

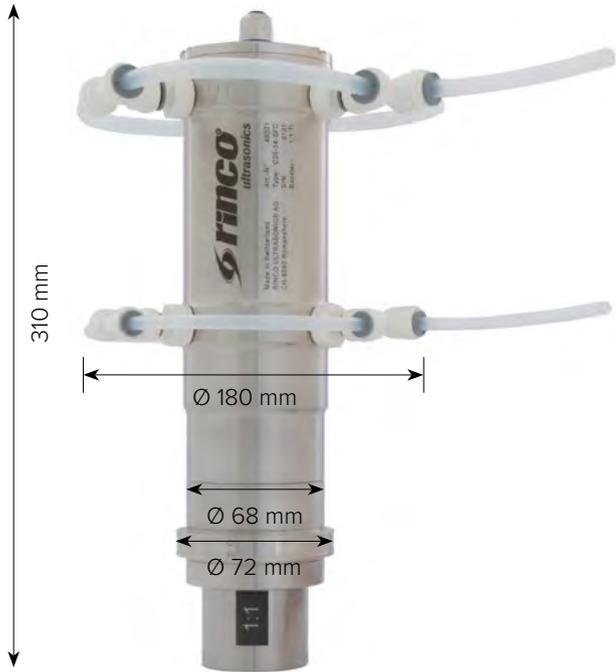
Special Food Converter **SFC20**



rinco[®]
ultrasonics

AROUND YOU EVERY DAY

SFC20 - Special Food Converter



SFC20

KHZ Arbeitsfrequenz: 20 kHz



Gewicht: 4.0 kg

Kompatible Generatoren: AGM Pro 20
AGM 20
SDG20
RDG20

Integrierte Verstärkung: Wählbar von 1:0.5 bis 1:1.5

Saubere Schnitte

Mit dem Ultraschall-Konverter SFC20 ist das **automatisierte Schneiden und Portionieren von Lebensmitteln** eine saubere und schnelle Sache.

Sein **wasser- und staubdichtes Gehäuse (IP66)** aus rostfreiem Stahl erlaubt es, ihn in Nassbereichen einzusetzen und an Ort und Stelle zu reinigen. Ein **ausgeklügeltes Kühlsystem** hält die Arbeitstemperatur konstant tief und ermöglicht so einen **dauerhaften Einsatz**.

Design und Zubehör machen den SFC20 zu einem perfekten Partner in industriellen Grossbackbetrieben, Käsereien und Süßwarenverarbeitern zum Einbau in Automationslinien und in Roboter.



ULTRASCHALL-GENERATOR AGM PRO
weitere Informationen über Leistung
und Eigenschaften finden Sie in der
Produktbroschüre "AGM Pro Serie"

SCHNEIDSONOTRODEN

Kundenspezifisch gefertigte, hochwertige Schneidsonotroden mit säure- oder laugenbeständiger oder Antihafbeschichtung runden den SFC20 ab. Dank des geringen Kraftaufbaus **gleiten die Ultraschall-Messer mühelos durch Lebensmittel**, ohne die Produkte zu verformen. Auch Lebensmittel mit Einlagen wie Nüsse können damit sauber und **ohne Verformung** geschnitten werden.

Ein **schneller, sauberer, reproduzierbarer Schnitt** ohne Rückstände am Messer erhöht die Qualität Ihrer Produkte und die Produktivität Ihres Betriebes.

Dank einer Antihafbeschichtung bleiben beim Schneiden von zum Beispiel Gorgonzola keine Rückstände auf dem Messer.



Die Form des Schneidmessers passen wir kundenspezifisch dem Produkt an.



Beschichtungen schützen das Schneidmesser vor alkalischer oder saurer Belastung, zum Beispiel beim Schneiden von Ziegenkäse oder Laugenbrötchen.



Unsere Schneidsonotroden erhalten einen messerscharfen Schliff für einen sauberen Schnitt.



Verzahnte Schneidmesser eignen sich besonders gut um mit Folie verpackte Lebensmittel zu schneiden.

INTEGRATION IN AUTOMATIONSLINIEN

Der SFC20 ist speziell fürs Schneiden und Portionieren von Lebensmitteln mittels Ultraschall entwickelt worden und entspricht den hohen hygienischen Vorgaben der Lebensmittelindustrie.



SFC20 – Die Vorteile auf einen Blick

IP66

HYGIENISCHES DESIGN | IP66

Form und Material sorgen für mehr Hygiene und eine einfache **Reinigung an Ort und Stelle**. Das Gehäuse ist aus **rostfreiem Stahl**, das HF-Kabel aus **säure- und laugenbeständigem Teflon**.

STARRE KONSTRUKTION

Die stabile Bauweise des SFC20 sorgt für eine optimale Schallübertragung und somit für qualitativ hochstehende und reproduzierbare Schnitte.

