



CombiCUT

Schneidemaschine

für das Schneiden von Käseriegeln und Käsehalbläuben

Cutting Machine

for cutting cheese bars and halved cheese loaves in one machine

Машина резки

Для резки брусков и сырных голов, предварительно разрезанных пополам

Schneidemaschine CombiCUT

Mit dem CombiCUT können sowohl Riegel in Portionen oder Wedges als auch vorgeteilte Laibe in Segmente geteilt werden. Der Wechsel der Formateile für die Riegelteilung auf Laibteilung ist in ca. 10 Minuten erledigt.

Merkmale

- Flexibel bei der Teilungsanzahl
- Exakter und sauberer Schnitt durch Ultraschalltechnik
- Geeignet für Einsatz in Linien
- Servoantriebe ermöglichen eine individuelle Anpassung an die verschiedenen Produkte und einen schnellen Formatwechsel
- alle Format- und Reinigungsteile sind ohne Werkzeug schnell wechselbar (Quick Change)
- gut zugänglich
- leicht zu reinigen
- einfache Bedienungsführung am Touchscreen

optionen

- Formatwagen
- Informationssystem DAISY

Technische Daten

Nennleistung:

max. 100 Messerhübe/min
(Nominalleistung abhängig von Teilung und Produkt)

Formatbereich Riegel:

Länge: max. 950 mm
Breite: max. 180 mm
Höhe: 40 - 140 mm

Formatbereich halber Laib:

Durchmesser: 160 - 380 mm
Höhe: 50 - 140 mm

Elektrik:

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

Pneumatik:

ca. 5 Nm³/h bei 6-8 bar

Maße (ca., mm):

Cutting Machine CombiCUT

It is possible to cut bars into portions or wedges as well as halved loaves into segments. Changing the format parts from the cutting of bars to the cutting of loaves is done within approx. 10 minutes.

Features

- Flexible number of divisions
- Precise and clean cut by means of ultrasonic technology
- Suitable for implementing into lines
- Servo drives enable the individual adjustment for various products and a fast format change
- It is possible to change all format and cleaning parts fast and without tools (Quick Change)
- Good accessibility
- Easy to clean
- Easy controlled operation from the touch screen

options

- Trolley for format parts
- Information System DAISY

Technical Data

Nominal capacity:

Max. 100 knife strokes / min
(The nominal capacity depends on how the product is divided)

Format range for bar:

Length: max. 950 mm
Width: max. 180 mm
Height: 40 - 140 mm

Format range for halved loaf:

Diameter: 160 - 380 mm
Height: 50 - 140 mm

Electrics:

3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Connecting load approx.
3.5 kVA
Control voltage DC 24 V

Pneumatics:

Approx. 5 Nm³/h with 6 - 8 bar

Measurements (approx., mm):

Машина резки CombiCUT

Машина режет на порции как брусковой, так и полуголовы круглого сыра – на порции и сегменты. Смена формата с резки брусков на резку полуголов занимает прим.10 минут.

Техническое описание

- гибкое число порций
- точная и чистая резка при помощи ультразвукового ножа
- подходит для установки в линию
- Сервоприводы обеспечивают индивидуальные настройки для разных продуктов и быструю смену формата
- замена форматов и снятие деталей для мойки происходит быстро и без использования инструментов (Quick Change)
- хороший доступ к машине
- легко чистить
- легко управлять с сенсорного экрана

Опции

- тележка для форматных деталей
- информационная система DAISY

Технические данные

Номинальная производительность:

Макс.. 100 тактов / мин
(зависит от вида нарезки продукта)

Диапазон форматов бруска :

Длина : max. 950 mm
Ширина: max. 180 mm
Высота: 40 - 140 mm

Диапазон форматов полуголов:

Диаметр: 160 - 380 mm
Высота: 50 - 140 mm

Электрика:

3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Подключение 3,5 kVA
Контр.напряжение DC 24 V

Пневматика:

прим. 5 Nm³/h à 6 - 8 bar

Габариты(прим., mm):

