



Special Food Converter **SFC20**

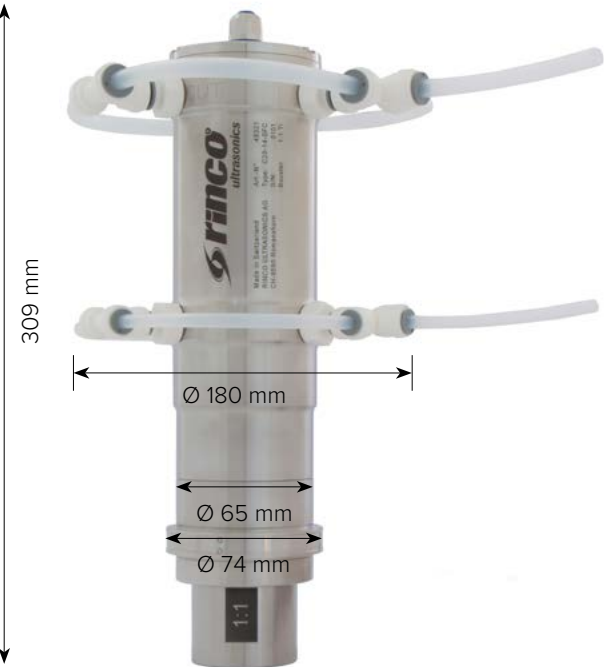


NOVEDAD

 **rinco**[®]
ultrasonics

AROUND YOU EVERY DAY

SFC20 - Special Food Converter



SFC20

KHZ	Frecuencia de funcionamiento:	20 kHz
	Peso:	4,0 kg
	Generadores compatibles:	AGM Pro 20 AGM 20 SDG20 RDG20
	Amplificación integrada:	posibilidad de elegir desde 1:0,5 hasta 1:1,5



Cortes más limpios

Con el convertidor de ultrasonidos SFC20, el **corte y el porcionado automatizados de alimentos** se convierte en una tarea limpia y rápida.

Su **carcasa a prueba de filtraciones de agua y polvo (IP69)** de acero inoxidable permite utilizarlo en zonas húmedas y limpiarlo in situ. El **sistema de refrigeración inteligente** mantiene constantemente una temperatura de funcionamiento baja, permitiendo por tanto un **uso duradero**.

Su diseño y los accesorios convierten el SFC20 en la opción perfecta en grandes panaderías, queserías y confiterías industriales para el montaje en líneas de automatización y robots.



GENERADOR DE ULTRASONIDOS AGM PRO

Encontrará más información sobre la potencia y las características en el catálogo de productos «Serie AGM Pro»

SONOTRODOS DE CORTE

El SFC20 se completa con los sonotrodos de corte de gran calidad fabricados de forma específica para clientes, con recubrimiento resistente a ácidos o álcalis o antiadherente. Gracias a la reducida formación de fuerza, **las cuchillas de ultrasonidos se deslizan fácilmente por los alimentos**, sin deformar los productos. Incluso los alimentos con rellenos de frutos secos, por ejemplo, pueden cortarse de forma limpia y **sin deformaciones**.

Los **cortes más rápidos, limpios y reproducibles**, que no dejan residuos en la cuchilla, aumentan la calidad de sus productos y la productividad de su empresa.

Gracias a su recubrimiento antiadherente, el corte de queso gorgonzola, por ejemplo, no deja residuos en la cuchilla.



Adaptamos específicamente la forma de la cuchilla de corte al producto.



Los recubrimientos protegen la cuchilla de corte de las cargas alcalinas o ácidas, por ejemplo, al cortar quesos de cabra o panes con sosa cáustica.



Nuestros sonotrodos de corte se mantienen afilados como una cuchilla para un corte limpio.



Las cuchillas dentadas son especialmente adecuadas para cortar alimentos envasados con film.

INTEGRACIÓN EN LÍNEAS DE AUTOMATIZACIÓN

El SFC20 está especialmente diseñado para el corte y el porcionado de alimentos por ultrasonidos y cumple las altas exigencias de higiene de la industria de los alimentos.



SFC20

rinco[®]
ultrasonics

SFC20 – Resumen de las ventajas

IP69

DISEÑO HIGIÉNICO | IP69

La forma y el material proporcionan un mayor nivel de higiene y una fácil **limpieza in situ**. La carcasa está fabricada en **acero inoxidable** y el cable HF es de **teflón resistente a ácidos y álcalis**.

CONSTRUCCIÓN RÍGIDA

La estable estructura del SFC20 ofrece una óptima transmisión acústica, proporcionando cortes de alta calidad y reproducibles.