BOOSTER - VERSTÄRKUNG DER AMPLITUDE

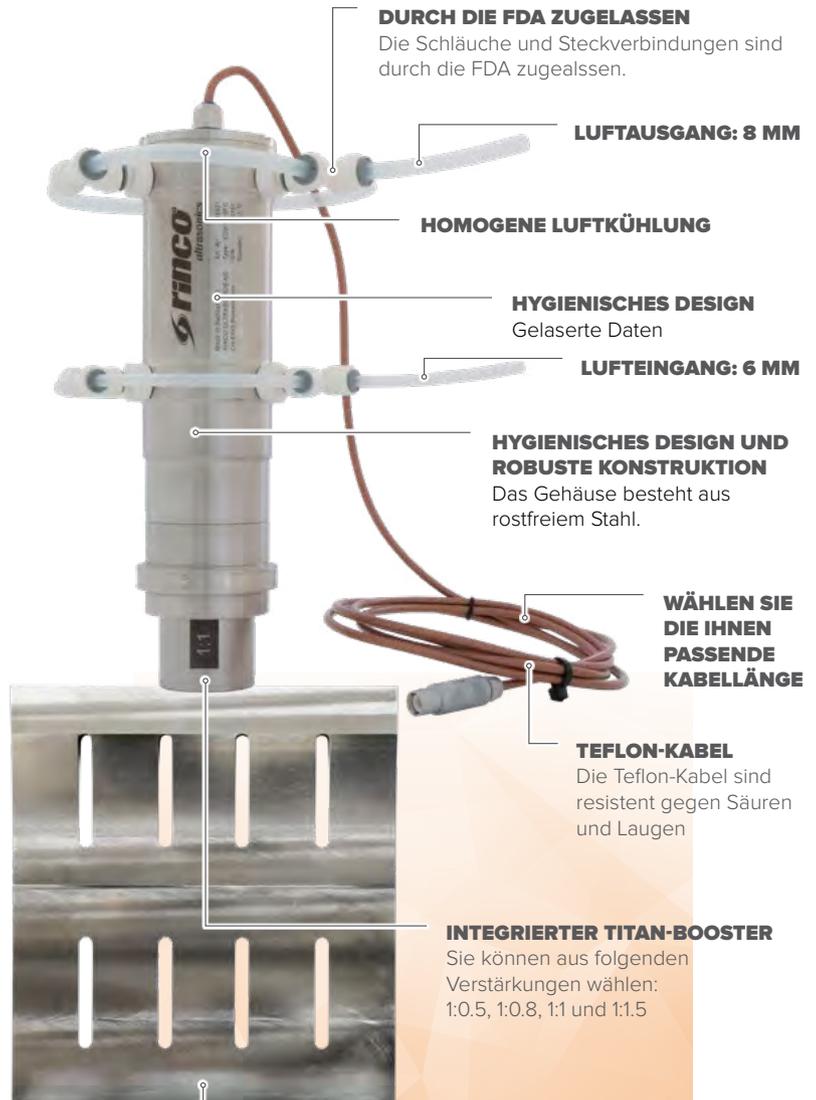
Mit dem Booster können Sie die Amplitude verstärken. Das Verhältnis der Verstärkung können Sie wählen:

- 1:0.5
- 1:0.8
- 1:1
- 1:1.5

WÄHLEN SIE DIE PASSENDE KABELLÄNGE

Verschiedene Längen der säure- und laugenbeständigen HF-Kabel aus Teflon sind verfügbar und passen sich so der Umgebung Ihrer Schneidanlage an. Für den SFC20 sind folgende Kabellängen erhältlich:

- 1 m
- 2.5 m
- 5 m
- 8 m
- 15 m



DURCH DIE FDA ZUGELASSEN

Die Schläuche und Steckverbindungen sind durch die FDA zugelassen.

LUFTAUSGANG: 8 MM

HOMOGENE LUFTKÜHLUNG

HYGIENISCHES DESIGN

Gelaserte Daten

LUFTEINGANG: 6 MM

HYGIENISCHES DESIGN UND ROBUSTE KONSTRUKTION

Das Gehäuse besteht aus rostfreiem Stahl.

WÄHLEN SIE DIE IHNEN PASSENDE KABELLÄNGE

TEFLON-KABEL

Die Teflon-Kabel sind resistent gegen Säuren und Laugen

INTEGRIERTER TITAN-BOOSTER

Sie können aus folgenden Verstärkungen wählen: 1:0.5, 1:0.8, 1:1 und 1:1.5

KUNDENSPEZIFISCHE SCHNEIDSONOTRODE

Die Schneidsonotroden werden speziell auf das zu schneidende Produkt entworfen und abgestimmt.

HOMOGENE LUFTKÜHLUNG



AUSGEKLÜGELTES KÜHLSYSTEM

Damit die Ultraschall-Komponenten auch bei dauerhaftem Einsatz nicht erwärmen, wurde für den SFC20 eine ausgeklügelte Luftkühlung integriert. Im Gehäuse werden die Komponenten 360° belüftet. Für den konstanten Luftaustausch sind die Luftausgänge im Durchmesser grösser als die Eingänge.



