



Special Food Converter **SFC20**

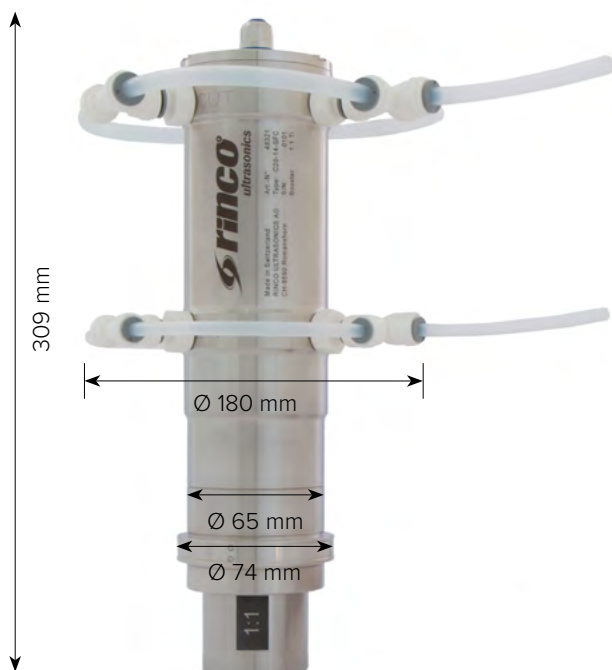


NOUVEAU

 **rinco**[®]
ultrasonics

AROUND YOU EVERY DAY

SFC20 - Special Food Converter



SFC20

KHZ Fréquence de travail : 20 kHz

 Poids : 4,0 kg

Générateurs compatibles :
AGM Pro 20
AGM 20
SDG20
RDG20

Renforcement intégré : Possible de 1:0,5 à 1:1,5

Découpes nettes

Avec le convertisseur à ultrasons SFC20, la **découpe et le portionnage automatisés d'aliments** sont nets et rapides.

Son **boîtier étanche à l'eau et à la poussière (IP66)** en acier inoxydable permet de l'utiliser dans des zones humides et de le nettoyer sur place. Un **système de refroidissement sophistiqué** assure une température de travail toujours basse, ce qui permet une **utilisation prolongée**.

Le design et les accessoires du SFC20 en font l'allié parfait des boulangeries, fromageries et fabriques de confiseries industrielles, pour une intégration dans des lignes d'automatisation et des robots.



GÉNÉRATEUR À ULTRASONS AGM PRO
Vous trouverez de plus amples informations relatives à la performance et aux caractéristiques dans la brochure produits « Série AGM Pro »

SONOTRODES DE DÉCOUPE

Des sonotrodes de découpe haut de gamme adaptées à chaque client, avec un revêtement résistant aux aliments acides et alcalins, ou anti-adhésif, complètent le SFC20. Grâce à la puissance modérée, **les lames à ultrasons s'enfoncent sans peine dans les aliments** sans les déformer. Il est également possible de découper des aliments présentant des enrobages, comme des noix, proprement et **sans les déformer**.

Une **découpe rapide, nette et reproductible** qui ne laisse aucun résidu sur les lames augmente la qualité de vos produits et la productivité de votre atelier.

Grâce au revêtement anti-adhésif, aucun résidu ne reste sur la lame lors de la découpe d'aliments comme le gorgonzola par exemple.



La forme de la lame est adaptée au produit selon les besoins du client.



Les revêtements protègent la lame contre les aliments acides et alcalins, par exemple lors de la découpe de fromage de chèvre ou de mauricettes.



Nos sonotrodes de découpe sont parfaitement aiguisées pour une découpe nette.



Les lames dentées sont particulièrement bien adaptées pour la découpe d'aliments emballés dans du film.

INTÉGRATION DANS DES LIGNES D'AUTOMATISATION

Le SFC20 a été conçu spécialement pour la découpe et le portionnage d'aliments au moyen d'ultrasons et est conforme aux directives strictes de l'industrie agroalimentaire en matière d'hygiène.



SFC20

rinco[®]
ultrasonics

SFC20 – Les avantages en un coup d'œil

IP66

DESIGN HYGIÉNIQUE | IP66

La forme et le matériau assurent davantage d'hygiène et un **nettoyage simple sur place**. Le boîtier est en **acier inoxydable** et le câble HF en **téflon résistant aux aliments acides et alcalins**.

