

Transformation des aliments par ultrasons

La transformation des aliments par ultrasons est un moyen efficace de couper, trancher, former, dévier, aligner ou transférer une grande variété de produits alimentaires. Les lames ultrasoniques vibrent à des fréquences élevées de 20, 30 ou 40 kHz. Ce mouvement oscillant/vibrant des lames produit une surface presque sans friction. Les problèmes de produit collant et d'accumulation sur les lames ou les outils sont donc minimisés.

Certains utilisateurs ont augmenté leur productivité en réduisant le temps de production qu'ils perdaient auparavant à nettoyer les machines.



D'autres ont découvert qu'ils peuvent éliminer complètement les procédures

nécessaires à la découpe traditionnelle comme le refroidissement du produit avant les opérations de découpe ou le réalignement du produit après la découpe et avant l'opération d'emballage.

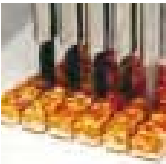
35 ans d'expérience dans les ultrasons nous ont permis d'améliorer sans cesse la technologie jusqu'au niveau de pointe actuel.

Nous proposons une assistance technique pour les évaluations d'application, des démonstrations sur site et des consultations.



Avantages des ultrasons

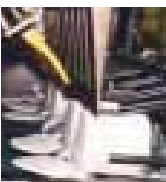
- Augmentation de la productivité
- Réduction du temps d'arrêt
- Amélioration de la qualité de découpe
- Coupe sans bavure des couches multiples et des fortes densités
- Les particules comme les noix et les fruits sont découpées proprement sans déplacement
- Réduction au minimum du collage du produit sur les lames
- Les composants ultrasoniques peuvent être nettoyés sur place
- Facilement adaptable aux lignes de production existantes
- Force de découpe réduite



Confiserie



Produits au four



Fromage



DUKANE

Intelligent Assembly Solutions

Composants Dukane Ultrasonic pour la découpe alimentaire



Générateur d'ultrasons/Alimentation

- Convertit la tension du secteur en signal de 20, 30 ou 40 kHz qui est envoyé au convertisseur par un câble coaxial. En général, ils sont montés à distance dans les armoires électriques.



Convertisseur ultrasonique scellé

- Convertit le signal du générateur en mouvement mécanique par l'utilisation de cristaux piézoélectriques (environ 20 μ d'amplitude de crête à crête). Le convertisseur scellé en acier inoxydable peut être nettoyé sur place.



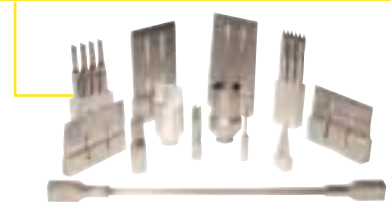
Booster

- Utilisé pour maintenir, diminuer ou augmenter l'amplitude de la lame de coupe/sonotrode. Sert également de point de montage pour l'intégration. Proposé en titane ou en aluminium.



Lames de découpe ultrasoniques

- Reliées au booster. Elles sont réalisées en titane et peuvent être utilisées pour guillotiner ou découper les produits.
- Lames de découpe personnalisées en option



Lames de découpe ultrasonique Dukane



Guillotine demi-onde

- Coupe jusqu'à 5 cm d'épaisseur de produit. Largeurs standard disponibles : 6", 6.5", 7", 8", 9", 10", 12" et 14"



Guillotine demi-onde en coin

- Coupe jusqu'à 7 cm d'épaisseur de produit. Largeurs standard disponibles : 6", 6.5", 7", 8", 9", 10", 12" et 14"



Guillotine pleine onde

- Coupe jusqu'à 15 cm d'épaisseur de produit. Largeurs standard disponibles : 6", 8", 10" et 12"



Guillotine pleine onde en coin

- Coupe jusqu'à 17 cm d'épaisseur de produit. Largeurs standard disponibles : 6", 8", 10" et 12"

Les couteaux composites Dukane comprennent des lames interchangeables. Choisissez le modèle latéral, d'extrémité ou en flèche. Nous pouvons personnaliser la configuration des couteaux jusqu'à des centres de 0,5".

