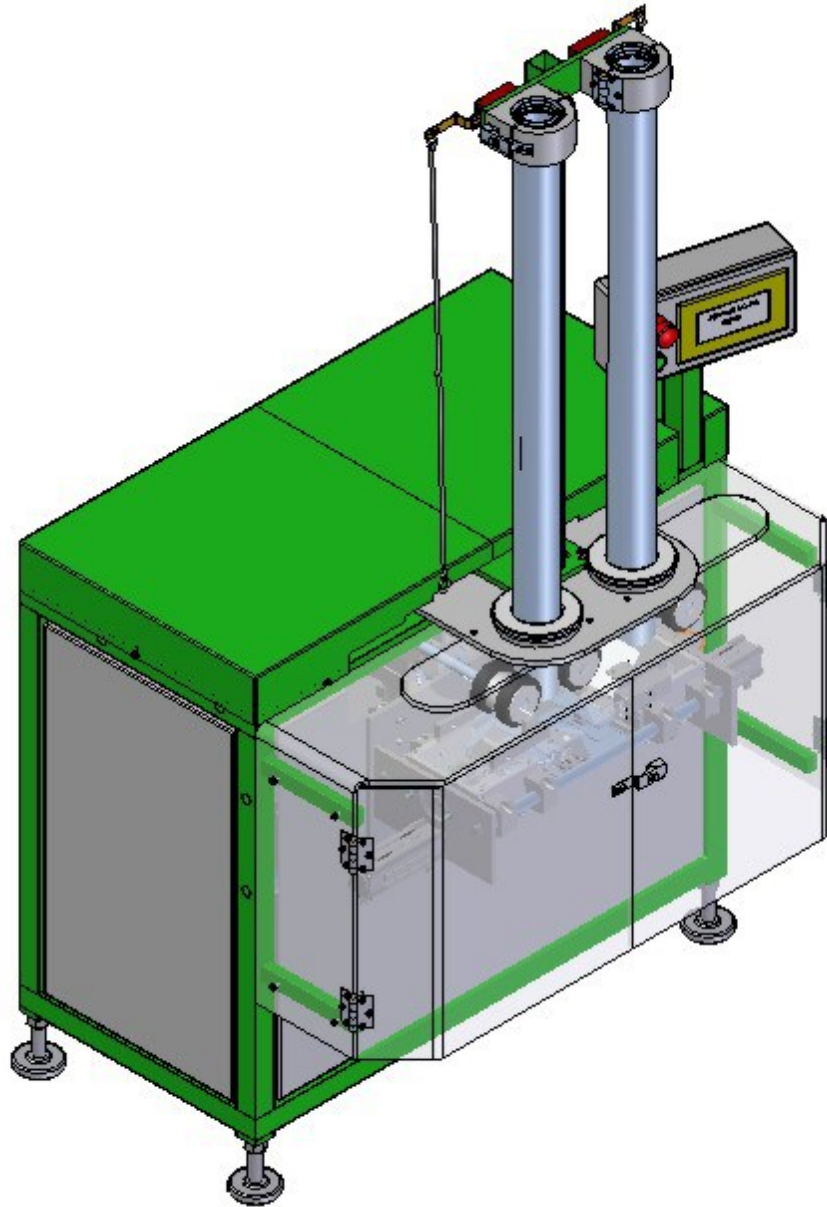


HeickTech

USG550



Die Sonderlösung
Our special solution

Der Ultraschall-Netzverschleißautomat USG550 ist eine weitere Entwicklungsstufe der bewährten USG540 zum Verpacken unterschiedlichster Produkte bei einem Füllgewicht von 20g bis zu 1500g in extrudiertes PE-Netzmaterial. Die Maschine wird genutzt zum Verpacken von Schokoladentalern, Schokoladen-Hohlfiguren, Erdnüssen, Käse, Stangenverpackungen von Zwiebeln oder Knoblauch und andere Produkte. Durch die robuste Konstruktion und den Einsatz modernster Bauelemente ist die Anlage nahezu wartungsfrei. Alle Betriebsparameter werden auf dem bedienerfreundlichen „Touch-Panel“ angezeigt oder editiert. Dies gewährleistet eine ständige Überwachung der Funktionen und der Leistung der Anlage.

Der auf den Füllrohren vorhandene Netzschlauch wird mittels motorisch angetriebener Gummiräder für eine bestimmte, elektronisch voreinstellbare Länge vom Füllrohr abgezogen. Einige Produkten, wie z.B. Käsestangen oder Kaugummistreifen würden nicht gleichmäßig und nebeneinander in den Netzschlauch hinein gelangen, wenn dieser nicht beim Befüllen am Netzrohr anliegt. Um dies zu erreichen, wird vor dem Einfüllen des Produktes der Netzschlauch zurück auf das Netzrohr gezogen. Das Produkt kann sich dann nach dem Einfüllen und beim Abfahren des Netzes nicht in den Maschen des Netzes verhaken. Hierzu sind Zahnkupplungen in den Antrieb integriert. Somit wird eine optimale Verpackung auch für schwierigste Produkte ermöglicht. Der Antrieb für den Netzabzug erfolgt über einen modernen Servoantrieb. Für den Schweißvorgang wird das Netz pneumatisch mittels spezieller Rafferfinger gerafft. Gleichzeitig fällt die nächste Produktmenge auf den geschlossenen Raffer. Nachdem der Schweißvorgang gestartet ist, wird das Netz zwischen den beiden übereinander liegenden Schweißstellen durch ein unabhängig gesteuertes Netzmesser getrennt.

The ultrasonic-net-sealing machine USG 550 is a new machine basing on the approved USG 540 designed to pack various product, weighing between 20g up to 1500 g into extruded PE net material. The machine is used to pack product varying from chocolate coins, chocolate hollow figures, peanuts, cheese, in-line packages of onions or garlic and other products. Through the robust construction and the state-of-the-art building the machine is almost maintenance-free. All operating parameters are announced or edited on the user-friendly „Touch-panel“. By this a continuous control of the function and capacity is guaranteed.

The tubular net available on the filling tubes is driven off the filling tube by means of motor powered rubber wheels for a specific, electronically presettable length. Some product like cheesefingers or chewing-gum stripes will not go into the tubular net lined up properly. To overcome this the net is driven back on to the nettube before the packing goods are filled in. After the product is in the tube the net with the product inside is driven off the nettube. This keeps the product in position and the bag has a good shape. The wheels are motorized by a state-of-the-art servo drive. The net is gathered pneumatically by means of special collecting fingers. Simultaneously the next product amount drops down through the filling tube on to the then closed net collector. After the seal function is started, the net is cutted by a separately controlled net cutting knife between the two adjacent points of the seal. After that and after chilling the seal the net collector opens again and the cycle is repeated. A label-feed can be mounted optionally.

Abmessungen: ca. 1000x1000x1850 mm

Spannung: 230/400 VAC 50Hz
24 VDC

Druckluft: min. 6 bar
Gereinigt, nicht geölt

Leistung: >45 Packungen / min.
bei entsprechender Zufuhr

Dimensions: ca. 1000x1000x1850 mm

Power supply: 230/400 VAC 50Hz
24 VDC

Compressed air: min. 6 bar
cleaned, not oiled

Capacity: >45 Cycles / min.
at sufficient product supply