ÄSTHETISCHE SCHNITTE

Ultraschall ist sehr vielfältig einsetzbar. Ob Rouladen, Käse oder Toast - der Ultraschall sorgt für einen schnellen und sauberen Schnitt ohne Produktverformung.



ÜBERZEUGEN SIE SICH VON DER HOHEN QUALITÄT DER RINCO PRODUKTE

ZUVERLÄSSIG

RINCO Produkte arbeiten sehr **zuverlässig** und weisen eine **hohe Lebensdauer** auf.

ZEIT SPAREN

Unsere Produkte sind praktisch wartungsfrei.

WELTWEITER SERVICE

Sollte doch einmal ein Service nötig sein, steht Ihnen unser weltumspannendes Netzwerk zur Verfügung. Unsere Mitarbeiter und Partner sind gerne für Sie da und unterstützen Sie vor Ort, vor während und nach dem Kaufprozess vollumfänglich. Von uns können Sie einen erstklassigen Service erwarten.

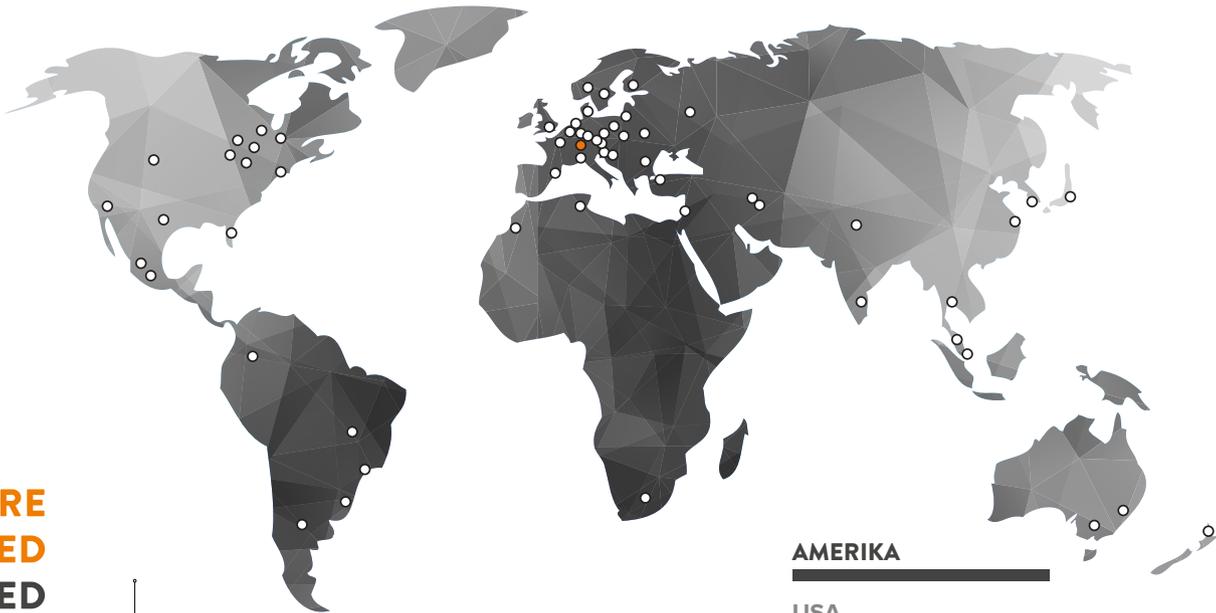


**EFFICIENT RINCO
AFTER SALES SERVICE**

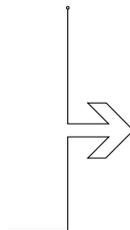
Für weitere Informationen sind wir gerne für Sie da! Kontaktieren Sie uns unter:
info@rincoultrasonics.com oder +41 (0)71 466 41 00.

SFC20

rinco[®]
ultrasonics



**WE ARE
FOCUSED
COMMITTED
GLOBAL
LOCAL**



WEITERE INFORMATIONEN UNTER

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

Industriestrasse 4
CH-8590 Romanshorn
Schweiz

EUROPA

SCHWEIZ

rincoultrasonics.ch

DEUTSCHLAND

rincoultrasonics.de

FRANKREICH

rinco-france.com

SPANIEN

rincoultrasonics.es

ITALIEN

rincoultrasonics.it

SCHWEDEN

rincoultrasonics.se

DÄNEMARK

rincoultrasonics.dk

AMERIKA

USA

rinco-usa.com

MEXIKO

rincoultrasonics.mx

ASIEN

CHINA

rincochina.com

INDIEN

rincoindia.com

JAPAN

uthe.co.jp

SÜDOSTASIEN

MALAYSIA (SOA Hauptsitz)

INDONESIEN

PHILIPPINEN

SINGAPUR

THAILAND

VIETNAM

rinco-SEAsia.com

