



SC Basic

Segmentschneidemaschine
zum Schneiden von bereits halbierten
Schnitt- und Hartkäseläuben in
Segmente

Segment Cutting Machine
For the cutting of pre-divided yellow
and hard cheese loaves into segments

**Машина для сегментной
нарезки**

Для нарезки на сегменты
предварительного разделенного
на половинки круглого сыра
твердых и полутвердых сортов

Segmentenschneidemaschine SC Basic

Arbeitsweise

Der halbierte Käselaib wird auf das Einlaufband gegen einen Anschlag gelegt. Die Halbierung und der eventuelle Mittelausstich erfolgen außerhalb der Maschine auf einer geeigneten Schneideinrichtung (z.B. HT II). Das Aufteilen in Segmente erfolgt mit Ultraschall-Schneidetechnik.

Die Segmente werden anschließend mit dem Rücken voraus auf dem Auslaufband aus der Maschine transportiert.

Merkmale

- Flexibel bei der Teilungszahl
- Geeignet für Einsatz in Linien
- Motion-Control mit integrierter Soft-SPS
- Balkonbauweise
- Touchscreen für leichte und übersichtliche Bedienung.
- Eingabe und Speicherung von bis zu 80 Schneidprogrammen möglich.
- Die Maschine entspricht den Europäischen Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygieneanforderungen
- Maschinengehäuse aus Edelstahl. Alle mit dem Produkt in Berührung kommenden Teile sind aus lebensmittel-geeigneten Material. Sie können für die Reinigung ohne Werkzeug demontiert werden (ausgenommen Messer).

technische Daten

Nennleistung:

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

Formatbereich Käselaib:

Durchmesser 160 - 450 mm
Höhe 50 - 140 mm

Elektrik:

mittlere Leistungsaufnahme
ca. 8 kVA,
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
Steuerspannung DC 24 V

Pneumatik:

6 - 8 bar, ca. 1 Nm³/h

Maße (ca., mm):

Segment Cutting Machine SC Basic

Mode of operation

The already halved cheese loaf is placed on the infeed belt against a stop plate. The halving and the possible centre cutout are done outside of the machine on a suitable cutting device (e.g. HT II). The cutting into segments is carried out by means of ultrasonic technology.

The segments are then transported out of the machine pointing back-wards.

Characteristics

- Flexible number of divisions
- Suitable for use in lines
- Motion control with integrated soft-PLC
- Cantilever construction
- Touchscreen for easy and clear operation
- Entry and storage of up to 80 cutting programmes possible
- The machine conforms to the European safety guidelines (CE) and hygiene standards
- Machine frame made of stainless steel. All parts which come into contact with the product are made of food-grade material. They can be removed for cleaning without the need for tools (with the exception of blades).

technical data

Nominal capacity:

max. 100 blade strokes/min
(depending on product and division)

Format range cheese loaf:

diameter 160 - 450 mm
height 50 - 140 mm

Electric supply:

average power consumption
approx. 8 kVA,
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,
control voltage DC 24 V

Pneumatic supply:

6 - 8 bar, approx. 1 Nm³/h

Dimensions (approx., mm):

Машина для сегментной нарезки SC Basic

Способ работы

Разрезанный на половинки сыр помещается на подающий конвейер напротив пластины упора. Разделение на половинки и вырезание середины (при необходимости) производится вне машины с помощью соответствующих режущих инструментов (например, HT II). Разрезание на сегменты производится с помощью ультразвуковой технологии. Нарезанные сегменты затем выгружаются из машины.

Характеристики

Возможность выбора количества сегментов

Подходит для использования в линиях. Контроль движения с помощью встроенного программного обеспечения. Консольная конструкция. Сенсорный экран для гигиеничности и простоты работы. Ввод и хранение до 80 программ нарезки. Машина соответствует европейским нормам безопасности (CE) и стандартам гигиены. Рама машины изготовлена из нержавеющей стали. Все части, контактирующие с продуктом, изготовлены из материала, используемого для пищевой промышленности. Эти детали могут быть извлечены из машины для очистки без использования инструментов (за исключением ножей).

Технические данные

Номинальная производительность:

Макс. 100 ударов ножа/мин. (в зависимости от продукта и типа резки)

Размеры продукта:

Диаметр сырной головки 160 – 450 мм
Высота сырной головки 50 – 140 мм

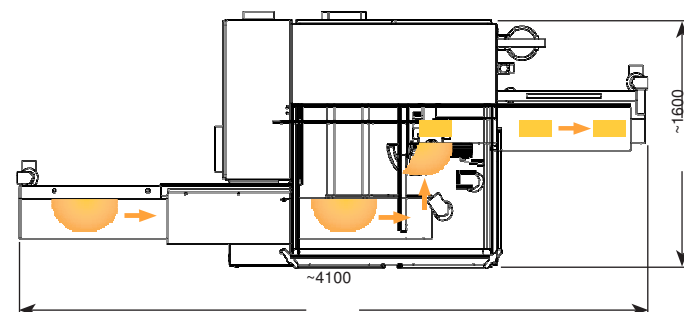
Напряжение:

Среднее потребление электроэнергии
прибл. 8 кВт/ч
3/N/PE, AC 50 Гц, 400 В
Контрольное напряжение DC 24 В

Пневматика:

6 - 8 бар, прим. 1 Нм³/ч

Размеры (прибл., мм):



4620

Technische Änderungen vorbehalten. Stand 03/2015 | Technical alterations reserved. As per 03/2015 | Sous réserve de toutes modifications techniques. Date 03/2015

