Cutting Technology

ALPMA

SC 60

Segmentschneide-maschine

zum flexiblen Schneiden von Laiben aus Weichkäse bzw. Schnittkäse

Segment Cutting Machine

for the flexible cutting of soft and semi-hard cheese loaves

Машина для нарезки на сегменты

Для различных видов нарезки головок мягкого сыра и сыра полутвердых сортов

4622

Alpenland Maschinenbau GmbH | Alpenstraße 39–43 | 83543 Rott am Inn | Germany
T +49 8039 401-0 | F +49 8039 401-196
info@alpma.ru | www.alpma.ru

ALPMA

Segmentschneidemaschine
SC 60

Arbeitsweise
Der SC 60 schneidet je nach Ausstattung Segmente aus
- Weichkäselaiben (mit Ultraschall) bzw.
- Schnittkäselaiben

Die Teilung ist flexibel und wird bestimmt durch die Eingabe der
- gewünschten Portionsanzahl
  ⇨optimale Ausbeute bei preisausgezeichneten Portionen
- oder des Portionsgewichts (Option)
  ⇨gewichtsoptimierte Portionen

Der geschnittene Käselaib wird anschließend auf das Auslaufband abgegeben.

Merkmale
- Flexibel bei der Teilungsanzahl
- Exakter und sauberer Schnitt durch Ultraschalltechnik (Option für Weichkäse)
- Servosteuerung mit integrierter SOFT-SPS
- Balkonbauweise
- Maschinengehäuse aus Edelstahl
- Produktberührende Teile sind aus lebensmittel-geeignetem Material. Sie können für die Reinigung ohne Werkzeug demontiert werden.
- Touchscreen für leichte und übersichtliche Bedienung
- Die Maschine entspricht den EU-Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygiene.

Optionen
- Mittelausstich
- Informationssystem DAISY

Technische Daten
(abhängig von der Teilung und Produkt)
Nennleistung:
max. 60 Messerhübe / min
Formatbereich:
- Käselaib-Durchmesser: 200 - 420 mm
- Käselaib-Höhe: 50 - 150 mm
  bei Ultraschall: 50 - 140 mm
- Mittelausstich: ø 20 - 110 mm
- Segmentteilung: ½ - 1/100

Elektrik:
mittlere Leistungsaufnahme ca. 8 kVA
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
Steuerspannung DC 24 V
Pneumatik:
6 - 8 bar Druckluft, ca. 6 Nm³/h
Maße (ca., mm):

Segment Cutting Machine
SC 60

Mode of operation
According to execution the SC 60 cuts segments from
- soft cheese loaves (with ultrasonic unit) or/and
- semi-hard cheese loaves.

The division is flexible and is determined by the entry of
- the desired number of portions
  ⇨optimum yield of portions with price marking
- or of the portion weight (option)
  ⇨ portions with optimised weight

Then the cut cheese loaf is transferred to the discharge belt.

Features
- Flexible number of divisions
- Precise and clean cut by use of ultrasonic cutting technology (option for soft cheese)
- Servo-mechanism with integrated Soft-PLC
- Cantilever construction
- Machine frame made of stainless steel.
- All parts which touch the product are made of food grade material. These can be removed for cleaning without the use of tools.
- Touchscreen for easy and clear operation
- The machine is conformed to EU guidelines for safety (CE) and hygiene regulations.

Options
- Centre cut-out
- Information system DAISY

Technical Data
(depending on the division and the product)
Nominal capacity:
max. 60 blade movements / min
Format range:
- Cheese loaf diameter: 200 - 420 mm
- Cheese loaf height: 50 - 150 mm
  in case of ultrasonic: 50 - 140 mm
- Centre cut-out: ø 20 - 110 mm
- Segment cutting: ½ - 1/100

Electric supply:
average power consumption approx. 8 kVA, 3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V
control voltage DC 24 V
Pneumatic supply:
68 8 bar compressed air, approx. 6 Nm³/h
Dimensions (approx., mm):

Машина для нарезки на сегменты
SC 60

Принципп работы
В зависимости от исполнения SC 60 нарезает сегменты из:
- головок мягкого сыра ультразвуковым ножом) и/или
- головок сыра полутвердых сортов.

Гибкая нарезка определяется заданием следующих параметров:
- желаемого числа порций
  ⇨оптимальная выработка с маркировкой цены
- или веса порции (опция)
  ⇨ оптимированные по весу порции.

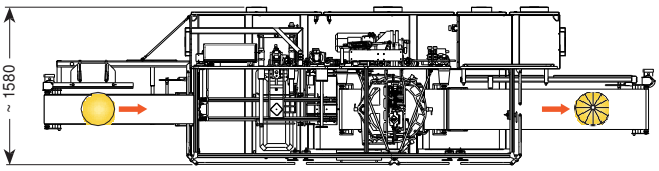
Затем нарезанный сыр передается на выходной транспортер

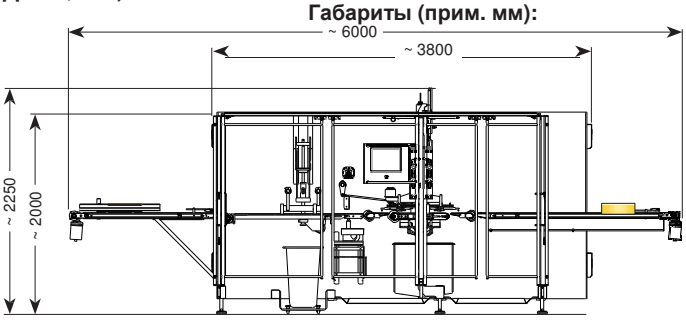
Характеристики
- Гибкость в количестве сегментов.
- Точный и чистый рез с использованием технологии ультразвуковой резки (опция для мягкого сыра).
- Сервоуправление с интегрированной системой SPS – SOFT
- Консольная конструкция
- Машина из нержавеющей стали.
- Все детали, контактирующие с продуктом, выполнены из материалов, предназначенных для пищевой промышленности.
- Сенсорный экран для легкого и прозрачного управления.
- Машина соответствует европейским стандартам по безопасности (CE) и гигиене.

Опции
- Вырез центра.
- Информационная система DAISY.

Технические данные
(зависит от резки и продукта)
Номинальная производительность:
Макс. 60 резов / мин.
Диапазон форматов:
Размеры сырной головки
- Диаметр: 200 - 420 мм
- Высота: 50 - 150 мм
  При исп. у/з ножа: 50 – 140 мм
- Вырез центра: ø 20 – 110 мм
- Резка на сегменты: 1/2- 1/100

Электрика:
Ср. потр. ощ-ть прим. 8 кВА 3/N/PE, AC 50 Гц, 400 В
Напряжение управления DC 24 В
Пневматика:
Сжатый воздух 6- 8 bars, прим. 6 Нм³/ч
Габариты (прим. мм):





Technische Änderungen vorbehalten. Stand 09/2014 | Technical alterations reserved. As per 09/2014 | Sous réserve de toutes modifications techniques. Date 09/2014