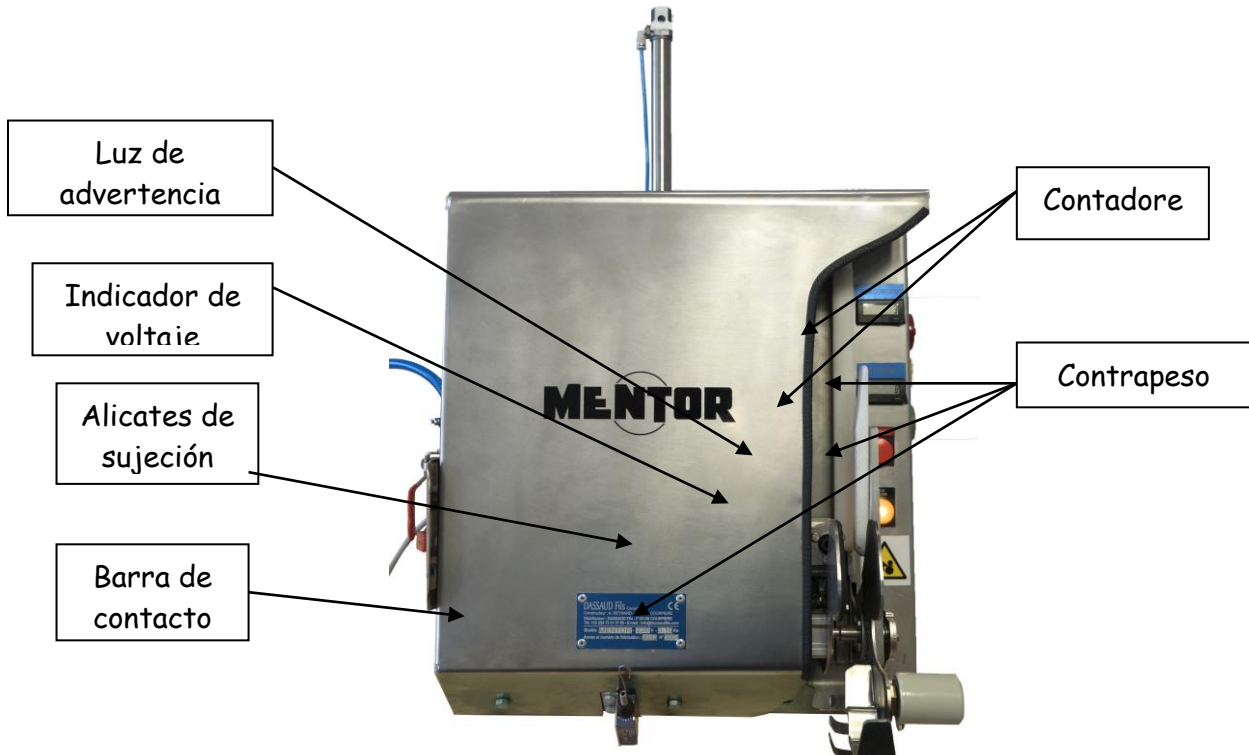


**MENTOR**  
**DISPOSITIVO DE CONTROL DE FUERZA DE CORTE**



**Cinemática**

- El dispositivo prueba un cuchillo a la vez
- El ciclo de inspección dura aproximadamente 15 segundos (incluyendo la colocación y extracción del cuchillo).
- Tres niveles de control del esfuerzo de corte:
  - Contrapeso verde para una calidad óptima de afilado o hondeo: esfuerzo de corte generado < 2 kg
  - **Contrapeso amarillo para una calidad de hondeo satisfactoria durante el uso: esfuerzo de corte generado < 3 kg**
  - Contrapeso rojo para comprobar después del uso si los operadores de cuchillos han superado el umbral de tolerancia de 4 kg, más allá del cual comienzan a experimentar molestias significativas.
- **La tira de espuma avanza automáticamente (3 a 4 mm por ciclo).**  
 Nota: Esta espuma se comporta de manera similar a la carne cuando se corta, permitiendo pruebas reproducibles.
- Cuando la tira de espuma esté casi agotada, la luz de advertencia roja parpadeará y el operador deberá insertar una nueva tira.
- Cualquier esfuerzo de corte que supere el valor predeterminado activará la luz de advertencia roja, que permanecerá encendida hasta la siguiente prueba.

## Principio de funcionamiento

- El operador inserta el mango del cuchillo en la pinza, posicionando el filo de la hoja sobre el soporte de goma.
- El operador inicia el ciclo automático utilizando la barra de contacto.
- El sistema de automatización sujeta el mango, avanza la espuma y realiza la prueba de corte..
- El dispositivo registra el número de cuchillos conformes y no conformes mediante dos contadores
- Al final del ciclo, la pinza se abre automáticamente, permitiendo que el operador retire el cuchillo y lo reemplace por uno nuevo.
- Restablecimiento manual de los contadores.