



## BTS Basic

### Blockteilsystem

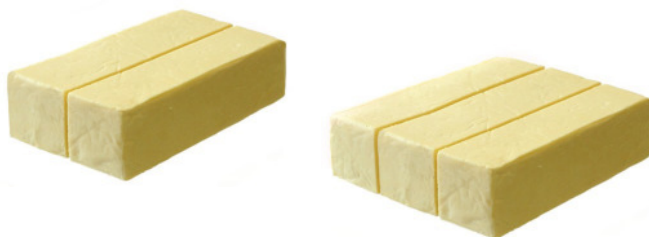
Zum Teilen von Käseblöcken in Riegel.

### Block Cutting System

For the division of cheese blocks into bars

### Система для резки блоков

Для разрезания блоков сыра на бруски



## Blockteilsystem BTS Basic

### Arbeitsweise

- Der Käseblock wird manuell auf das Auflegeband gelegt oder von einem Transportband zugeführt.
- In der Hubstation wird der Block in die Schneidposition gebracht.
- Der Block wird zentriert und dann mit dem Teilkolben durch den Schneidrahmen geschoben.
- Die Teilung der Riegel erfolgt dabei mit Drähten oder Messern.

### Merkmale

- Formateile schnell wechselbar
- Balkonbauweise
- Maschinengehäuse aus Edelstahl
- SPS-Steuerung
- Die Maschine entspricht den EU-Richtlinien für Sicherheit (CE) und den Normen für Hygiene.
- Die Schneidprogramme können für 80 Produktsorten gespeichert werden.

### Optionen

- Trimschnitt
- Vereinzelungsstation (Drehen eines Außenriegels um die Hochachse)
- Gruppierstation
- Sortierung für Gruppierstation
- Wendestation (Drehen um die Längsachse)
- Auslaufband oder Auslaufrollenbahn auf Höhe 1300 mm
- Touchscreen

### Technische Daten

#### Formatbereich Käseblock:

Länge	450 - 550 mm
Breite	250 - 330 mm
Höhe	60 - 115 mm

(größerer Bereich ohne Vereinzelung)

#### Teilung:

in Riegel 2/2 und 3/3

#### Nennleistung:

max. 4,5 Blöcke/min

#### Einstelleistung:

beim Schneidsatz spezifiziert

#### Elektrik:

ca. 6 kVA Anschlussleistung,  
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,  
Steuerspannung DC 24 V

#### Pneumatik:

6 - 8 bar Druckluft  
ca. 50 NI/min

#### Maße (ca., mm):

## Block Cutting System BTS Basic

### Mode of operation

- The cheese block is manually placed on the infeed belt or infeed from a conveyor belt.
- The block is brought to the cutting position in the lifting station.
- The block is centred and then pushed through the cutting frame by the cutting piston.
- Division of the bars is carried out by means of wires or blades.

### Features

- Format parts are quickly exchangeable
- Cantilever construction
- Machine frame made of stainless steel
- SPS control
- The machine conforms to EU-guidelines for safety (CE) and hygiene regulations.
- The cutting programmes for up to 80 product types may be stored.

### Options

- Trim cut
- Separation station (turning of one outside bar on its high axis)
- Grouping station
- Sorting for grouping station
- Turning station (turning on longitudinal axis)
- Discharge belt or discharge roller conveyor to a height of 1300 mm
- Touchscreen

### Technical Data

#### Format range cheese block:

Length	450 - 550 mm
Width	250 - 330 mm
Height	60 - 115 mm

(bigger range without separation)

#### Division:

In bars 2/2 and 3/3

#### Nominal capacity:

max. 4.5 blocks/min

#### Optimum capacity:

specified per cutting set

#### Electric supply:

approx. 6 kVA connection capacity,  
3/N/PE, AC 50 Hz, 400 V,  
control voltage DC 24 V

#### Pneumatic supply:

6 - 8 bar compressed air,  
approx. 50 NI/min

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

## Система для резки блоков BTS Basic

### Принцип работы

- Сырные блоки вручную располагаются на соответствующем ремне загрузки или подаются со стоящего перед ним конвейера.
- При помощи поднимающего ремня сырный блок ставится в позицию для резки.
- Блок центрируется и затем проталкивается поршнем сквозь раму для резки.
- Разрезание осуществляется проволочными ножами или лезвиями.

### Характеристики

- Легко заменяемые форматные детали
- Консольная конструкция
- Рама машины изготовлена из нержавеющей стали
- SPS контроль
- Машина соответствует европейским нормам безопасности (CE) и гигиеническим требованиям
- Ввод и хранение в памяти до 80 программ нарезки

### Опции:

- Подрезка по краям
- Функция разделения (поворот внешнего бруска по высокой оси)
- функция группирования (компоновки)
- сортировка для станции группирования
- функция поворачивания (поворот по продольной оси)
- Ремень разгрузки или выгружающий роликовый конвейер на высоту до 1300 мм
- Сенсорный экран

### Технические данные

#### Диапазон форматов сырных блоков:

Длина	450 - 550 мм
Ширина	250 - 330 мм
Высота	60 - 115 мм

(большой диапазон без разделения)

#### Разделение:

На бруски 2/2 и 3/3

#### Номинальная производительность:

макс. 4,5 блоков/мин.

#### Оптимальная производительность:

зависит от режущего инструмента

#### Электропитание:

средняя потребляемая мощность прим.  
6 кВА, 3/N/PE, AC 50 Гц, 400 В,  
контрольное напряжение DC 24 В

#### Пневматика:

Сжатый воздух 6-8 бар, прибл. 50  
Нл/мин.

#### Размеры (прим., мм):

