

STÜCK- UND
GEWICHTS-
GENAUES
VERWIEGEN



SPEZIALWÄGESYSTEME SERIE SAL/SAR

DATEN

- » Idealer Einstieg in eine automatisierte Produktion
- » Effizientes Verwiegen kleiner Losgrößen
- » Verwiegen schwerförder- und vereinzelter Produkte
- » Höhere Produktionsleistung und Genauigkeit im Vergleich zu rein manueller Arbeitsweise
- » Stückgenaues Zuführen von Teilkomponenten
- » Nennfüllgewichte von 0,5g bis 12.000g (je nach Wägezellen-/ Waagentyp)

TECHNISCHE DATEN

Erzielbare Leistung (für das Verwiegen von 500g Putenschnitzel, etwa 4-5 Stück):

1 Bediener: 20-25 Wägungen pro Minute
2 Bediener: 40-45 Wägungen pro Minute
(abhängig von Stückzahl, Nennfüllgewicht, Anzahl Bediener und Produkt)

Volumen Wägebehälter (absolut / nutzbar), je nach Waagentyp:

1000ccm / 320ccm
2600ccm / 840ccm
3100ccm / 2000ccm

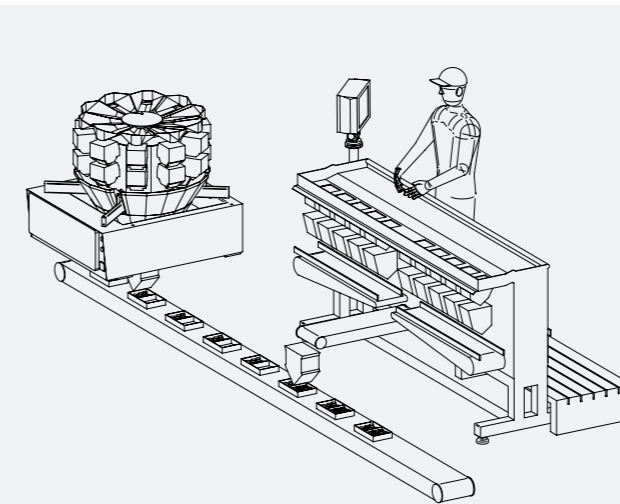
Vollautomatisches Kalibrieren (mittels eingebauter Kalibriergewichte):

Teil der Grundausstattung

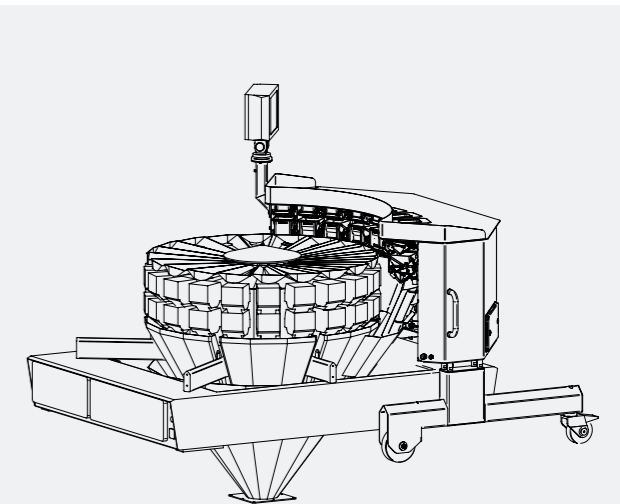
Vollautomatisches Trieren:

Teil der Grundausstattung

Änderungen vorbehalten.



Installation der Waage in Kombination mit einer Mehrkopfwage *



Installation der radialen Variante in Kombination mit einer Mehrkopfwage *

* Weitere Kombinationen sind möglich.