

ULTRASONIC FOOD CUTTING

(((UNIKÁTNA TECHNOLOGIA REZANIA V POTRAVINÁRSTVE)))

Technológia rezania v potravinárstve využíva **dramatické zníženie trenia a sily potrebnej** na oddelenie materialu pri axiálnom kmitaní rezacieho ultrazvukového nástroja – noža, ultrazvukovou frekvenciou (napr. 30 000Hz/sec)

Ultrazvukové rezanie patrí medzi **HIGH TECH** rezania v potravinárskom priemysle .



Ultrazvuková rezacia zostava .
(Ultrazvukový generátor, menič a nástroj)



Rozdiely – klasický (naľavo) a ultrazvukový rez

Výhody ultrazvukového rezania :

- rez je **čistý a hladký** bez akýchkoľvek drobných čiastočiek (omrvínok)
- ultrazvukový nástroj z titánu má **samočistiacu schopnosť** .
- **kmitanie noža znižuje potrebné sily a zvyšuje rýchlosť rezania ...**
- **žiadne deformácie a potiahnutie tvrdších častí v priereze**
- titánový nôž garantuje vyhovujúce hygienické požiadavky .
- možnosť robiť **ultratenské** štruktúrované rezy (hrozienka, oriešky ..).



.....“ hladké a čisté ultrazvukové rezy“ ...

Technické údaje :

| Model / TYP | UCS -001 |
|---------------------------|-------------------------------------|
| Napájacie napätie | 230V /50Hz , 60Hz |
| Pracovná frekvencia | 30 000 Hz |
| Prikon (max .) | 1000 VA |
| Regulácia výkonu | 40 až 100% |
| Mikroprocesorové riadenie | Áno |
| PLL – riadenie frekvencie | Áno |
| Ochrana | Protí preťaženiu , proti prehriatiu |
| Váha | 6,0 kg |

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny konštrukcie , ktoré sú závislé od technického pokroku a tiež postupu v budúcom vývoji tohto zariadenia .