

Automatisk proffsliper

Den datastyrte knivslipemaskina Autogrind AG100 koster fire ganger så mye som en manuell maskin. Til gjengjeld får du dobbel kapasitet, mer nøyaktig sliping og et bedre arbeidsmiljø, lokker produsenten.

MAGNUS ØSTBY
magnus@askmedia.no

Mens du får en manuell slipemaskin til ca. 12 000 kroner, må du ut med rett over 50 000 kroner for den datastyrte nyvinningen fra tyske Encons.

Konstruktør og daglig leder i Encons, Peter Hug, har entreprenører, verksteder og gode naboer med stort behov for knivsliping, som målgruppe for nyvinningen.

120 kniver per time

Peter forteller at slipemaskina består av en knivholder med plass til to kniver. Mens en kniv slipes, legger operatøren på plass neste kniv. Kapasiteten er 120 kniver per time. Selve slipeprosessen er datastyrt og sørger for nøyaktig og lik sliping av alle knivene.

– En trykksensor på slipe-maskina registrerer høyden på kniven. Dermed kan du slipe nye og gamle kniver om hverandre. Det er unikt. Hos konkurrentene, enten de er

manuelle eller automatiske, må høyden stilles manuelt, noe som øker faren for feilsliping, reklamerer konstruktøren.

Sløve kniver koster diesel

Peter mener mange presser og lessevogner kjøres med for sløve kniver, fordi sliping er både tungvint og tidkrevende.

– Skal du ha optimal kutting må knivene slipes hver dag. Er de for sløve, kan du oppleve at grasets presser knivene ned i stedet for å bli kutta. Dessuten gir sløve kniver økt effektbehov, argumenter Peter.

Han viser blant annet til tester utført av et sveitsisk forskningsinstitutt, som viser

at skarpe kniver kan redusere drivstofforbruket med inntil 15 prosent. Når effektbehovet reduseres, reduseres samtidig belastningen på drivlinja, forklarer Peter.

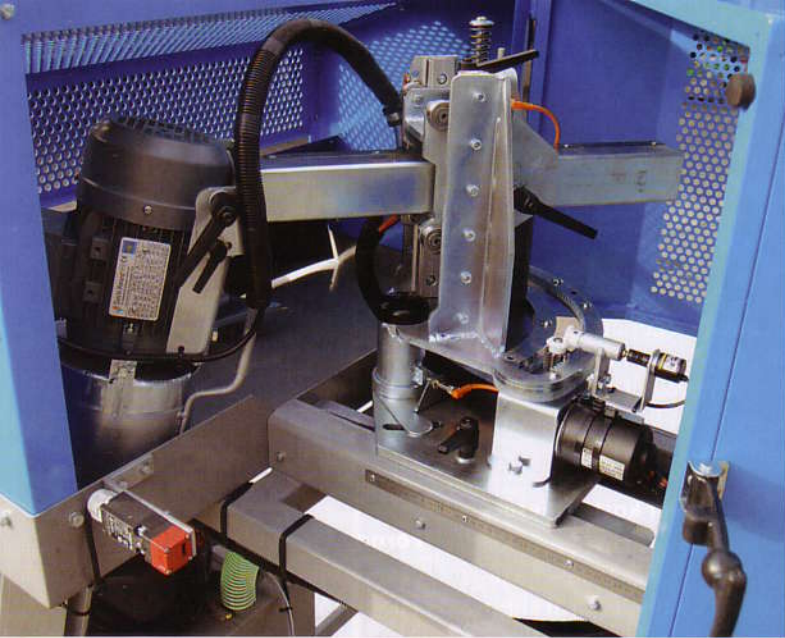
Fornøyd testvert

Østerrikske Andrea og Thomas Wirz har testet Autogrind i sesongen 2010. Familien har fire firkantpresser med 14 eller 23 kniver, og en femte presse er i bestilling. Andrea er ansvarlig for knivslipinga, og må i sesongen slipe mellom 60 og 80 kniver hver dag. Noen ganger ennå flere fordi Thomas og de andre sjåførene bytter kniver to ganger om dagen.

– Jeg er glad jeg er ferdig med den manuelle sliperen. >



Andrea Wirz har vært prøvevert for Autogrind. Bedre arbeidsmiljø og raskere sliping er de største fordelene, mener hun.



Autogrind kan slipe alle typer buede kniver. Kjølevæska renses og resirkuleres.

Det var både støvete, skittent og mye gnistsprut. Nå slipes knivene automatisk under et deksel, rent og sikkert. Alt jeg trenger å gjøre, er å legge kniven i holderen, vri den 180 grader og trykke på knappen. Tidligere brukte jeg nærmere fire timer på å

slipe alle knivene. Nå gjør jeg jobben på halve tida, forteller Andrea.

Sjøl om Andrea har lang og stødig erfaring med manuell sliping, mener ektemannen at de robotslipte knivene holder lengre. Årsaken er, ifølge Peter og Thomas, at knivene

autogrind
by encons

Kosteneffizienz und höchste
Futurität –
duerfe Messer.

V... isches Schleifen
...eifqualität



Peter Hug

kjøles med en blanding av olje og vann under sliping.

– Ved manuell sliping er det fort gjort at kniven blir for varm. Da ødelegges strukturen i stålet slik at herdinga blir ødelagt. Med kjøling unngås dette problemet, forklarer Peter.

Patentert

Den patenterte slipemaskina selges gjennom Kverneland sine forhandlere, hvilket betyr at Felleskjøpet er norsk importør og forhandler. Veiledende pris er snaut 53 000

◀ Peter Hug i Encons er først ute med datastyrt knivsliper.

▼ Encons knivsliper skal takle nye og gamle kniver om hverandre, lover Peter Hug.



kroner. I den prisen er det inkludert knivholdere og slipeprogram for Kverneland og Vicon. Har du presse eller kniver fra annen produsent, kreves en ny knivholder, i tillegg til at du må programmere kniven inn i elektronikken.

– Hver knivplate har seks definerte parametere. Disse legges inn i programmet én gang. Når du skal bytte kniv, henter du bare fram det lagrede programmet, forklarer Hug. ■■

Harald Bjerkes Eftf. AS

-med fokus på grønt

Ryggeveien 260 - 1580 Rygge - Tlf: 69 23 29 70
Faks: 69232975 - post@hbe.no - www.hbe.no



På lager!

Vi har den originale skålhypperen fra Checchi & Magli tilgjengelig på lager! Tilgjengelig både som 2 og 4-rader, med eller uten hyd. sammenleggbar bom. Erfaringer gjennom 15 år viser at skålhypper gir det beste resultatet og sikrer deg mot grønne poteter! Ta kontakt for referanser og tilbud!

NYE LOKALER,
NYTT TELEFON OG FAX NR,
MEN DE SAMME GODE KVALITETSPRODUKTENE!



Bauer har et komplett produkt-spekter av vanningsvogner fra 40mm til 140mm slange gjennom modellene AutoRain, Rainboy, Rainstar-TX, Rainstar-T og Rainstar-E.

Vi har vogner på lager. Ta kontakt for et godt tilbud!