BOOSTER - AMPLIFICACIÓN DE LA AMPLITUD

El booster le permite amplificar la amplitud. Puede elegir entre las siguientes relaciones de amplificación:

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

SELECCIONE LA LONGITUD DE CABLE ADECUADA

Se ofrecen diferentes longitudes para el cable HF de teflón resistente a ácidos y álcalis, lo que permite adaptarlo al entorno de su sistema de corte. Para el SFC20, se ofrecen las siguientes longitudes de cable:

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



REFRIGERACIÓN POR AIRE HOMOGÉNEA



SISTEMA DE REFRIGERACIÓN INTELIGENTE

Para que los componentes del sistema de ultrasonidos no se calienten ni siquiera durante un uso continuado, el SFC20 cuenta con refrigeración por aire inteligente integrada. En la carcasa, los componentes se refrigeran en un ángulo de 360°. Para un intercambio de aire constante, las salidas de aire tienen un diámetro mayor que las entradas.



CORTES MÁS ESTÉTICOS

Los ultrasonidos ofrecen usos muy versátiles. Ya se trate de carne rellena, quesos o pan tostado, los ultrasonidos proporcionan cortes rápidos y limpios sin deformar el producto.



DÉJESE CONVENCER POR LA ALTA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS RINCO

FIABLE

Los productos RINCO funcionan con un alto grado de **fiabilidad** y cuentan con una **larga vida útil**.

AHORRO DE TIEMPO

Nuestros productos están prácticamente exentos de mantenimiento.

SERVICIO EN TODO EL MUNDO

Si necesita asistencia, nuestra red mundial de servicio está a su entera disposición. Nuestros empleados y socios estarán encantados de asistirle presencialmente, antes, durante y después del proceso de compra en todo lo que necesite. Con nosotros, puede dar por hecho un servicio de calidad superior.

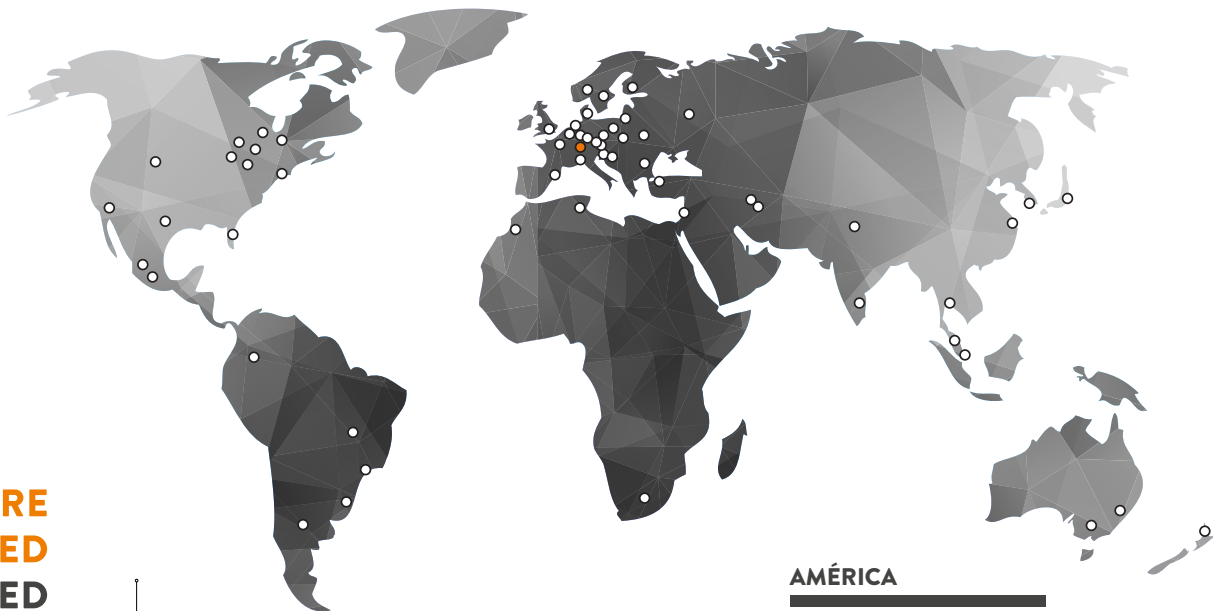


EFFICIENT RINCO
AFTER SALES SERVICE

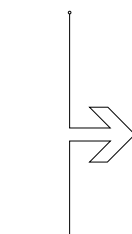
Si necesita más información, estaremos encantados de atenderle. Contacte con nosotros a través de: info@rincoultrasonics.com o +41 (0)71 466 41 00.

SFC20

rinco[®]
ultrasonics



**WE ARE
FOCUSED
COMMITTED
GLOBAL
LOCAL**



EUROPA

SUIZA

rincoultrasonics.ch

ALEMANIA

rincoultrasonics.de

FRANCIA

rinco-france.com

ESPAÑA

rincoultrasonics.es

ITALIA

rincoultrasonics.it

SUECIA

rincoultrasonics.se

DINAMARCA

rincoultrasonics.dk

AMÉRICA

EE. UU.

rinco-usa.com

MÉXICO

rincoultrasonics.mx

ASIA

CHINA

rincochina.com

INDIA

rincoindia.com

JAPÓN

uthe.co.jp

MALASIA

rincoultrasonics.com.my

ÁFRICA

MARRUECOS

rincoultrasonics.com



MÁS INFORMACIÓN EN

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

Industriestrasse 4
CH-8590 Romanshorn
Suiza



**SWISS MADE
SINCE 1976**