IPEKA

MASTERSLICER 1W

Cortadora industrial de cuchillas de banda para pan



Masterslicer 1W es una cortadora industrial de cuchillas de banda, de alta capacidad, para pan blanco y multicereal, fabricada por Ipeka Automation en Finlandia. Procesa panes blandos y crujientes, blancos y oscuros.

Las cuchillas de banda se tensan entre dos tambores de cuchillas de acero con cromado duro. Las guías de metal duro y las cuchillas de larga duración mantienen las rebanadas rectas y el grosor exacto.

El pan llega a la cortadora directamente desde el sistema de enfriamiento o se coloca a mano. Junto con las ensacadoras Ipeka, la Masterslicer 1W forma una línea de corte y embolsado semiautomática o totalmente automática.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

01 Entrada controlada
Entrada ajustable con bandas inferior, laterales y superior motorizadas; apta para pan de solera.

02 Corte preciso
Cuchillas de banda entre tambores cromados; guías de metal duro para un grosor de rebanada exacto.

03 Salida flexible
Cinta de salida regulable en altura: de banda (Packmaster) o de agujas (Loafmaster).

04 Control por pantalla táctil
PLC Omron con pantalla táctil Weintek para manejar la máquina.

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com



Pan artesanal entrando en la Masterslicer 1W

ENTRADA, CUCHILLAS Y SALIDA

Una cortadora de cuchillas de banda funciona mejor con una fila continua de panes. Los panes avanzan hacia las cuchillas en contacto unos con otros, y cada pan empuja a los que van delante a través de las cuchillas en movimiento. Eso hace estable el funcionamiento y regulares las rebanadas. La entrada se planifica según cómo llega el pan desde el enfriamiento.

Alimentación manual

Un operario coloca los panes enteros en la cinta de entrada. Una cinta de entrada adicional de 2 m o un tramo de rodillos libres de 1 m da más espacio de acumulación.

Cinta de acumulación

Para panes que llegan con el lado ancho por delante. Una banda con rodillos permite que unos pocos panes esperen sin presionarse entre sí.

Alimentador de paletas

Para panes que llegan con el lado estrecho por delante. Los gira para que avancen con el lado ancho por delante y alimenta la cortadora según su demanda. Permite también puentear la cortadora.



Guías de cuchillas de metal duro (carburo de tungsteno, HRA 91,8)

Corte

Ipeka fabrica cortadoras Masterslicer desde 1990. La Masterslicer 1W corta pan blanco e integral hasta 70 barras de pan por minuto. Con la lubricación automática opcional de cuchillas corta bien también panes integrales que tienden a pegarse a las cuchillas.

Las cuchillas de banda se tensan entre dos tambores de acero con cromado duro, y la tensión motorizada las mantiene tensas de forma constante. Las guías de cuchillas de metal duro (carburo de tungsteno, HRA 91,8) mantienen las rebanadas paralelas y el grosor exacto, también con panes de corteza dura y densos.

Salida

La cinta de salida regulable en altura saca los panes rebanados de la cortadora en posición vertical, listos para el embolsado.

Las guías divisorias opcionales separan los panes rebanados en dos mitades cuando el pan se embolsa por mitades.



Cinta de salida de banda (bandas azules bajo pedido)

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com



El pan cortado con la Masterslicer 1W se embolsa con una Ipeka CL-35 en Australia

Embolsado

La Masterslicer 1W se conecta a las ensacadoras Ipeka. En una línea semiautomática, una cinta de salida de banda lleva el pan rebanado a la Packmaster o a una CL-35, como en la foto.

En una línea totalmente automática, un transportador de agujas sincronizado la une a la Loafmaster 50, que embolsa los panes y los cierra con cinta clipband.

CONFIGURACIONES



Combinada con la ensacadora Ipeka Packmaster



Combinada con la Ipeka Loafmaster 50

Control

La cortadora se maneja desde una pantalla táctil. Las células fotoeléctricas de entrada y de salida siguen el flujo de panes.

Un dispositivo Tosibox opcional ofrece al departamento de automatización de Ipeka una conexión remota segura para actualizaciones y resolución de problemas.



Panel de control fácil de usar

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Motor principal (giro de los tambores de cuchillas)	5,5 kW SEW Eurodrive
Otros motorreductores	0,18–0,37 kW SEW Eurodrive
Cuchillas de banda	Bucles de 163 pulgadas, varias opciones de perfil
Capacidad de corte	Hasta 70 barras de pan por minuto, según el producto

Sistema de control e interfaz de usuario	PLC Omron y pantalla táctil Weintek
Variadores de frecuencia	Yaskawa
Longitud del pan	160–400 mm (versión estándar)
Altura del pan	50–150 mm (versión estándar)

OPCIONES

- Sistema inteligente de lubricación de cuchillas
- Lámparas UV-C antibacterianas
- Ancho de cortadora ampliado, medidas especiales
- Guías divisorias para panes rebanados
- Guías de cuchillas adicionales para otro grosor de rebanada
- Bastidor, puertas y cubiertas de acero inoxidable
- Dispositivo de conexión remota Tosibox
- Cinta de entrada adicional o alimentador de paletas

Ipeka Automation Oy
Palokuja 1, 37800 Akaa, Finlandia

TELÉFONO
+358 3 275 2200

WEB
ipeka.com

CORREO
mail@ipeka.com