeka una conexión remota segura.

Cuchillas de banda

Masterslicer 1A usa bucles de cuchilla de 163 pulgadas. La 163S-JA de filo festoneado es la cuchilla estándar y sirve para la mayoría de panes. La 163SW de filo ondulado está pensada para pan blanco de miga muy fina, y la 163JAD, festoneada con dientes adicionales, para pan pesado de corteza muy dura.

Para pan pegajoso, como el de centeno, sin gluten o con frutas, la lubricación opcional mantiene limpias las cuchillas.



Perfiles de cuchilla 163S-JA, 163SW y 163JAD

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Rango de ajuste	Uno de: 10–15, 11–16,5, 12–18 o 14–22 mm
Tipos de pan	Todo tipo de pan: blanco, oscuro, de masa madre, etc.
Capacidad de corte	Hasta 70 panes/min, según el pan
Cuchillas de banda	Bucles de 163 pulgadas, varias opciones de perfil
Tensado de cuchillas	Motorizado, con células de carga
Rotura de cuchilla	En ambos tambores, parada automática

Sistema de control	Yaskawa: controlador, variadores y servomotores
Interfaz de usuario	Panel táctil Weintek
Motor principal (giro de cuchillas)	5,5 kW SEW Eurodrive
Alimentación eléctrica	Trifásica, 400 V 50 Hz / 480 V 60 Hz
Aire comprimido	6 bar, limpio y seco

OPCIONES

- Guías de cuchillas adicionales para más rebanadas
- Lubricación de cuchillas para pan pegajoso
- Rascadores de tambores de cuchillas
- Guías de expulsión de rebanadas de extremo
- Guía divisoria central
- Cinta de entrada adicional o alimentador de paletas
- Salida con transportador de barras para Loafmaster
- Dispositivo de conexión remota Tosibox
- Bastidor, puertas y cubiertas de acero inoxidable
- Masterslicer 2A reforzada (tambores de 320 mm, 7,5 kW)

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com