STRUCTURE ROBUSTE

La structure robuste du SFC20 assure un transfert optimal des ultrasons et ainsi une découpe de grande qualité et reproductible.

BOOSTER - RENFORCEMENT DE L'AMPLITUDE

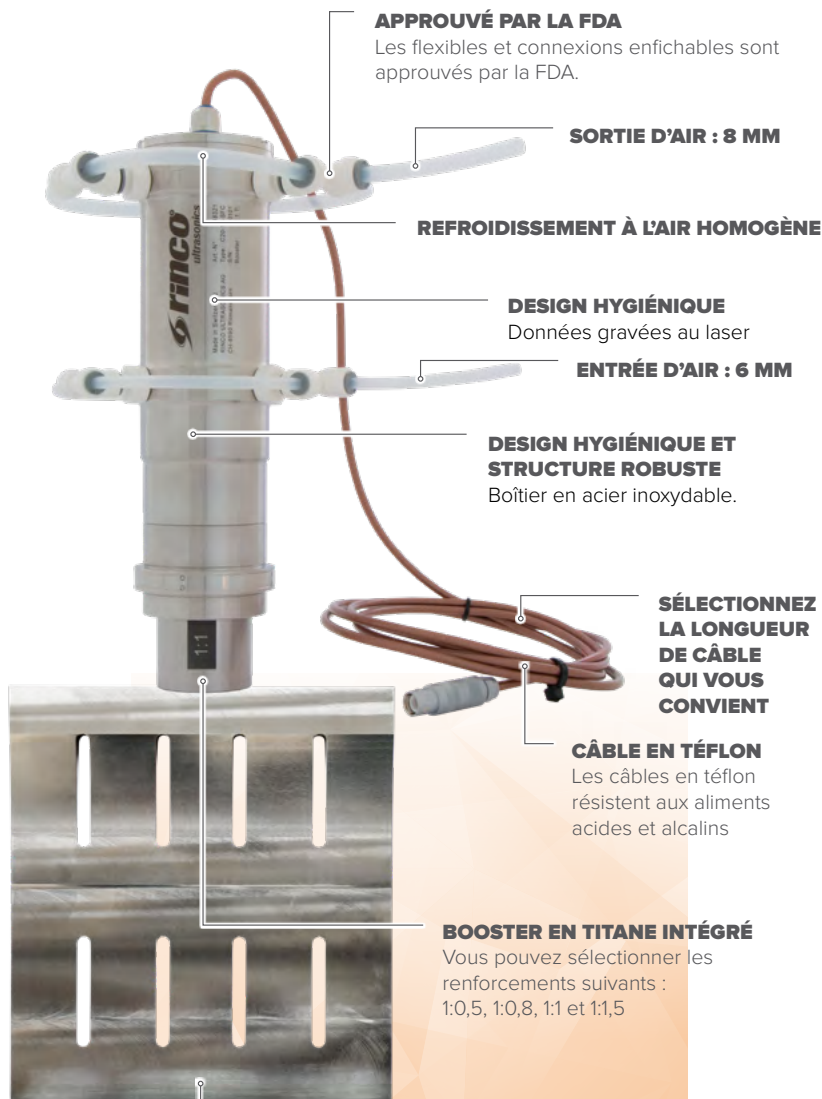
Le booster permet de renforcer l'amplitude. Vous pouvez sélectionner le rapport du renforcement :

- 1:0,5
- 1:0,8
- 1:1
- 1:1,5

SÉLECTIONNEZ LA BONNE LONGUEUR DE CÂBLE

Différentes longueurs sont disponibles pour le câble HF en téflon résistant aux aliments acides et alcalins, pour s'adapter à votre installation de découpe. Les longueurs de câble suivantes sont disponibles pour le SFC20 :

- 1 m
- 2,5 m
- 5 m
- 8 m
- 15 m



REFROIDISSEMENT À L'AIR HOMOGÈNE



SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT SOPHISTIQUÉ

Afin que les composants à ultrasons ne chauffent pas, même en cas d'utilisation prolongée, un système de refroidissement sophistiqué a été intégré au SFC20. Les composants sont ventilés à 360° dans le boîtier. Pour un renouvellement constant de l'air, le diamètre des sorties d'air est plus grand que celui des entrées.



DÉCOUPES ESTHÉTIQUES

Les ultrasons peuvent être utilisés pour de nombreuses applications. Roulades, fromages ou toasts : les ultrasons assurent une découpe rapide et nette, sans déformer le produit.



