

A 950 III

Affûteuse pour couteaux falciiformes et circulaires



Coupe de précision

Affûtage entièrement automatique des couteaux trancheurs



■ Montage d'un disque à came



■ Serrage d'un couteau trancheur

Des coupes parfaites, des surfaces sans stries et des produits déposés avec précision. L'A 950 III assure une grande précision d'affûtage des couteaux trancheurs, ce qui permet de répondre à ces critères.

Elle permet d'affûter des couteaux falciformes de tous les fabricants jusqu'à 900 mm et les couteaux circulaires jusqu'à 700 mm de diamètre.

La commande s'effectue de manière simple et conviviale via un écran tactile. Elle garantit une précision d'affûtage maximale.



■ Affûtage et démorfilage

L'A 950 II fonctionne avec des meules d'affûtage entraînées avant et arrière. Ceci permet d'obtenir une arête de coupe précise sur les couteaux trancheurs. La pression d'affûtage est générée de manière pneumatique et peut être réglée de manière précise. La quantité de matière enlevée sur l'outil de coupe est minimale.

■ Entraînement

Les couteaux trancheurs sont entraînés par un servomoteur au niveau du contour extérieur. Cela signifie que l'A 950 III conserve la même vitesse d'avance pour toute l'arête de coupe. Le couteau garde quant à lui le même profil pendant toute sa durée de vie. Le servomoteur garantit une coupe parfaite.

Coupes parfaites

Des produits déposés avec précision et des surfaces parfaites



■ Affûtage de couteaux trancheurs



■ Écran tactile BECKHOFF

■ Réglage de l'angle d'affûtage

L'angle d'affûtage peut être réglé en continu entre -5 et 35°. Le réglage s'effectue rapidement et facilement: desserrer le levier de blocage – faire pivoter l'unité d'affûtage sur l'angle souhaité – resserrer le levier de blocage.

■ Protection contre la surchauffe

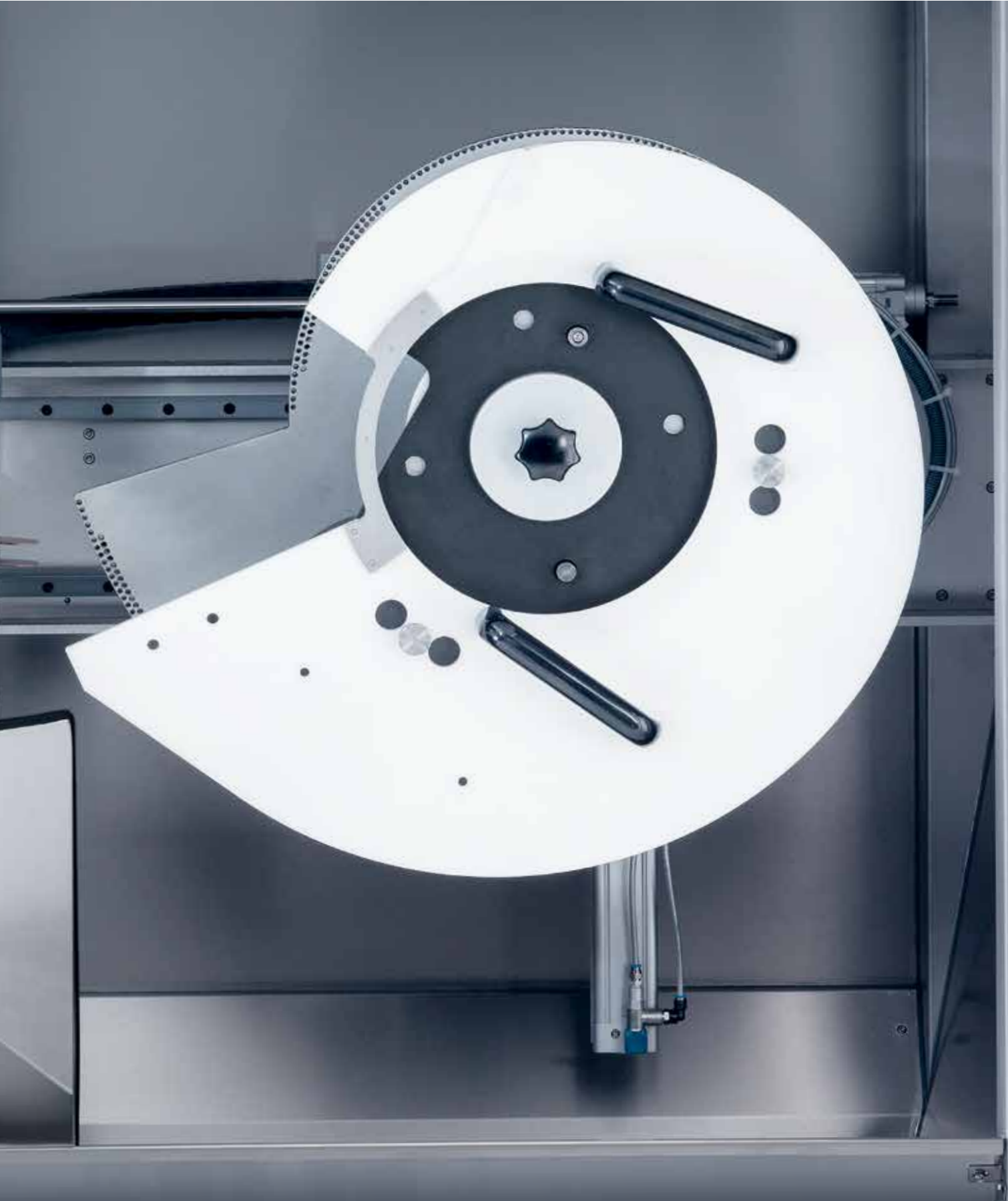
Un dispositif de liquide de refroidissement d'une capacité de 20 l protège de manière fiable les outils de coupe contre la surchauffe pendant le processus d'affûtage.

