



HT II

Kasetteilmaschine

zum Schneiden von halbfestem und festem Schnittkase

Cheese Cutting Machine

for the cutting of semi-hard cheese types

Машина для резки сыра

для резки полутвердого сыра

Käseteilmaschine HT II

Der universelle HT II teilt die verschiedensten Käse, ob eckig oder rund, in Portionen oder Segmente.

Hydraulisch angetrieben arbeitet er dabei mit hoher Schneidkraft bei konstanter Geschwindigkeit.

Merkmale

- Maschinengehäuse aus Edelstahl rostfrei
- Sicherheitsschaltung mit Zweihandbedienung
- Schneidsätze mit Messern oder Drähten
- Die Maschine entspricht den Europäischen Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygieneanforderungen

Optionen

- Mittelausstich bei runden Käsen
- Zentrierung manuell oder pneumatisch
- Automatische Abfrage der Zentrierung für runde Käse – keine Kollision mit Schneidwerkzeug
- Konsole für zweiten, parallel aufgebauten Schneidsatz
- Trimschnitt für rechteckige Käse

Technische daten

Schneidkraft:
max. 12 kN

Maschinenhub:
max. 370 mm

Nennleistung:
max. 3 Hübe/min

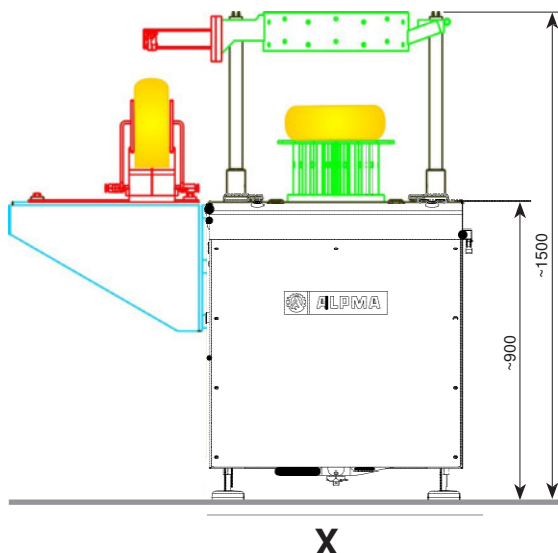
Formatbereich:

- max. \varnothing 475 mm bei Messer
- max. \varnothing 510 mm bei Draht
- max. \square 320 x 520 mm bei Messer und Draht

Elektrik:

Anschlussleistung ca. 1,5 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Steuerspannung DC 24 V

Maße (ca., mm):



Cheese Cutting Machine HT II

The universal HT II cuts the most different cheese types, whether square or round into portions or segments.

Driven hydraulically it works with high cutting force at constant speed.

Characteristics

- Machine frame made of stainless steel
- Safety switching by two-handed operation
- Cutting sets with blades or wires
- The machine conforms to the European safety guidelines (CE) and the hygiene standards

Options

- Centre cut-out for round cheeses
- Centering manual or pneumatic
- Automatic inquiry of the centering for round cheeses – no collision with cutting tool
- Console for second, parallel mounted cutting set
- Trim cut for rectangular cheeses

Technical data

Cutting force:
max. 12 kN

Machine stroke:
max. 370 mm

Nominal capacity:
max. 3 movements/min

Format range:

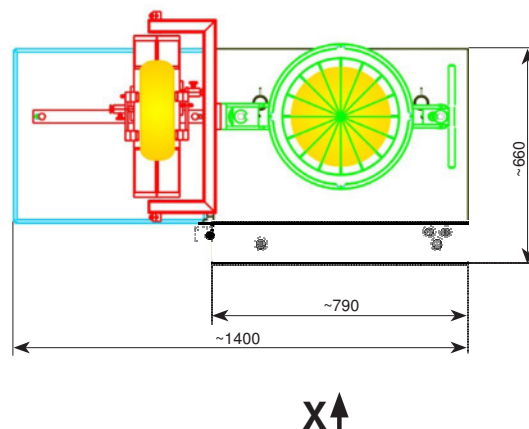
- max. \varnothing 475 mm for blades
- max. \varnothing 510 mm for wires
- max. \square 320 x 520 mm for blades and wires

Electric supply:

installed load approx. 1.5 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
control voltage DC 24 V

Dimensions (approx., mm):

Grundmaschine	basic machine	Базовая машина
Konsole	console	Консоль
Schneidsatz 1	cutting set 1	Режущий инстр-т
Schneidsatz 2	cutting set 2	Режущий инстр-т



Машина для резки сыра HT II

Универсальная машина для резки сыра HT II предназначена для большинства типов сыра круглой или квадратной формы, для нарезки порций или сегментов.

Гидравлический привод позволяет достичь высоких результатов при постоянной скорости резки.

Характеристики

- Корпус машины изготовлен из нержавеющей стали
- Безопасное управление за счет работы обеими руками
- Набор инструментов для резки ножами или струнами
- Машина соответствует европейским стандартам безопасности (CE) и гигиеническим требованиям

Опции

- Вырезка центра для круглых сыров.
- Ручное либо пневматическое центрирование
- Автоматический расчет центрирования для круглых сыров – без столкновения с режущим инструментом
- Консоль для второго, установленного параллельно, инструмента резки.
- Подрезка прямоугольных сыров

Технические данные

Сила резки:
12 кН макс.

Шаг резки:
Макс 370 мм

Номинальная произ-ть:
Макс 3 такта/мин

Диапазон форматов:

- макс. \varnothing 475 мм для ножей
- макс. \varnothing 510 мм для струн
- макс. 320x520 мм для ножей и струн

Электроснабжение:

Устан. мощность прим. 1,5 кВА 3/Н/РЕ, питание переменным током (AC) 50 Гц 400 В Напряжение цепи управления (DC) 24 В

Габариты: (прим., мм)