LAISSEZ-VOUS CONVAINCRE PAR L'EXCELLENTE QUALITÉ DES PRODUITS RINCO

FIABLE

Les produits RINCO sont très **fiables** et ont une **longue durée de vie**.

GAIN DE TEMPS

Nos produits ne nécessitent que peu de maintenance.

SERVICE INTERNATIONAL

Notre réseau international se tient à votre disposition pour toute demande de service.

Nos collaborateurs et partenaires sont à vos côtés et vous assistent sur site, avant, pendant et après l'achat. Vous bénéficiez d'un service premium.

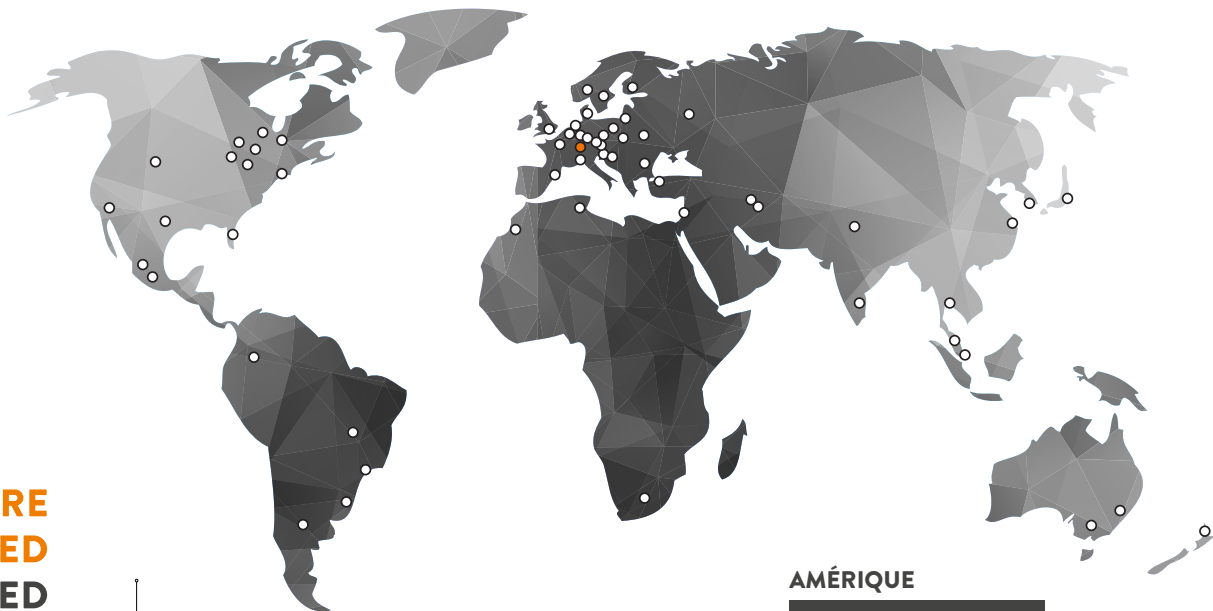


EFFICIENT RINCO
AFTER SALES SERVICE

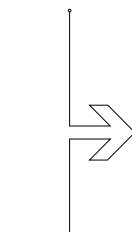
Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions ! Contactez-nous :
info@rincoultrasonics.com ou +41 (0)71 466 41 00.

SFC20

rinco[®]
ultrasonics



**WE ARE
FOCUSED
COMMITTED
GLOBAL
LOCAL**



EUROPE

SUISSE

rincoultrasonics.ch

ALLEMAGNE

rincoultrasonics.de

FRANCE

rinco-france.com

ESPAGNE

rincoultrasonics.es

ITALIE

rincoultrasonics.it

SUÈDE

rincoultrasonics.se

DANEMARK

rincoultrasonics.dk

AMÉRIQUE

USA

rinco-usa.com

MEXIQUE

rincoultrasonics.mx

ASIE

CHINE

rincochina.com

INDE

rincoindia.com

JAPON

uthe.co.jp

MALAISIE

rincoultrasonics.com.my

AFRIQUE

MAROC

rincoultrasonics.com



PLUS D'INFORMATIONS SUR

rincoultrasonics.com
info@rincoultrasonics.com
+41 71 466 41 00

Industriestrasse 4
CH-8590 Romanshorn
Suisse



**SWISS MADE
SINCE 1976**