■ Utilisation

La commande de l'A950 III s'effectue de manière très simple via un écran tactile. Un programme d'affûtage spécial, comprenant le nombre de cycles d'affûtage, l'angle d'affûtage sélectionné et les produits d'affûtage requis, est créé et sauvegardé pour chaque couteau trancheur. Lorsque l'on sélectionne le programme, l'angle de coupe à régler et les produits d'affûtage requis s'affichent sur l'écran. La machine se règle automatiquement sur le nombre de cycles d'affûtage mémorisé. Le nombre de programmes d'affûtage est illimité.

A 950 III

Affûteuse pour couteaux falciformes et circulaires



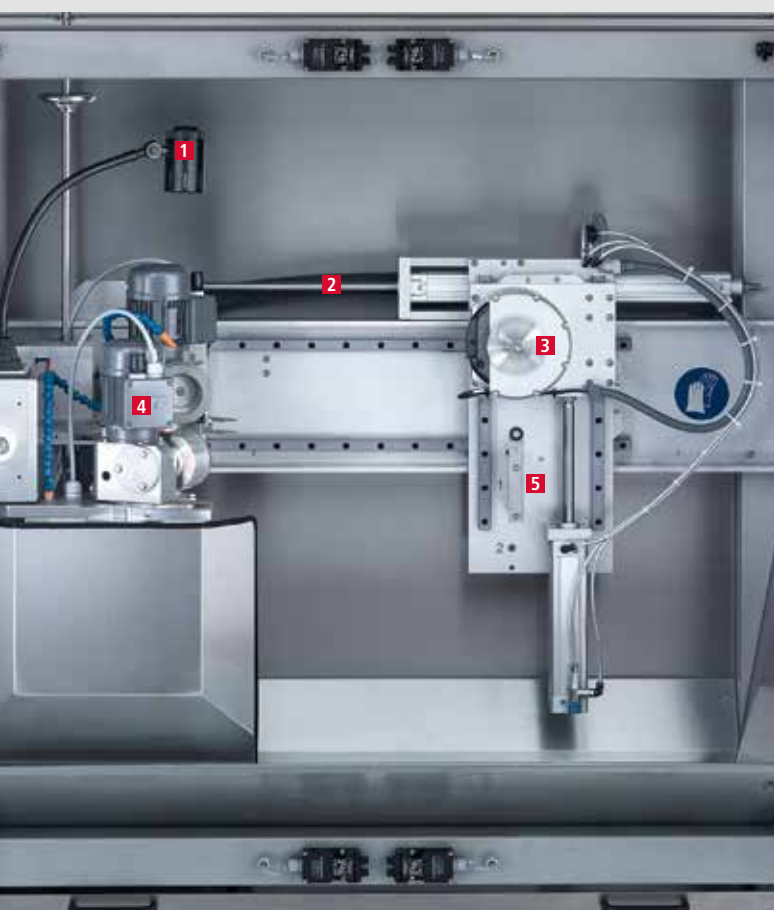
Sécurité absolue

Grâce à une manipulation ultra-simple



L'A 950 III affûte les couteaux circulaires de tous les fabricants possédant un diamètre de 300 à 700 mm avec une ou deux dépouilles.

Comme toujours: des affûtages précis, des angles de coupe parfaits – et une manipulation ultra-simple.



- 1 Lampe de travail LED
- 2 Axe horizontal
- 3 Support pour couteau
- 4 Entraînement de l'affûtage
- 5 Axe vertical

A 950 III

Caractéristiques techniques et encombrement*

■ Profondeur	1043 mm
■ Largeur	1669 mm
■ Hauteur	1882 mm
■ Poids	env. 400 kg
■ Profondeur*	2000 mm
■ Largeur*	2500 mm
■ Puissance de raccordement	1 kW 3x 400 V 50Hz
■ Fusible amont	16 A
■ Alimentation en air comprimé	6 bar
■ Consommation d'air	50 l par minute
■ Diamètre max. du couteau falciforme	900 mm
■ Diamètre max. du couteau circulaire	300-700 mm

La machine est conforme aux normes **CE de sécurité** et **de santé** et porte le **marquage CE**.

Version 03.2018 | Sous réserve de modifications techniques.

