



## CUT Basic

### Stückeschneider

Zum Schneiden von Käseriegeln  
in Stücke

### Portion Cutting Machine

For the cutting of cheese bars  
into portions

### Машина для порционной нарезки

Для порционной нарезки брусков сыра

## Stückeschneider CUT Basic

### Arbeitsweise

Bei geöffneter Klappe wird der Käseriegel in den CUT Basic auf die Rollenbahn gegen einen einstellbaren Anschlag gelegt. Durch das Aktivieren eines Lichttasters schließt sich die Klappe selbstständig und der Käse wird zum Schneidmesser transportiert.

Nach dem Schneiden werden die Portionen vom Bediener am Auslaufband abgenommen oder Sie werden an eine Waage bzw. an ein nachfolgendes Band übergeben.

Danach öffnet sich die Klappe selbständig und der nächste Käseriegel wird eingelegt.

### Merkmale

- Balkonbauweise
- Maschinengehäuse aus Edelstahl
- Multiachssteuerung mit integrierter Soft-SPS
- Die Maschine entspricht den EU-Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygiene
- Touchscreen
- Die Schneidprogramme können für 80 Produktsorten gespeichert werden.

### Optionen

- Trimmschnitt vorne
- Niederhalter
- Abstreifer am Messer
- Umwerfer am Messer
- Schneiden mit Ultraschall
- Schneiden von gewichtsoptimierten Portionen
- Modemsupport

### Technische Daten

#### Formatbereich Käseriegel:

Länge	180 - 640 mm
Breite	70 - 200 mm
Höhe	25 - 170 mm
	25 - 140 mm bei Ultraschall

#### Nennleistung:

max. 100 Messerhübe/min

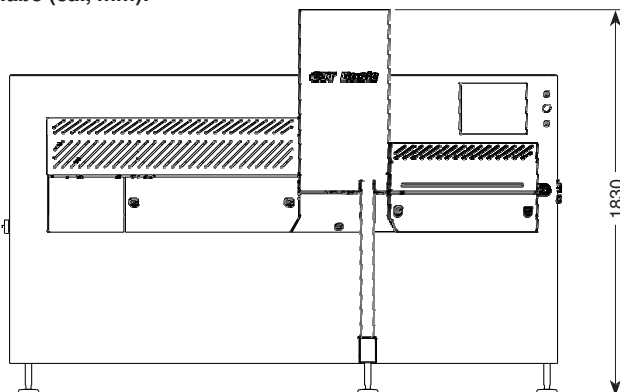
#### Elektrik:

ca. 7,5 kVA Anschlussleistung,  
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,  
Steuerspannung DC 24 V

#### Pneumatik:

6 - 8 bar Druckluft  
ca. 10 Nl/min

#### Maße (ca., mm):



## Portion Cutting Machine CUT Basic

### Mode of operation

With the flap open, the cheese bar is placed into the CUT Basic against an adjustable stop plate. By activating a light scanner, the flap closes and the cheese is transported to the cutting blade.

After cutting, the portions removed from the discharge belt by the operator or they are transported to a scales or subsequent conveyor belt.

Then the flap automatically opens once more and the next cheese bar is inserted.

### features

- Cantilever construction
- Machine frame made of stainless steel
- Multi-axis control with integrated soft-PLC
- The machine conforms to EU guidelines for safety (CE) and hygiene regulations
- Touchscreen
- Cutting programmes for up to 80 product types may be stored.

### Options

- Front trim cut
- Holding device
- Scraper at the blade
- Overturning device
- Ultrasound cutting
- Optimised-weight portion cutting
- Modem support

### Technical data

#### Format range of cheese bars:

Length	180 - 640 mm
Width	70 - 200 mm
Height	25 - 170 mm
	25 - 140 mm with ultrasound

#### Nominal capacity:

max. 100 blade strokes/min

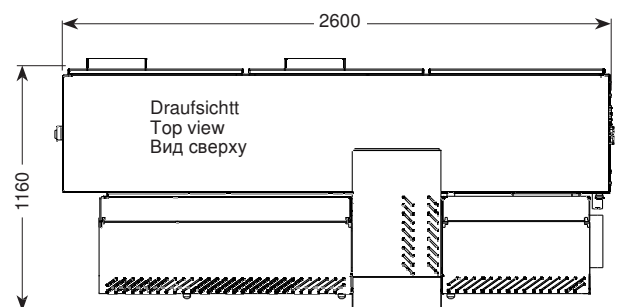
#### Electric supply:

approx. 7.5 kVA power connection,  
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,  
control voltage DC 24 V

#### Pneumatic supply:

6 - 8 bar compressed air,  
approx. 10 Nl/min

#### Dimensions (approx., mm) :



## Машина для порционной нарезки CUT Basic

### Способ работы

При открытой защитной крышке, брусок сыра помещается в машину CUT Basic и прижимается к регулируемой пластине упора. После активации светового сканера, крышка закрывается, и сыр транспортируется к режущему ножу.

После нарезки порции снимаются оператором с выгружающего конвейера или передаются на весы или последующий конвейер.

Затем защитная крышка автоматически открывается для подачи следующего бруска сыра.

### Характеристики

- Консольная конструкция
- Рама машины изготовлена из нержавеющей стали
- Многоосный контроль с помощью встроенного программного обеспечения
- Машина соответствует европейским нормам безопасности (CE) и гигиеническим требованиям
- Сенсорный экран
- Ввод и хранение до 80 программ нарезки

### Опции

- Обрезка переднего края
- Удерживающее устройство
- Скребок на ноже
- Устройство переворачивания
- Ультразвуковая резка
- Порционная нарезка с оптимизацией по весу
- Поддержка по модемной связи

### Технические данные:

#### Диапазон размеров сырного бруска:

Длина	180 - 640 мм
Ширина	70 - 200 мм
Высота	25 - 170 мм
	25 - 140 мм при использовании ультразвукового ножа

#### Номинальная производительность:

Макс. 100 ударов ножа/мин.

#### Напряжение:

прибл. 7,5 кВА,  
3/N/PE, AC 50 Гц, 400 В,  
Контрольное напряжение DC 24 В

#### Пневматика:

Сжатый воздух 6-8 бар,  
прибл. 10 Нл/мин

#### Размеры (прибл., мм):